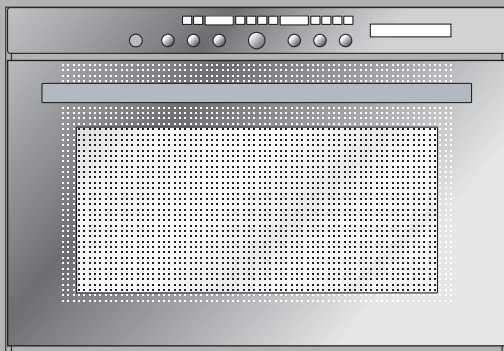


Kombi-Dampfgarer

Combi-Steam SL mit GourmetDämpfen



Bedienungsanleitung

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

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. Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CST-SL	677	55
CST-SL	687	60

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	7
Gerätebeschreibung	9
Aufbau	9
Bedienungs- und Anzeigeelemente	10
Erste Inbetriebnahme	11
Generelles zur Bedienung	12
Benutzereinstellungen	14
Garen und Backen	19
Betriebsarten	19
Einstellbeispiel	24
Betriebsart wählen	25
Garraumtemperatur kontrollieren/ändern	26
Betriebsart ändern	26
Ausschalten	27
Optimaler Gebrauch	29
GourmetDämpfen	32
GourmetDämpfen aufrufen und starten	34
Zartgaren	37
Gargutsensor	41
Kerntemperatur	43
Uhrfunktionen	45
Uhrzeit einstellen und ändern	45
Timer	47
Einschaltdauer	49
Startaufschub	51

Einstelltipps	54
Dämpfen	54
Regenerieren	58
Profi-Backen	59
Backen mit Heissluft	60
Backen mit Heissluft feucht	60
Zartgaren	61
 Pflege und Wartung	 62
Aussenreinigung	62
Zubehörreinigung	62
Garraumreinigung	63
Wasserfilter wechseln	65
Entkalken	66
Türdichtung	70
Glühlampe ersetzen	70
 Störungen selbst beheben	 71
Was tun, wenn	71
Nach einem Stromunterbruch	74
 Tipps und Tricks	 75
 Zubehör und Ersatzteile	 78
 Technische Daten	 80
 Entsorgung	 81
 Notizen	 82
 Stichwortverzeichnis	 84
 Reparatur-Service	 87
 Kurzanleitung	 88

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 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 das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- 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. Bei diesbezüglicher Gefahr bitte unseren Kundendienst kontaktieren.
- 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, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickenungsgefahr! 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 deshalb 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.
- 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 temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, das Glas nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Beim Profi-Backen kann zu Beginn der Heissluftphase heisser Dampf aus dem Entlüftungsschlitz entweichen.
- 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.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden, Explosionsgefahr!
- Zubehör wie z.B. Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- 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. Schalten Sie das Gerät aus oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- 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.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

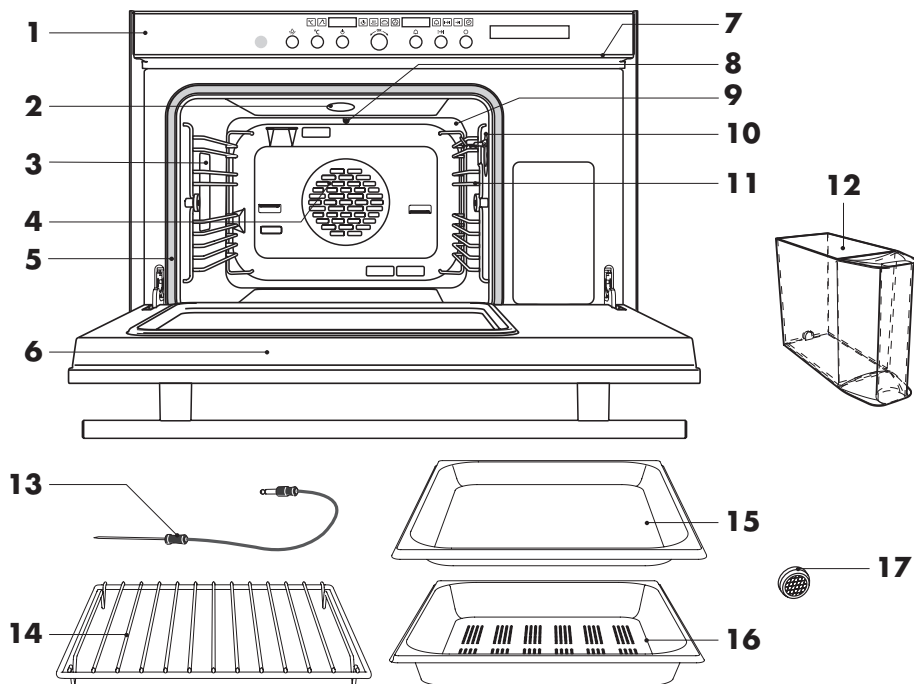
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in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

