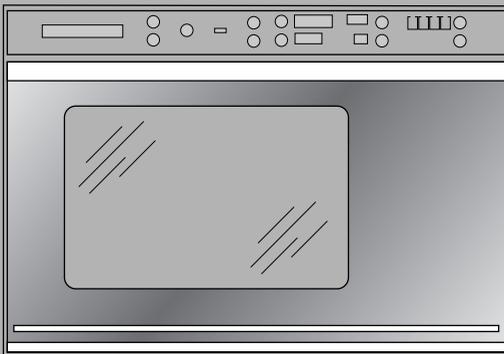


Kombi-Dampfgarer

COMBI-STEAM SL



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, 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 die Zeit, um 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 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 vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CST-SL	756	SMS
CST-SL/60	856	EURO 60

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	6
Ihr Gerät	9
Geräteaufbau	9
Bedienungs- und Anzeigeelemente	10
Erste Inbetriebnahme	11
Generelles zur Bedienung	12
Benutzereinstellungen	13
Sprache wählen	13
Kindersicherung einschalten	14
Kindersicherung ausschalten	15
Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten	16
Lautstärke des Signaltons ändern	17
Einstellzeit verändern	18
Automatische Garraumbelichtung ein-/ausschalten	19
Garen und Backen	20
Die Betriebsarten und ihre Anwendung	21
Gerät ein- und ausschalten	25
Bedienung bei aktiver Kindersicherung	30
Gargutsensor	31
Hinweise zum optimalen Gebrauch	33
Anwendungshinweise, Einstelltabellen	36

... Inhalt

Zeitschaltuhr	39
Einstellen und Ändern der Uhrzeit	39
Timer	40
Arbeiten mit der Zeitautomatik	41
Pflege und Wartung	46
Aussenreinigung	46
Garraumpflege	46
Entkalken	48
Kleine Störungen selbst beheben	50
Was tun, wenn	50
Tipps und Tricks	53
Zubehör und Ersatzteile	56
Technische Daten	57
Zur Entsorgung	58
Notizen	59
Index	61
Reparatur-Service	63

Sicherheitshinweise



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

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 11.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor, siehe Seite 13.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung 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.
- 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.
- Nicht zur Beheizung (oder Befeuchtung) eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C aufgestellt und betrieben werden.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Kinder können Gefahren, die im Umgang dem Gerät entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die nötige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!

Zum Gebrauch

- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrags die Hinweise unter «Reparatur-Service» auf Seite 63. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays etc. im Garraum.

... Sicherheitshinweise

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Vorsicht Verbrennungsgefahr, das Glas nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- 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 den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Gitterrost, Bleche und Garbehälter werden heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich 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.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

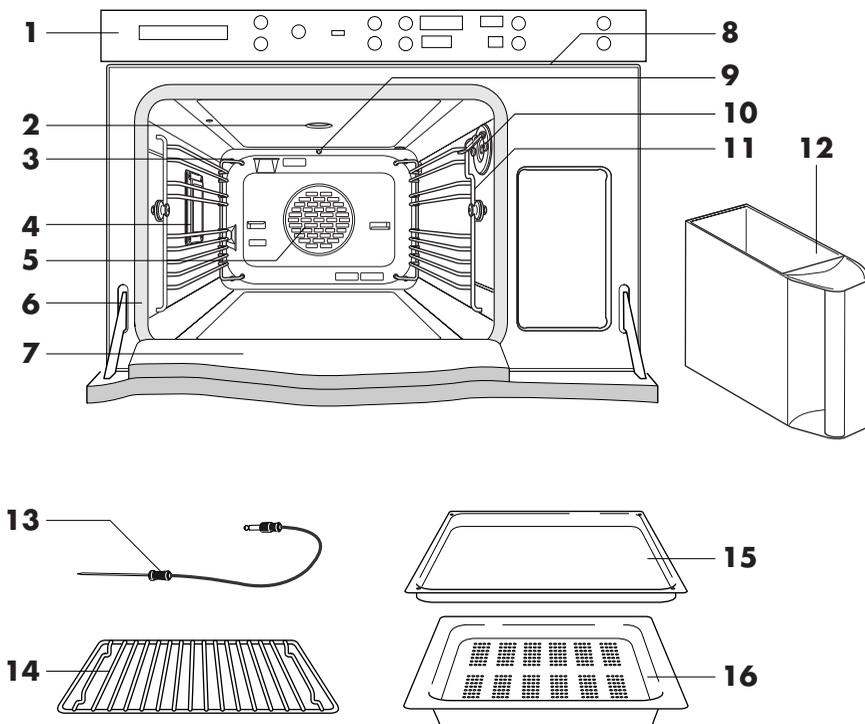
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können, da dies zu Rostbildung im Garraum führen kann.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu, sondern schliessen Sie diese Gerätetüre vorsichtig.

... Sicherheitshinweise

- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetüre auskühlen lassen.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahl-Kuchenblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.

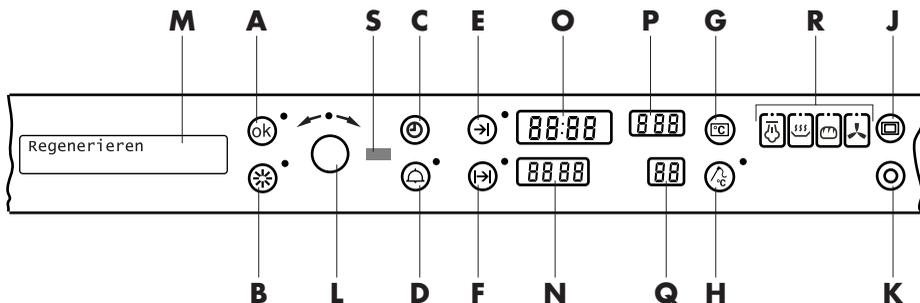
Ihr Gerät

Geräteaufbau



- | | |
|--|--|
| 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente | 9 Garraum-Temperaturfühler |
| 2 Garraumentlüftung | 10 Steckerbuchse für Gargutsensor |
| 3 Dampfeintritt | 11 Auflagegitter |
| 4 Garraumbeleuchtung | 12 Wasserbehälter |
| 5 Heissluftgebläse | 13 Gargutsensor |
| 6 Türdichtung | 14 Gitterrost (2 Stück) |
| 7 Gerätetür | 15 Original-Kuchenblech aus Edelstahl |
| 8 Entlüftungsschlitze | 16 Garbehälter, gelocht |

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten/Einstellelemente

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| A ok | mit Kontrolllampe |
| B Garraumbeleuchtung | mit Kontrolllampe |
| C Uhrzeit | |
| D Timer | mit Kontrolllampe |
| E Ausschaltzeit | mit Kontrolllampe |
| F Einschaltdauer | mit Kontrolllampe |
| G Garraumtemperatur | |
| H Kerntemperatur | mit Kontrolllampe |
| J Betriebsart | |
| K Gerät aus | |
| L Einstellknopf | mit Kontrolllampe |

Anzeigen

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| M Klartextanzeige | P Garraumtemperatur |
| N Einschaltdauer/Timer | Q Kerntemperatur |
| O Uhrzeit/Ausschaltzeit | R Betriebsartsymbol |

ZUG-Auge

- S** Kommunikations-Schnittstelle

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, sollten Sie folgende Arbeiten ausführen.