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen die rosten können, da dies zu Rostbildung im Garraum führen kann.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetür auskühlen lassen.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. 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.

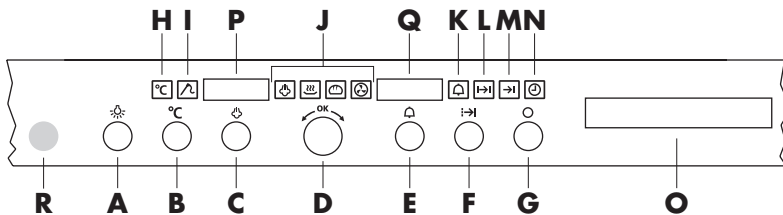
Gerätebeschreibung

Aufbau



- | | |
|--|--|
| 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente | 10 Steckerbuchse für Gargutsensor |
| 2 Garraumventilung | 11 Auflagegitter |
| 3 Beleuchtung | 12 Wasserbehälter |
| 4 Heissluftgebläse | 13 Gargutsensor |
| 5 Türdichtung | 14 Gitterrost (2 Stück) |
| 6 Gerätetür | 15 Edelstahlblech |
| 7 Entlüftungsschlitz | 16 Garbehälter, gelocht |
| 8 Garraum-Temperaturfühler | 17 Wasserfilter (3 Stück) |
| 9 Dampfeintritt | |

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

- A** Beleuchtung
- B** Garraum-/Kerntemperatur
- C** Betriebsart
- D** Einstellknopf
- E** Timer
- F** Einschaltdauer und Ausschaltzeit
- G** Aus

Symbole

- H** Garraumtemperatur
- I** Kerntemperatur
- J** Betriebsart
- K** Timer
- L** Einschaltdauer
- M** Ausschaltzeit
- N** Uhrzeit

Anzeigen

- O** Klartextanzeige
- P** Temperatur
- Q** Uhrzeit, Dauer und Timer
- R** Kommunikations-Schnittstelle

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, sollten folgende Arbeiten ausgeführt werden.

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Falls in der rechten Anzeige  blinkt, am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
 - Nach ca. 15 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhrzeit wird übernommen.
- ▶ Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.



Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.

- ▶ Den Wasserbehälter bis zur Markierung «MAX 1,25l» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in die dafür vorgesehene Öffnung schieben.
- ▶ Taste  3x antippen.
 - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Temperaturanzeige blinkt .
- ▶ Am Einstellknopf  die Garraumtemperatur auf 180 °C einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Nach 30 Minuten Taste  antippen.
 - Das Gerät schaltet aus.
- ▶ Eventuell vorhandenes Wasser auf dem Garraumboden entfernen.