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Uhrzeit einstellen:
Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  Stunden einstellen.
Taste  erneut antippen und mit dem Einstellknopf  Minuten einstellen.
– Nach Ablauf der Einstellzeit hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhr beginnt zu laufen.
Das Einstellen der Uhrzeit ist im Kapitel «Zeitschaltuhr» ab Seite 39 ausführlich beschrieben.
- ▶ Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor (siehe Seite 13).
- ▶ Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Seite 46).
- ▶ Anschliessend das leere Gerät (ohne Gitterrost, Bleche etc.) 30 Minuten lang mit Betriebsart Profi-Backen und einer Garraumtemperatur von 180 °C betreiben, siehe «Garen und Backen» ab Seite 20.



Der Siedepunkt des Wassers ist vom Luftdruck und damit von der Höhenlage abhängig. Das Gerät wird laufend automatisch den am Aufstellungsort bestehenden Druckverhältnissen angepasst.

Generelles zur Bedienung

Einstellungen können Sie am Einstellknopf  vornehmen, nachdem Sie die Taste der entsprechenden Funktion angetippt haben.

Danach besteht für die Dauer der «Einstellzeit» (siehe Seite 18) die Möglichkeit, Einstellungen vorzunehmen.

Wenn Sie nach der letzten Einstellung nicht warten wollen, bis die Einstellzeit abgelaufen ist, können Sie die gewählte Funktion mit der Taste  bestätigen.

- Das Gerät startet sofort.

Benutzereinstellungen

Sie können bestimmte Benutzereinstellungen des Gerätes Ihren Wünschen anpassen. Das generelle Vorgehen dazu ist für alle Benutzereinstellungen sinngemäss gleich.

Sprache wählen

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Sprache» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  gewünschte Sprache wählen.
- ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Kindersicherung einschalten

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Kindersicherung» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «Kindersicherung ein» wählen.
 - ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.
-  Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Zum Ausschalten der Kindersicherung Taste  zusammen mit Taste  oder  drücken.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Kindersicherung» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «Kindersicherung aus» wählen.
- ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten

Die Anzeige der Uhrzeit kann, z.B. bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes, ausgeschaltet werden, um den Stromverbrauch zu minimieren. Die Uhr läuft unsichtbar weiter. Das Gerät kann jederzeit in Betrieb genommen werden.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Uhrzeit» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «sichtbar» oder «nicht sichtbar» wählen.
- ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Lautstärke des Signaltons ändern

Die Lautstärke des Signaltons kann in zwei Stufen verändert werden.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Signalton» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «leise» oder «laut» wählen.
 - ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.
-  Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Einstellzeit verändern

Die Einstellzeit (d.h. die Wartezeit zwischen der letzten Einstellung und dem Starten der gewählten Funktion durch das Gerät) kann in drei Stufen verändert werden.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Einstellzeit» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «kurz», «mittel» oder «lang» wählen.
- ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Automatische Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten

Ist in den Benutzereinstellungen «Garraumbeleuchtung automatisch mit Tür» gewählt, wird die Garraumbeleuchtung immer eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Garraumbeleuchtung» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «nur mit Taste» oder «automatisch mit Türe» wählen.
- ▶ Gewählte Benutzereinstellung mit Taste  bestätigen.



Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Garen und Backen



Denken Sie daran: Beim Garen und Backen entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr!

Lesen Sie bitte auch die Sicherheitshinweise ab Seite 5.

Sie haben ein modernes Gerät, das sich in seinem «Backverhalten» von älteren Geräten unterscheidet. Oft sind gerade in älteren Rezeptbüchern die empfohlenen Back- und Gartemperaturen aus diesem Grund zu hoch und die angegebenen Auflagen für Ihr Gerät nicht optimal.

In den Einstelltabellen (siehe Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabellen» ab Seite 36) finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung des Gerätes. Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass die Angaben in diesen Tabellen sich auf typische Zubereitungsweisen beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Der Garraum erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, müssen Sie es gemäss dem Kapitel «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 11 vorbereiten.

Die Betriebsarten und ihre Anwendung

Bei Ihrem Gerät stehen Ihnen folgende näher beschriebene Beheizungsarten zum Garen und Backen zur Verfügung.

Dämpfen



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 100 °C (entspricht maximal möglicher Siedetemperatur)
- Anwendungsbereich: 40 bis 100 °C

Beim «Dämpfen» strömt Dampf aus einem Dampferzeuger in den Garraum. Gleichzeitig unterstützt die Heissluft den Aufheizvorgang des Gerätes. Durch den Dampf wird das Gargut erhitzt bzw. gegart.

Dieses Gerät ermöglicht ein sehr temperaturgenaues, schonendes Garen mit minimalem Aufwand an Wasser.

Die Betriebsart «Dämpfen» eignet sich zum Garen von allen möglichen Gemüsen unter Erhaltung ihrer Farbe und Geschmacksstoffe. Das Gemüse wird vitamin- und mineralstoffschonend gedämpft und kann nicht «verkochen». Das Gemüse sollte erst nach dem Garen gesalzen und gewürzt werden. Zum «Dämpfen» von Gemüse sollten Sie den gelochten Garbehälter verwenden, der ein gleichmässiges Benetzen des Gargutes mit Dampf ermöglicht.

Ebenso kann Fleisch (Rindfleisch eignet sich nur bedingt) gedämpft werden. Ferner können Sie unter Zugabe von Flüssigkeit (z.B. Boullion) Reis, verschiedene Getreideprodukte (wie Hirse, Couscous, o.ä.) und Hülsenfrüchte zubereiten. Zum Zubereiten verwenden Sie jeweils eine passende Glas- oder Porzellanschale.

Mit dem entsprechendem Zubehör (siehe Seite 56) können problemlos Früchte, Beeren oder auch Gemüse dampfentsaftet werden.

Bei einer niedrigerer Temperatur (ca. 90 °C) können empfindliche Desserts (wie Caramellköpfl) einfach in Schälchen im gelochten Garbehälter gegart werden.

Ebenfalls bei niedrigerer Temperatur (ca. 80 °C) kann Fisch schonend im gelochten Garbehälter zubereitet werden.

Auch Joghurt kann bei 40 °C sehr einfach in einer passenden Schale oder mehreren Gefässen in relativ kurzer Zeit zubereitet werden.

... Garen und Backen

Regenerieren



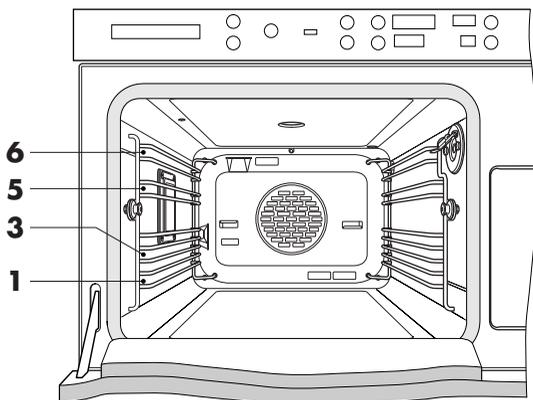
- Vorschlags-Garraumtemperatur: 120 °C
- Anwendungsbereich: 100 bis 150 °C

Beim «Regenerieren» wird der Garraum mit Dampf und Heissluft beheizt. Dadurch ist eine schnelle und gleichmässige Erwärmung des Gargutes ohne Auszutrocknen möglich.

Die Betriebsart «Regenerieren» eignet sich zum Wiedererwärmen von zuvor zubereiteten Speisen oder Resten. Ebenso lassen sich damit Halbfertig- oder Fertig- wie auch Tiefgekühlteprodukte zubereiten bzw. erwärmen. Die gewünschte Menge wird auf einem Teller (kein Kunststoff) portioniert und braucht nicht zugedeckt zu werden. Gleichzeitig können eine Portion bis vier Portionen erwärmt werden. Mit folgenden Auflagen können die besten Ergebnisse erreicht werden:

- Eine Portion Gitterrost in Auflage **1**
- Zwei Portionen je ein Gitterrost in Auflage **1** und **5**
- Drei Portionen Garbehälter in Auflage **1** und
je ein Gitterrost in Auflage **3** und **5**
- Vier Portionen siehe untere Abbildung:

- ▶ Garbehälter in Auflage **1**
- ▶ Gitterrost in Auflage **3**
- ▶ Kuchenblech in Auflage **5**
- ▶ (zweiter) Gitterrost in Auflage **6**



... Garen und Backen

Profi-Backen



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 210 °C
- Anwendungsbereich: 100 bis 230 °C

Beim «Profi-Backen» wird das Backgut in den kalten, nicht vorgeheizten Garraum geschoben. Nach dem Starten wird das Backgut zunächst in einer ersten Phase bedämpft (auch beschwaden genannt) und anschliessend nach einer von der Füllmenge des Garraumes abhängigen Dämpfdauer automatisch auf die zweite Phase – die Heissluft-Phase – umgestellt.

Die Betriebsart «Profi-Backen» eignet sich für Hefe- bzw. Sauerteiggebäck aller Art, ob grosses Vollkornbrot, kleines Weissmehlbrötchen oder einen Hefegugelhopf. Ebenfalls ist diese Betriebsart für bestimmtes Blätterteiggebäck geeignet. Dies sind gefüllte Blätterteigtaschen oder einfaches Apérogebäck. Auch «Gipfeli» lassen sich mit Profi-Backen zubereiten. Diese können sowohl frisch wie auch tiefgekühlt (dürfen jedoch nicht vorgebacken) sein.

Das Gebäck muss nicht mehr bestrichen werden. (z.B. mit Ei, Rahm, etc.) Es bekommt durch den Dampf eine wunderschöne glänzende Kruste. Das Gebäck geht sehr gut auf und ist im Inneren angenehm feucht. Gebäck, welches mit «Profi-Backen» gebacken wurde, hält sich deutlich länger als herkömmlich gebackenes.

Für die Betriebsart «Profi-Backen» sollten Sie ausschliesslich das mitgelieferte Original-Edelstahl-Kuchenblech oder Backformen aus Glas oder Porzellan verwenden. Backformen aus Stahlblech eignen sich nicht zum «Profi-Backen» wegen der Korrosion durch den Dampf. Wie gewohnt können Sie Kuchenbleche oder Backformen mit Baktrennpapier auskleiden.

Mehrmaliges «Profi-Backen» direkt hintereinander ist mit dem selben guten Ergebnis nicht möglich. Zwischen zweimal «Profi-Backen» muss das Gerät auskühlen, bis die Anzeige «Restwärme» in der Klartextanzeige erlischt. Nur so kann eine erneute Dampf-Phase korrekt ablaufen.

... Garen und Backen

Heissluft



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 180 °C
- Anwendungsbereich: 30 bis 230 °C

Bei der Beheizungsart «Heissluft» wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Dem Gebäck wird so auf allen Seiten die gleiche Wärme zugeführt, so dass auf ein oder zwei Auflagen gleichzeitig gebacken werden kann.

Das Backen mit Heissluft eignet sich für Wähen, Rührkuchen und Biskuit, ebenso wie für «Guetzli» oder Meringue.

Bei der Betriebsart «Heissluft» können Sie alle Ihre gewohnten Backformen verwenden.

Heissluft + Beschwaden



- Vorschlags-Garraumtemperatur: 180 °C
- Anwendungsbereich: 30 bis 230 °C

Bei der Beheizungsart «Heissluft» wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Nach der Aufheizphase ist dann jederzeit ein zusätzliches Zuführen von Dampf in den Garraum durch Drücken von **OK** möglich. Die Dampfzufuhr kann jeweils individuell wieder mit **OK** beendet werden.

«Heissluft + Beschwaden» eignet sich für eine Zubereitung, bei der sich neben der trockenen Hitze von Heissluft auch die Feuchtigkeit von Dampf positiv auf die Zubereitung auswirkt. So erzielt man bei Fleisch mit einem Beschwaden im ersten Drittel bis Viertel der Gardauer einen sehr saftigen Braten.

Gerät ein- und ausschalten

Einstellbeispiel

Die Bedienung des Gerätes wird anhand eines Beispiels erklärt:

Sie wollen ein Brot backen. In der Einstelltabelle (vergleiche Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabelle» ab Seite 36) steht:

Profi-Backen	Auflage	Betriebsart	Temperatureinstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Brot	1	Profi-Backen 	210–220	40–50

Beim «Profi-Backen» wird das Brot direkt ohne Vorheizen im Gerät gebacken. Das Brot wird auf dem Kuchenblech in die Auflage 1 eingeschoben und automatisch in zwei unterschiedlichen Phasen gebacken: einer Dampf-Phase und anschließend einer Heissluft-Phase. Durch diese Art des Brotbackens verkürzt sich das zweite Aufgehenlassen nach dem Formen des Brotes sehr stark. Meist braucht der geformte Teig nur noch eine Ruhepause von ca. 5 bis 10 Minuten.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit Trinkwasser, nicht mit Bouillon, Wein oder ähnlichem füllen. Ebenfalls darf auch kein entmineralisiertes oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- ▶ Den Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen und bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- ▶ Den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät einschieben. Dabei muss ein leichter Widerstand überwunden werden.

Nachfüllen von Wasser beim Dämpfen



Der Inhalt des Wasserbehälters reicht für einen Garvorgang aus. Das Wasser muss in der Regel während des Betriebes nicht nachgefüllt werden.

Falls doch einmal während dem Dämpfen Wasser nachgefüllt werden muss und es nur kurze Zeit bis zum Garzeitende ist, sollte der Wasserbehälter nicht voll gefüllt werden, da sonst beim Zurückpumpen des Wassers eventuell das Volumen des Wasserbehälters nicht ausreicht.

Der Wasserbehälter muss bei allen Betriebsarten (ausser Heissluft) gefüllt im Gerät stehen. Bei Heissluft-Betrieb kann der Wasserbehälter ohne Beeinträchtigung des Backergebnisses im Gerät verbleiben.

Gerät einschalten

► Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  gewünschte Betriebsart wählen (in diesem Beispiel «Profi-Backen»).

- Kontrolllampe der gewählten Betriebsart leuchtet .
- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen» angezeigt.
- Während der Einstellzeit blinkt die Kontrolllampe beim Einstellknopf .
- Vorschlags-Garraumtemperatur (für Profi-Backen 210 °C) blinkt während der Einstellzeit.

Die Vorschlagstemperatur entspricht hier der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist fest eingestellt.

- Wird die Garraumtemperatur nicht innerhalb der Einstellzeit verändert, schaltet das Gerät mit der Vorschlagstemperatur ein.



Sie können zwischen 5 verschiedenen Betriebsarten wählen, die im Kapitel «Die Betriebsarten und ihre Anwendung» ab Seite 21 beschrieben sind.

► Die Garraumtemperatur kann mit dem Einstellknopf  gewählt werden, solange die Temperaturanzeige und die Kontrolllampe des Einstellknopfes  blinken.

- (Hat die Kontrolllampe bereits aufgehört zu blinken, Taste  antippen.)
- In der Klartextanzeige steht während der Einstellzeit «Garraumtemperatur».