Generelles zur Bedienung

Bedienung mittels Tasten

Die Betriebsarten, die Garraum- und Kerntemperatur sowie die Dauer und 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 Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird der vorgeschlagene Wert verändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
- Ohne Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

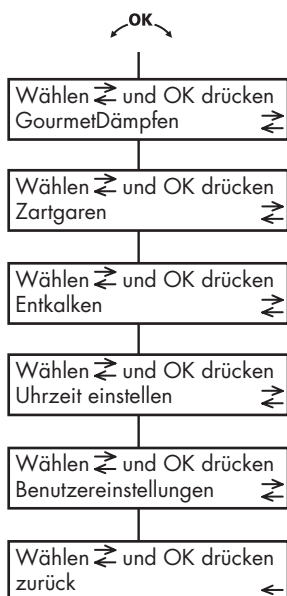
Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf  wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf  kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.



Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

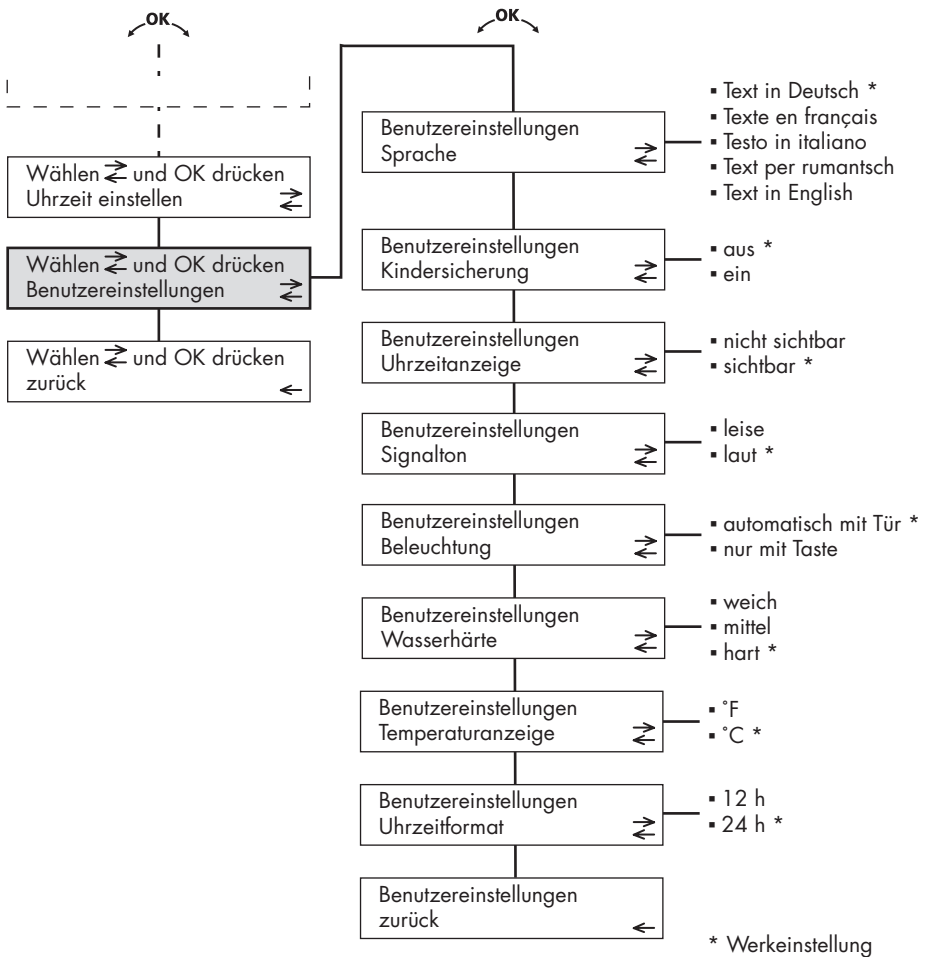


Benutzereinstellungen

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

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Klartextanzeige aktiviert.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Gewünschte Benutzereinstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick der möglichen Benutzereinstellungen.



Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  /  oder  angetippt

- ertönt ein doppelter Signalton
- in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung»
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

► Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste  gedrückt halten und Taste  /  oder  antippen.

- Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
- 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



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

Uhrzeitanzeige

Wählen Sie zwischen

- «nicht sichtbar»
- «sichtbar»



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

Beleuchtung

Wählen Sie zwischen

- «automatisch mit Tür»
- «nur mit Taste»

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 hartem Wasser 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

Werkseitig ist der Bereich für hartes Wasser eingestellt.

Uhrzeitformat

Wählen Sie zwischen

- «12 h»
- «24 h»



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

Garen und Backen

Betriebsarten

Nachfolgend sind alle verfügbaren Betriebsarten näher beschrieben.

Dämpfen



Vorschlag Garraumtemperatur: 100 °C
(entspricht maximal möglicher Siedetemperatur)
Anwendungsbereich: 30 °C bis 100 °C

- ▶ Taste  1× antippen.
 - In der Klartextanzeige steht «Dämpfen» «Garraumtemperatur».

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.

- Garen von Gemüse mit 100 °C
 - ▶ Zum Dämpfen von Gemüse den gelochten Garbehälter verwenden.
 - ▶ Das Gemüse vorzugsweise erst nach dem Garen salzen.
- Garen von Reis, Getreideprodukten und Hülsenfrüchten, unter Zugabe von Flüssigkeit, mit 100 °C
 - ▶ Zur Zubereitung Flüssigkeit zusammen mit dem Gargut in eine passende Glas- oder Porzellanschale geben und auf den Gitterrost stellen.
- Pochieren von Fleisch und Fisch mit 80 °C bis 100 °C
 - ▶ Zum Pochieren den leicht gefetteten gelochten Garbehälter oder das Edelstahlblech verwenden.
- Dampfsäften von Früchten und Beeren mit 100 °C
 - ▶ Zur einfacheren Handhabung den ungelochten Garbehälter mit Ausguss (Zubehör) unter dem gelochten Garbehälter verwenden.
- Zubereitung von empfindlichen Desserts wie Karamellköpfler mit 90 °C
 - ▶ Zur Zubereitung vorbereitete Schälchen in den gelochten Garbehälter stellen.
- Herstellen von Joghurt mit 40 °C
 - ▶ Zur Zubereitung Gläschen oder Schüssel in den gelochten Garbehälter stellen.

Regenerieren



Vorschlag Garraumtemperatur: 120 °C

Anwendungsbereich: 100 °C bis 150 °C

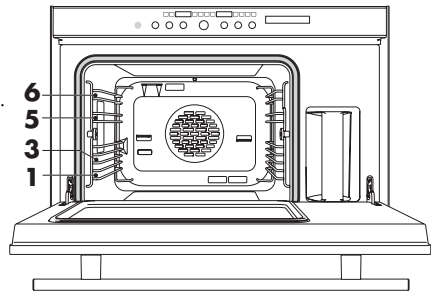
- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Klartextanzeige steht «Regenerieren» «Garraumtemperatur».

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

- Wieder erwärmen von Speisen oder Resten mit 110 °C bis 130 °C
 - ▶ Zum Erwärmen gewünschte Menge auf geeignetem Geschirr (kein Kunststoff) portionieren und auf den Gitterrost in Auflage **1** bzw. bei 2 Portionen in Auflage **1** und **5** schieben. Das Lebensmittel muss nicht zugedeckt werden.
- Zubereiten von (Halb-)Fertiggerichten, Tiefkühlgerichten mit 110 °C bis 130 °C
 - ▶ Zum Erwärmen gewünschte Menge auf geeignetes Geschirr (kein Kunststoff) portionieren und auf den Gitterrost stellen.