... Garen und Backen

- Die Garraumtemperatur kann in 5 °C-Schritten eingestellt werden. Der Bereich, in dem die Temperatur eingestellt werden kann, hängt von der jeweiligen Betriebsart ab.
- Nach Ablauf der Einstellzeit wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt (bzw. « – – », wenn 30 °C noch nicht erreicht sind).



Anhand der Temperaturanzeige kann man beobachten, wie die Temperatur im Garraum ansteigt.

Einstellung Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann jederzeit kontrolliert werden. Die eingestellte Temperatur der Heissluft-Phase kann jederzeit geändert werden.

▶ Taste  antippen.

- In der Klartextanzeige wird «Garraumtemperatur» angezeigt.
- Die eingestellte Garraumtemperatur blinkt während der Einstellzeit.
- Die Kontrolllampe beim Einstellknopf  blinkt.
- Während dieser Zeit kann die Temperatur mit dem Einstellknopf  verändert werden.

Vorgang des Profi-Backens

Zunächst wird das Backgut in der Dampf-Phase «beschwadet».

- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen Dampf-Phase» angezeigt.

In dieser Betriebsphase beschlägt die Gerätetür, die Sicht in das Gerät ist behindert.

Je nach Menge des eingeschobenen Brotes schaltet das Gerät automatisch nach ca. 10 Minuten Dampf-Phase in die Heissluft-Phase um.

- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen Heissluft-Phase» angezeigt.



Während der Umschaltphase kann ein wenig heisser Dampf aus dem Entlüftungsschlitz entweichen.

Garzeitende



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Gerät entweichen.



Zur Erinnerung können Sie nach dem Einschalten des Gerätes den Timer z.B. auf 50 Minuten einstellen (siehe Seite 40). Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton.

Sie können das Gerät auch automatisch ausschalten lassen, siehe Seite 41. Falls Ihr Backgut dann noch nicht durchgebacken sein sollte, verlängern Sie die Gardauer und backen Sie es fertig. Das Backgut, in diesem Beispiel ein Brot, ist fertig gebacken, wenn Sie beim Draufklopfen einen hohlen Ton hören.

- ▶ Das fertige Brot aus dem Gerät nehmen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampe der Heizart erlischt. Ausserdem erlöschen, wenn eingestellt, die Anzeigen der Betriebsdauer und des Betriebsendes.
 - Bei den Betriebsarten «Dämpfen» und «Regenerieren» findet am Ende des Prozesses ein Dampfabbau statt. Auch bei der Betriebsart «Heissluft + Beschwaden» kann ein Dampfabbau stattfinden.
 - Nach dem Dampfabbau wird das Wasser wieder in den Wasserbehälter zurück gepumpt.
 - Solange die Garraumtemperatur höher als 80 °C ist, zeigt die Klartextanzeige «Restwärme» an.
- ▶ Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat (je nach Beheizungsart), dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

... Garen und Backen

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

Das restliche Wasser im Dampferzeuger wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

- Während dieses Vorgangs steht in der Klartextanzeige «Heisses Wasser wird abgepumpt».
- ▶ Nach Beendigung dieses Vorganges den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.



Falls die Anzeige länger stehen bleibt und das Restwasser im Verdampfer nicht (hörbar) abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:

Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 70 °C unterschreitet, siehe auch Seite 50.

Ein erneutes Starten des Gerätes ist jederzeit möglich.

- ▶ Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät einschieben.



Nach Benützen der Betriebsart «Profi-Backen» muss das Gerät zuerst wieder abkühlen, bis die Anzeige «Restwärme» in der Klartextanzeige erlischt. Anschliessend kann ein neues «Profi-Backen» gestartet werden. Nur so kann die Dampf-Phase korrekt ablaufen.

Garraumbelichtung einschalten

Die Garraumbelichtung kann jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

- ▶ Zum Ein-/Ausschalten Taste  antippen.
 - Bei eingeschalteter Beleuchtung leuchtet die Kontrolllampe.

Wird die Garraumbelichtung nicht ausgeschaltet, erlischt diese 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.



Ist in den Benutzereinstellungen «automatische Garraumbelichtung» eingeschaltet, so wird die Garraumbelichtung immer eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird, siehe Seite 19.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes verhindern. Bei eingeschalteter Kindersicherung lässt sich die Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten, die Uhrzeit ändern, den Timer nutzen und die Zeitautomatik programmieren.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung siehe Seite 14.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Wird bei eingeschalteter Kindersicherung eine Funktionstaste gedrückt,

- ertönt ein doppelter Signalton,
- in der Klartextanzeige wird «Kindersicherung ein» angezeigt und
- der Tastendruck bleibt ohne Wirkung.

▶ Taste  gedrückt halten.

▶ Gewünschte Funktionstaste (Betriebsart  oder ) antippen.

- Die Kindersicherung ist überwunden, die weitere Bedienung kann wie in den entsprechenden Kapiteln beschrieben erfolgen.

Nach Ausschalten des Gerätes bleibt die Kindersicherung während 10 Minuten inaktiv. Das Gerät kann während dieser Zeit normal bedient werden.

Gargutsensor

Der Gargutsensor ist ein Thermometer, mit dem Sie die Temperatur im Innern des Gargutes messen und überwachen können. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet die Garraumheizung automatisch aus.

Wenn Sie die der Art des Garguts entsprechende Kerntemperatur eingeben und den Gargutsensor richtig platzieren, können Sie sicher sein, dass Ihr Gargut gelingt.

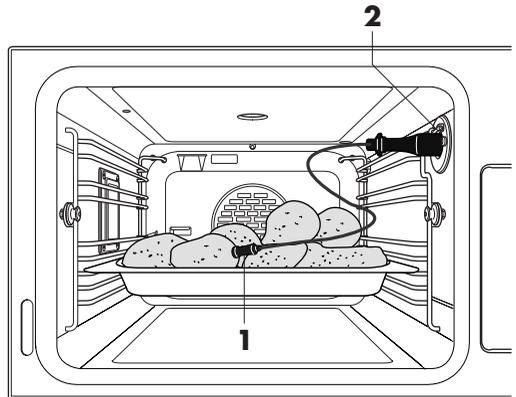


Wenn Sie das Gargut nach dem Ausschalten nicht gleich aus dem Ofen nehmen, steigt die Kerntemperatur infolge der Restwärme noch etwas an. Dies muss vor allem bei der Zubereitung von Fleisch berücksichtigt werden.

Der Gargutsensor kann bei allen Betriebsarten verwendet werden.

Gargutsensor platzieren

- ▶ Zum Dämpfen das Gemüse auf den gelochten Garbehälter, das Fleisch auf den Gitterrost oder auf das Kuchenblech legen.
- ▶ Den Gargutsensor **1** möglichst horizontal in den dicksten Teil des Gargutes stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte befinden.



Der Gargutsensor 1 muss vollständig in das Gargut eingesteckt werden. Nur so kann eine optimale Messung gemacht werden.



Zuverlässige Messungen bei Fleisch sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d.h. das Fleisch gegebenenfalls binden.

Der Gargutsensor **1** darf keine Knochen berühren und nicht in Fettgewebe stecken.

... Garen und Backen

- ▶ Die Steckerbuchse **2** befindet sich an der rechten Garraumwand. Abdeckung aufklappen und den Stecker in die Steckerbuchse einstecken (Stecker und Buchse sind stromlos). Den Stecker immer sauber halten.
 - Kurz nach dem Einstecken des Steckers erscheint in der Klartextanzeige die aktuelle Kerntemperatur. Bei Temperaturen unter 30 °C wird «– –» angezeigt.

Kerntemperatur einstellen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  die gewünschte Kerntemperatur einstellen.
 - Die einzustellende Kerntemperatur ist abhängig vom Gargut und vom gewünschten Garzustand. Der Einstellbereich kann zwischen 30 °C und 99 °C liegen und in 1 °C-Schritten geändert werden.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt. Unter 30 °C wird «– –» in der Klartextanzeige angezeigt.
- ▶ Gerät wie gewohnt einschalten.

Einstellung Kerntemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Kerntemperatur kann jederzeit kontrolliert oder geändert werden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die eingestellte Kerntemperatur wird während der Einstelldauer blinkend angezeigt.
 - Die Kontrolllampe der Taste  und des Einstellknopfs  blinken.
 - Während dieser Zeit kann die Temperatur mit dem Einstellknopf  verändert werden.

... Garen und Backen

Garende

Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet die Betriebsart automatisch aus.

- Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
- In der Klartextanzeige wird «Kerntemperatur erreicht» angezeigt.
- Das Display  zeigt die aktuelle Kerntemperatur an.
- ▶ Zum Ausschalten des Signaltons Taste  antippen oder Gerätetür öffnen.
 - Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.
- ▶ Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten mit dem Einstellknopf  eine höhere Kerntemperatur einstellen und das Gerät mit der Taste  neu starten.
- ▶ Durch Antippen der Taste  werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Hinweise zum optimalen Gebrauch

Energiesparend garen und backen

- Unnötiges Öffnen der Gerätetür während des Garens und Backens vermeiden. Vor allem beim Dämpfen kann dadurch die Gardauer erheblich verlängert werden.
- Während des Garens und Backens die Garraumbeleuchtung ausschalten.

Ausnutzen der Restwärme bei Heissluftbetrieb

- Um beim Backen im Gerät Energie einzusparen, können Sie bei längeren Backzeiten das Gerät 10 bis 15 Minuten vor Backzeitende ausschalten und die Restwärme des Gerätes nutzen.
Ausnahme: Soufflé, Biskuit-, Brand- und Blätterteig, da diese empfindlich auf Änderung der Garraumtemperatur reagieren.

Anwendung des Zubehörs



Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahl-Kuchenblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.

Wenn Sie Backwaren mit gewissen, extrem harten Messern oder Schneidrädern (Keramik, Hartmetall) im emaillierten Kuchenblech schneiden, kann dessen Oberfläche beschädigt werden.

- Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
- Das Kuchenblech dient als Backform z.B. für Wähen und Guetzli und als Aufgangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Kuchenformen und Backformen, sowie für Fleisch, Pizza etc.
- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. Für den Heissluftbetrieb beachten Sie bitte die folgenden «Hinweise zum Heissluftbetrieb».

Hinweise zum Heissluftbetrieb

Back- und Brattemperaturen bei Heissluft

Beim Backen und Garen mit Heissluft ist beim gleichen Rezept eine etwa 20 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich als bei der Heizart Ober-/Unterhitze. In Rezepten sind häufig nur Temperaturen für Ober-/Unterhitze angegeben. Vergleichen Sie die Rezeptangaben mit denen der Einstelltabellen im Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabellen» ab Seite 36. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



Wenn Ihr Kuchen oder Braten von aussen schön gebräunt, innen aber noch roh oder teigig ist, ist dies meistens die Folge einer zu hoch eingestellten Garraumtemperatur.

... Garen und Backen

Backen mit Heissluft und Profi-Backen

Stellen Sie Ihre Backformen (runde Bleche, Springformen, Cakeformen etc.) beim Backen auf den Gitterrost. Schieben Sie sowohl den Gitterrost wie auch das Original-Kuchenblech bis ganz an die Garraumrückwand, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

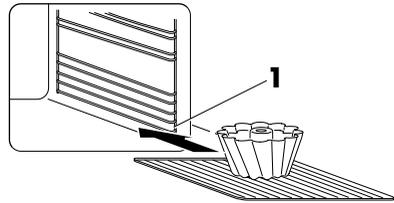
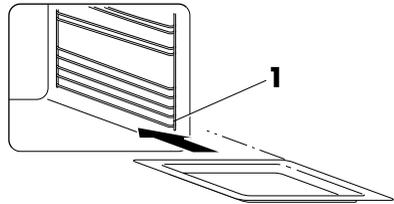
Bei «Heissluft» und bei «Profi-Backen» ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

Grundregel bei der Nutzung von einer Auflage

- Original-Kuchenblech und flache Backformen

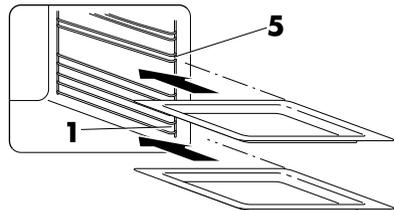
sowie

hohe Backformen, z.B. Spring- oder Gugelhopfform sowie hohes Backgut, auf Auflage **1**.



Grundregel bei der Nutzung von zwei Auflagen

- Original-Kuchenbleche auf die Auflagen **1** und **5**.



Anwendungshinweise, Einstelltabelle

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tipps für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.

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

Weitere Zubereitungshinweise und Rezepte finden Sie im separaten Rezeptbuch.

Gemüse (frisch)	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Bohnen	Dämpfen 	100	35–45
Broccoli/Blumenkohl			20–30
Fenchel			25–30
Kartoffeln in Stücken, «Salzkartoffeln»			20–25
Kartoffeln ganz, «Gschwellti»			30–45
Kefen			10–15
Kohlrabi			15–25
Maiskolben			45–60
Peperoni			10–15
Rosenkohl			25–30
Karotten			20–30
Spargeln			20–35
Spinat			7–10
Stangensellerie			25–30
Zucchini			10–20
Reis + Flüssigkeit			20–40
Linsen + Flüssigkeit			20–60
Griess + Flüssigkeit	10–15		

... Anwendungshinweise, Einstelltabelle

Fleisch	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Schinken (nach Grösse)	Dämpfen	100	60–90
Rippli, Kasseler	   		45–60

Fisch und Meeresfrüchte	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Fisch	Dämpfen	80	10–30
Muscheln	   	100	20–30

Sterilisieren/Einmachen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Kirschen	Dämpfen    	80	30
Birnen		90	
Pfirsiche			
Zwetschgen			

Entsaften	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Früchte (Kirschen, Trauben, etc.)	Dämpfen	100	ca. 90
Beeren (Johannis-, Brombeeren, etc.)	   		

Desserts	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Caramellköppli	Dämpfen	90	25–30
Joghurt	   	40	300–360 (5–6 Std.)

... Anwendungshinweise, Einstelltabelle

Aufwärmen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Aufwärmen von Speisen (1–2 Teller)	Regenerieren	120	6–8
Aufwärmen von Speisen (3–4 Teller)			8–10
Zubereiten von Fertiggerichten			nach Bedarf

Auftauen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Brot	Regenerieren	120–130	ca. 20
«Spätzli», Nudeln, Reis			

Profi-Backen	Auf-lage	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Gugelhopf	1	Profi-Backen 	200	30–40
Blätterteiggebäck (frisch oder tiefgefroren, gefüllt oder ungefüllt, jedoch keine Wähen)	1 1+5		200–220	20–35
Brot	1		210–220	40–50
Brötchen	1 1+5		220–230	20–30

Backen mit Heissluft	Auf-lage	Vor-heizen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Bisquit	1	ja	Heissluft 	150	35
Cake	1	ja		160	50–55
Wähe(n)	1 1+5	ja		185	40–45 45–50
Mürbeteig und Früchte	1	(ja)		160	50–70
Brühteig	1 1+5	nein		180	20–30

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr dient Ihnen

- als Küchenuhr,
- als Timer (diesen können Sie immer und unabhängig von allen anderen Funktionen des Gerätes benutzen),
- zum automatischen Ausschalten sowie automatischen Ein- und Ausschalten des Gerätes (sogenannte Zeitautomatik-Funktionen).