Es können maximal vier Teller gleichzeitig auf folgenden Auflagen regeneriert werden:

- Zum gleichzeitigen Erwärmen von drei Tellern
 - ▶ Edelstahlblech in Auflage **1** und je ein Gitterrost in Auflage **3** und **5** schieben.
- Vier Portionen
 - ▶ Garbehälter in Auflage **1**
 - ▶ erster Gitterrost in Auflage **3**
 - ▶ Edelstahlblech in Auflage **5**
 - ▶ zweiter Gitterrost in Auflage **6**



Profi-Backen



Vorschlag Garraumtemperatur: 210 °C

Anwendungsbereich: 100 °C bis 230 °C

► Taste  3× antippen.

– In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».

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 abhängigen Dämpfdauer, automatisch auf die zweite Phase – die Heissluft-Phase – umgestellt.

- Backen von grossen Broten aus Weiss-, Ruch- oder Vollkornmehl mit Hefe oder Sauerteig mit 210 °C bis 220 °C
 - Brotteig auf das Edelstahlblech oder in eine geeignete, nicht rostende Form (aus Glas, Keramik, Silikon o.ä.) geben.
- Backen von kleinen Brötchen aus Weiss-, Ruch- oder Vollkornmehl mit Hefe oder Sauerteig mit 220 °C bis 230 °C
 - Brötchen auf das Edelstahlblech legen. Backtrennpapier kann wie gewohnt verwendet werden.
- Backen von Hefegugelhopf, Hefekranz usw. mit 200 °C bis 220 °C
 - Den vorbereiteten Teig auf das Edelstahlblech oder in eine geeignete, nicht rostende Form (aus Glas, Keramik, Silikon o.ä.) geben.
- Backen von gefülltem oder ungefülltem Blätterteiggebäck – frisch oder tiefgekühlt – mit 200 °C bis 220 °C
 - Gebäck auf das Edelstahlblech legen – Oberfläche nicht bestreichen.



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

Heissluft



Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C
Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

- ▶ Taste  4× antippen.
 - In der Klartextanzeige steht «Heissluft» «Garraumtemperatur».

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

- Backen von Cake, Biskuit, Guetzli, runde Wähen
 - ▶ Teig oder Gebäck in gewohnten Backformen, auf dem Edelstahlblech oder dem emaillierten Kuchenblech (Zubehör) backen.

Heissluft feucht



Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C
Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

- ▶ Taste  5× antippen.
 - In der Klartextanzeige steht «Heissluft feucht» «Garraumtemperatur».

Bei der Betriebsart Heissluft feucht wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Der beim Backen entstehende Dampf wird nur minimal aus dem Garraum abgeführt, die Eigenfeuchtigkeit des Gebäcks bleibt erhalten. Es kann auf einer oder zwei Auflagen gleichzeitig gebacken werden.

- Backen von Gratin, Auflauf und Hefegebäck
 - ▶ Teig oder Gebäck in gewohnten Backformen, auf dem Edelstahlblech oder dem emaillierten Kuchenblech (Zubehör) backen.

Heissluft + Beschwaden



Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

► Taste  6x antippen.

– In der Klartextanzeige steht «Heissluft + Beschwaden» «Garraumtemperatur».

Bei der Betriebsart Heissluft + Beschwaden wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Es ist jederzeit ein zusätzliches Zuführen von Dampf durch Drücken auf den Einstellknopf  möglich. Die Dampfzufuhr kann jeweils individuell wieder durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  beendet werden.

- Individuelle Zubereitung von Gargut mit trockener und feuchter Hitze (z.B. Fleisch)
 - Bei Fleisch etwa während des ersten Drittels der Gardauer beschwaden.

Einstellbeispiel

Der Ablauf wird für das Backen eines Brotes erklärt.

In den Einstelltipps steht:

Profi-Backen		°C	Auflage	Dauer Min.
Brot		210–220	1	40–50

- Den geformten Brotteig auf das Edelstahlblech legen und noch kurze Zeit gehen lassen.
- Das Edelstahlblech in Auflage **1** in den kalten Garraum schieben.