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige .

Eine Uhrzeit muss eingestellt sein, damit die Zeitschaltuhr funktioniert.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Stundenanzeige und die Kontrolllampe beim Einstellknopf  blinken.
- ▶ Mit Einstellknopf  die Stunden einstellen.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Die Minutenanzeige blinkt.
- ▶ Mit Einstellknopf  die Minuten einstellen.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit beginnt die Uhr zu laufen.

Die Uhrzeit kann jederzeit auf die gleiche Weise verstellt werden.



Um Energie zu sparen, kann die Anzeige der Uhrzeit auch abgeschaltet werden, siehe Seite 16.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn eine Zeitautomatikfunktion mit Startaufschub läuft; in diesem Fall steht in der Klartextanzeige «zuerst Aufschub beenden».

Timer

Der Timer (Kurzzeitwecker) übt keine Schalfunktion aus, Sie können ihn wie eine «Eieruhr» benutzen (immer und unabhängig von allen anderen Gerätefunktionen, auch wenn Sie eine Zeitautomatikfunktion eingestellt haben).

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und des Einstellknopfs  blinken.
 - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die Laufzeit einstellen.
Die Einstellung erfolgt
 - bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
Anzeige z.B.  für 9 Min. 50 Sek.
 - über 10 Minuten in Minuten-Schritten
Anzeige z.B.  für 1 Std. und 12 Min.Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit beginnt der Timer zu laufen, die Kontrolllampe der Taste  leuchtet.
 - Die Restzeit wird angezeigt, sofern keine Einschaltdauer (siehe «Automatisches Ein- und Ausschalten» auf Seite 43) eingegeben ist.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
 - In der Klartextanzeige wird «Timer abgelaufen» angezeigt.
- ▶ Signalton abstellen: Taste  antippen.

Timer abfragen/ändern

Während des Ablaufs kann die Restzeit jederzeit kontrolliert oder geändert werden, auch wenn eine Einschaltdauer eingegeben ist.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Restzeit wird blinkend angezeigt, die Kontrolllampe des Einstellknopfes  blinkt. Die Restzeit läuft weiter ab.
 - Die Einstellung kann mit dem Einstellknopf  verändert werden. Zum vorzeitigen Abstellen auf  stellen.

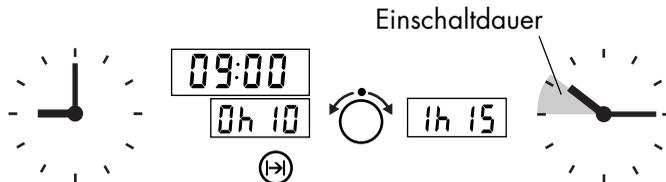
Arbeiten mit der Zeitautomatik

Automatisches Ausschalten

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn Sie nicht vergessen wollen, das Gerät rechtzeitig auszuschalten. Stellen Sie dazu die Dauer (Einschaltdauer) ein, die Ihr Gericht benötigt. Das Gerät schaltet so nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus.

- ▶ Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und des Einstellknopfs  blinken.
 - In der Anzeige blinkt  (d.h. eine Dauer von 10 Minuten ist voreingestellt).
 - Hat eine Betriebsart bereits gestartet, wird diese für die Dauer der Einstellzeit unterbrochen.
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen.
Die Einstellung erfolgt
 - bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
Anzeige z.B.  für 9 Min. 50 Sek.
 - über 10 Minuten in Minuten-Schritten
Anzeige z.B.  für 1 Std. und 12 Min.Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit wird das Gerät eingeschaltet.
 - Die Kontrolllampe der Taste  leuchtet, die Restzeit wird angezeigt.

Beispiel: Sie stellen um 9 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
Das Gerät schaltet um 10 Uhr 15 wieder aus.



... Zeitschaltuhr

Nach dem Ablauf der Einschaltdauer

- Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton
- Die Kontrolllampe der Taste  blinkt.
- In der Anzeige steht .

- ▶ Zum Ausschalten des Signaltons Taste  antippen oder Gerätetür öffnen.
 - Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.

- ▶ Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  eine neue Dauer einstellen.

- ▶ Durch Antippen der Taste  werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Automatisches Ein- und Ausschalten

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit sein soll und Sie das Gerät nicht selbst zum richtigen Zeitpunkt ein- und wieder ausschalten wollen, da Sie anderweitig beschäftigt sind. Stellen Sie dazu die Dauer, die Ihr Gericht benötigt, und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so automatisch zeitverzögert ein und wieder aus.

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, müssen Sie eine geschätzte Dauer einstellen. Auch so schaltet das Gerät zeitverzögerte ein und es schaltet aus, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Beachten Sie, dass dies je nach geschätzter Dauer etwas früher oder später als zur eingestellten Ausschaltzeit geschehen kann.



Bitte bedenken Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im kalten Gerät stehen sollten.

- ▶ Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.
- ▶ Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen.
 - Das Gerät würde nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch ausschalten, wenn Sie keine weitere Einstellung mehr vornehmen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Jetzt wird in der Anzeige an Stelle der aktuellen Uhrzeit die Ausschaltzeit angezeigt.
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen. Die Ausschaltzeit kann maximal 23 Std. 59 Min. später als die aktuelle Uhrzeit liegen.
 - nach Ablauf der Einstellzeit wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und der Taste  leuchten.
 - Das Gerät ist ausgeschaltet.
 - Das Gerät wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch wieder einschalten.

... Zeitschaltuhr

Einstellungen kontrollieren/ändern

Die eingestellten Werte können jederzeit kontrolliert oder geändert werden. Während der Phase «Startaufschub» kann nur die Ausschaltzeit verändert werden

- ▶ Taste  oder Taste  antippen.
 - Die eingestellte Dauer bzw. Restdauer oder die Ausschaltzeit wird blinkend angezeigt. Die Einstellung kann mit dem Einstellknopf  verändert werden.

Zeitautomatik-Betrieb vorzeitig beenden/abbrechen

- ▶ Taste  antippen.

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen in Schliffrichtung (der Metalloberfläche) reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls mit scheuernden oder stark «sauen» Reinigungsmitteln und Edelstahlreinigern sowie kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. auf den Oberflächen reiben. Dadurch könnte die Oberfläche beschädigt werden. Reinigungsmittel unmittelbar nach dem Auftragen wieder entfernen.

Garraumpflege



Temperaturfühler im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.



Speziell beim Garen von Fleisch kann der Garraum durch Spritzer verschmutzt werden.

Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmem Gerät feucht auswischen. Nur einen weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen benutzen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.

Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart Dämpfen und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



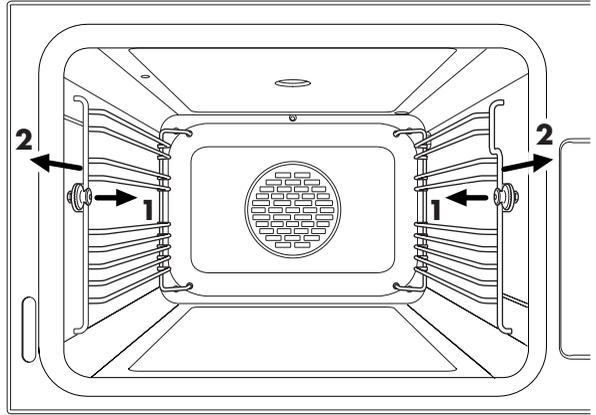
Der Garraum des Gerätes erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

... Pflege und Wartung

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen (wie nachfolgend beschrieben) entfernt werden.

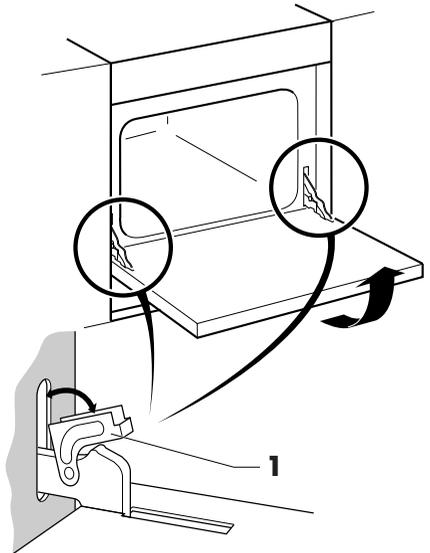
Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Die Verschlüsse **1** vorn an den Auflagegittern durch Ziehen, von der Garraumwand weg, ausrasten.
- ▶ Auflagegitter **2** nach vorne herausnehmen.
- ▶ Zum Einbau Auflagegitter in die Löcher der Garraumrückwand einführen und Verschlüsse durch Drücken zur Garraumwand einrasten.



Gerätetür entfernen

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- ▶ Gerätetür schliessen, bis die Bügel **1** einhängen und die Gerätetür nach vorne herausgezogen werden kann.
- ▶ Zum Einsetzen die beiden Scharnieren von vorne in die Öffnungen einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten hochklappen.



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 Klartextanzeige wird «Boiler verkalkt. Bitte entkalken!» angezeigt.

Der Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte abhängig und wird nach spätestens 200 Betriebsstunden des Dampferzeugers angezeigt.

Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.

Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken Ihres Gerätes ausschliesslich den für den Combi-Steam SL entwickelten «Geräteentkalker». Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes.

Handelsübliche Entkalkungsmittel sind für Ihr Gerät nicht geeignet, da sie schaum-bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Zum einfachen Bestellen des «Geräteentkalker» benützen Sie die vorfrankierte Bestellkarte.

Entkalken durchführen



Ein Abbruch des Entkalkens nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht mehr möglich.



Das Entkalken kann bei geöffneter oder geschlossener Gerätetür durchgeführt werden.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät (nur die Uhrzeit und gegebenenfalls der Timer dürfen laufen) Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  «Entkalken» wählen.
- ▶ Wahl mit Taste  bestätigen. In der Klartextanzeige wird «Entkalken starten» angezeigt.

... Pflege und Wartung

- ▶ Taste  erneut antippen. In der Klartextanzeige steht jetzt «0,5l Entkalker einfüllen und ok drücken!».
- ▶ Wasserbehälter entnehmen und den gesamten Inhalt der «Geräteentkalker»-Flasche einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Entkalkungsphase wird gestartet.
 - In der Klartextanzeige wird «Entkalken läuft» angezeigt.

Nach Ablauf dieser Phase, die etwa 15 Minuten dauert, steht in der Klartextanzeige «Entkalker ausleeren 1,2l Wasser einfüllen».

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalkergemisch ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - Die Spülphase wird automatisch (auch bei geöffneter Gerätetür) gestartet.
 - In der Klartextanzeige steht «Entkalken 1. Spülen».

Nach Ablauf der ersten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren 1,2l Wasser einfüllen».

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - Die Spülphase wird automatisch (auch bei geöffneter Gerätetür) gestartet.
 - In der Klartextanzeige steht «Entkalken 2. Spülen».

Nach Ablauf der zweiten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren Entkalken beendet».

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallation ist defekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Sicherung wechseln.▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
<ul style="list-style-type: none">• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	<ul style="list-style-type: none">▶ Verständigen Sie bitte unseren Kundendienst, (siehe Seite 63).
<ul style="list-style-type: none">• Unterbruch in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Stromversorgung überprüfen.

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (z.B. durch das Pumpen beim Dampferzeugen).	<p>Diese Geräusche sind normal. Sie müssen keine Massnahmen in die Wege leiten.</p>

... das Gerät unerwartet Reaktionen zeigt

Mögliche Ursache	Behebung
	<ul style="list-style-type: none">▶ Vorgang mit Taste  abbrechen und erneut beginnen.

... Kleine Störungen selbst beheben

... in der Klartextanzeige «Gargutsensor einstecken» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Es wurde versucht eine Kerntemperatur einzustellen, ohne dass der Gargutsensor eingesteckt ist.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gargutsensor einstecken (siehe Seite 31).

... nach Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Wasser wird abgepumpt» steht, jedoch längere Zeit kein Wasser abgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Das im Dampferzeuger befindliche Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 70 °C unterschreitet.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gepumpt. Dadurch wird der Dampferzeuger abgekühlt.▶ Ist nicht mehr genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das selbstständige Abkühlen des Dampferzeugers abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Falls weitergearbeitet werden soll, ist dies problemlos möglich.

... nach Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Entkalken» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Das Gerät sollte entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gerät entkalken (siehe Seite 48).

... Kleine Störungen selbst beheben

... in der Klartextanzeige «F.. Service anrufen» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren.▶ Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen.▶ Stromzufuhr erneut einschalten.▶ Anweisungen unter «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 11 ausführen.▶ Erscheint die Fehleranzeige erneut, liegt eine Betriebsstörung vor, die vom Reparaturservice behoben werden muss.▶ Fehlernummer (1 bis 9) der Störung notieren.▶ Stromzufuhr unterbrechen.▶ Die Störung mit Angabe der Fehlernummer dem Reparaturservice melden (siehe Seite 63).

... in der Klartextanzeige «U.. El. Anschlussfehler» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Störung in der Stromzufuhr.	<ul style="list-style-type: none">▶ Stromzufuhr unterbrechen.▶ Elektrische Installation durch einen Fachmann überprüfen lassen.

Tipps und Tricks

Tipps und Tricks zum Dämpfen

Beim Dämpfen mit 100 °C können Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen. So kann man z.B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereiten.

Getreide (z.B. Reis oder Hirse) und Hülsenfrüchte (z.B. Linsen oder Bohnen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge (siehe Tabelle) in geeignetem Serviergeschirr (Porzellan-, Glasschale o.ä.) direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel [g]	ca. Flüssigkeitszugabe [ml] (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100	150 (Salzwasser, Boullion o.ä.)
Hirse	100	150–200
Griess	100	200–300
Linsen	100	200–300
Bohnen	100	300

Beim Dämpfen im gelochten Garbehälter verringert ein daruntergeschobenes Kuchenblech die Kondensatmenge am Garraumboden. Auch geringfügige, herabtropfende Gargutpartikel können mit dem Kuchenblech aufgefangen und so ganz einfach gereinigt werden.

Das Würzen von Gemüse mit Salz, Pfeffer oder Kräutern empfiehlt sich erst nach dem Dämpfen.

Tipps und Tricks zum Regenerieren

Die Speisen, die mit der Betriebsart «Regenerieren» erwärmt werden sollen, können direkt auf einen hitzebeständigen Teller (üblicherweise Porzellan, Glas o.ä., kein Kunststoff) portioniert und dann direkt erwärmt werden.

Beim Regenerieren bzw. Wiedererwärmen müssen die Speisen auf dem Teller nicht abgedeckt werden. Beim Regenerieren wird Dampf zugegeben, daher können die Speisen nicht austrocknen.

... Tipps und Tricks

Je grossvolumiger fertig gegarte Speisen beim Regenerieren sind, desto niedriger sollte die Temperatureinstellung gewählt werden. Dadurch wird ein leichter Trocknungseffekt an der Speisenoberfläche (während der längeren Dauer) verhindert.

Mit der Betriebsart «Regenerieren» kann man auch Brot oder andere eher stärkehaltige Lebensmittel wie Reis oder Pasta problemlos auftauen. Fleisch oder ähnliches lässt sich nur mit sehr niedrigen Temperaturen z.B. bei Dämpfen 50 °C ohne ein Angaren im Randbereich auftauen.

Tipps und Tricks zum Profi-Backen

Brot, Brötchen oder anderes Hefengebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen. Meist sind 5 bis 10 Minuten ausreichend. Dieses kann anschliessend in das kalte Gerät geschoben und mit der Betriebsart «Profi-Backen» gebacken werden.

Kleingebäck aus Hefe- oder Blätterteig, welches «profi-gebacken» wird, braucht nicht mehr bestrichen (z.B. mit Ei, Rahm, etc.) zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne glänzende Kruste aus. So braucht zum Beispiel auch ein Zopf nicht mehr bestrichen zu werden.

Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase beim «Profi-Backen» nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von «kalter» Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann «überdämpft» werden. Es hat dann eher eine flache Form.

Um eine schöne knusprige Kruste beim «Profi-Backen» zu erhalten gilt die Grundregel, je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. So ist die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Tipps und Tricks zu Heissluft + Beschwaden

Bei der Zubereitung von spritzenden Lebensmitteln wie Fleisch, Gefügel o.ä. sollten die Einstellung der Garraumtemperatur 180 °C nicht überschreiten. Bei höheren Temperaturen spritzt vermehrt Fett an die Garraumwände und bildet dort deutlich sichtbare, dunkle Flecken, die nicht mehr zu entfernen sind.

... Tipps und Tricks

Tipps und Tricks zur Heissluft

Backzeiten können durch höhere Garraumtemperaturen nur bedingt verkürzt werden. Das Backgut ist dann zwar aussen gar, aber innen noch roh oder teigig. Stellen Sie in diesem Fall die Backtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Gardauer.

Überprüfen Sie beim Backen mit Heissluft, ob die verwendete Auflage mit den Empfehlungen in der Tabelle übereinstimmt. Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Geräterückwand. Allgemein gilt, dass bei niedrigerer Temperatur eine gleichmässige Bräunung erreicht werden kann.

Zubehör und Ersatzteile

Zubehör

	Artikel-Nr.	Länge x Breite x Höhe [mm]
Kuchenblech ungelocht, Edelstahl	K2.3210	354 x 325 x 20
Kuchenblech emailliert	K2.3211	354 x 325 x 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl	K2.3214	354 x 325 x 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl	K2.3213	354 x 325 x 40
Kuchenblech ungelocht, Edelstahl	K2.3224	177 x 325 x 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl	K2.3223	177 x 325 x 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl	K2.3208	177 x 325 x 40
Geräteentkalker	B28.005	

Ersatzteile

	Artikel-Nr.
Gitterrost, Rundstabstahl	K2.3096
Auflagegitter links	K2.3611
Auflagegitter rechts	K2.3612
Wasserbehälter	K2.3086
Gargutsensor	K2.9119



Die Abmessungen des Zubehörs zum Garen und Backen entsprechen der Gastronorm GN2/3 (354 x 325 mm) bzw. GN1/3 (177 x 325 mm).

Technische Daten

Aussenabmessungen

	SMS	EURO 60
Höhe:	37,8 cm	37,8 cm
Breite:	54,8 cm	59,6 cm
Tiefe:	56,7 cm	56,7 cm
Gewicht:	35 kg	35 kg

Elektroanschluss für SMS und EURO 60 Geräte

Anschluss-Spannung:	230 V ~50 Hz oder 400 V 2N ~50 Hz
Leistung:	Anschlusswert 3500 W
Elektrische Spannung:	16 A (230 V) oder 10 A (400 V)

Heizleistung

Heissluftheizung:	2200 W
Dampferzeuger:	1400 W
Bodenheizung:	140 W

Sicherheitskonzept

Solange die Stromversorgung gewährleistet ist, wird das Gerät dauernd von der elektronischen Steuerung überwacht. Auftretende Störungen werden in der Klartextanzeige angezeigt.

Zur Entsorgung

- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.
Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Notizen

Index

A

- Anwendungshinweise 36
- Anzeigeelemente 10
- Anzeigen
 - Entkalken 51
 - F.. Service anrufen 52
 - Gargutsensor einstecken 51
 - U.. El. Anschlussfehler 52
 - Wasser wird abgepumpt 51
- Arbeiten mit der Zeitschaltuhr 39
- Aussenabmessungen 57

B

- Bedienungselemente 10
- Beleuchtung einschalten 29
- Benutzereinstellung
 - automatische Garraumbeleuchtung 19
 - Dauer Einstellzeit 18
 - Kindersicherung 14, 15
 - Lautstärke Signalton 17
 - Sprache wählen 13
 - Uhrzeitanzeige 16
- Betriebsart wählen 26
- Betriebsarten
 - Dämpfen 21
 - Heissluft 24
 - Heissluft + Beschwaden 24
 - Profi-Backen 23
 - Regenerieren 22

D

- Dämpfen 21

E

- Einstelltabelle 36
- Einstellzeit 12
- Elektroanschluss 57
- Energiesparen 33
- Entkalken 48
 - geeignetes Mittel 48
- Entsorgung 58
- Ersatzteile
 - Bestellnummern 56
- Erste Inbetriebnahme 11

G

- Gargutsensor 31
 - Kerntemperatur einstellen 32
- Garraumbeleuchtung
 - automatisch 29
- Garraumpflege 46
- Garraumtemperatur einstellen 26
- Garraumtür entfernen 47
- Garzeitende 28
- Gerät ausschalten 28
- Gerät einschalten 26
- Geräteaufbau 9

H

- Heissluft 24
- Heissluft, Backen mit 35
- Heizleistung 57

I

- Inbetriebnahme 5, 11

K

Kerntemperatur einstellen 32
Kindersicherung 14, 15, 30

P

Profi-Backen 23

R

Regenerieren 22
Reinigung
 Aussenreinigung 46
 Entkalken 48
 Garraumpflege 46
Restwärme ausnutzen 33

S

Service-Center 63
Servicekleber 63
Sicherheit von Kindern 6
Sicherheitshinweise 5
Sicherheitskonzept 57
Signalton ändern 17
Sprache 13
Störungen selbst beheben 50

T

Technische Daten 57
Timer 40

U

Uhrzeit einstellen 39

V

Verwendung,
bestimmungsgemässe 5

W

Wasserbehälter füllen 25

Z

Zeitautomatik
 automatisches Ausschalten 41
Zubehör
 anwenden 34
 Bestellnummern 56

Reparatur-Service



Das Kapitel «Was tun, wenn ...» ab Seite 50 hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

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

Wenn Sie auf Grund 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 ein.

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 unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.

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

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850

J756.10-3