Wasserbehälter füllen



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

- Bei allen Betriebsarten – ausser bei  – braucht es einen gefüllten Wasserbehälter im Gerät.
- Bei der Betriebsart  kann der Behälter im Gerät bleiben, ohne dass dadurch das Backergebnis beeinträchtigt wird.
- Den Wasserbehälter bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in die dafür vorgesehene Öffnung schieben.

Nachfüllen von Wasser

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

Falls doch einmal Wasser nachgefüllt werden muss:

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

Betriebsart wählen



**Beim Garen und Backen entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr!
Lesen Sie zuerst das Kapitel 'Sicherheitshinweise'.**

- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste gewünschte Betriebsart – in diesem Beispiel Profi-Backen – wählen.
 - Das Symbol leuchtet.
 - Das Symbol blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».
 - In der Temperaturanzeige blinkt die vorgeschlagene Garraumtemperatur .



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

- ▶ Am Einstellknopf drehen bis die gewünschte Temperatur – für dieses Beispiel – steht.
Die vorgeschlagene Garraumtemperatur kann – solange das Symbol wie auch die Temperaturanzeige blinken – verändert werden. Haben die Anzeigen bereits aufgehört zu blinken, Taste antippen.



Wird die Garraumtemperatur nicht innerhalb von ca. 15 Sekunden verändert, schaltet das Gerät automatisch ein.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät sofort.
 - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Dampf-Phase».
 - Solange die Garraumtemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .



Anhand der Temperaturanzeige kann beobachtet werden, wie die Garraumtemperatur steigt.

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

Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann während des Betriebes kontrolliert oder geändert werden.

- ▶ Taste °C antippen.
 - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
 - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».
 - In der Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden. Sie muss zuerst – durch Antippen der Taste  – beendet werden und anschliessend kann eine neue Betriebsart gewählt werden.

Backende



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

Das Brot ist fertig gebacken, wenn beim Klopfen auf die Unterseite ein hohler Ton zu hören ist.

- ▶ Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Symbole  und  erlöschen.
 - Bei allen Betriebsarten (ausser bei Heissluft) kann am Ende des Prozesses 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. Nach Wunsch kann die Gerätetür auch sofort nach Betriebsende geöffnet werden.
 - Das Kühlgebläse kann – nach dem Ausschalten des Gerätes– eine gewisse Dauer weiterlaufen, in der Klartextanzeige steht «Restwärme».



Das Gerät ist ganz ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.

- ▶ Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat, dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

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

- In der Klartextanzeige steht «Heisses Wasser» «wird abgepumpt».

- Nach Beendigung den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.



Falls die Anzeige länger stehen bleibt und das Restwasser nicht abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:

Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur 80 °C unterschreitet.

Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

- Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät schieben.
- Gerätetür offen lassen, damit sich der Garraum abkühlen kann.

Optimaler Gebrauch

Möglicherweise sind in älteren Rezeptbüchern die empfohlenen Back- und Brattemperaturen zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den Einstellungstipps finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung.

Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass sich die Angaben in diesen Tabellen auf typische Zubereitungsarten beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Hinweise zur Heissluft

Beim Öffnen der Gerätetür wird der Heissluftbetrieb unterbrochen. Durch Schliessen der Gerätetür wird der Heissluftbetrieb fortgesetzt.



Bei Garraumtemperaturen unter 100 °C ist der Heissluftbetrieb auch bei geöffneter Gerätetür möglich, z.B. um Lebensmittel zu dörren.

Garraumtemperatur bei Heissluft

Beim Backen und Braten mit Heissluft ist eine etwa 20 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich, als bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze. In Rezepten sind häufig nur Temperaturen für Ober-/Unterhitze angegeben. Vergleichen Sie die Angaben mit denen in den Einstellungstipps im separaten Rezeptbuch. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



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

Backen mit Heissluft und Profi-Backen

Geeignete Backformen (runde Bleche, Springformen, Cakeformen usw.) auf den Gitterrost stellen. Das Edelstahlblech ganz bis an die Garraumrückwand schieben, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

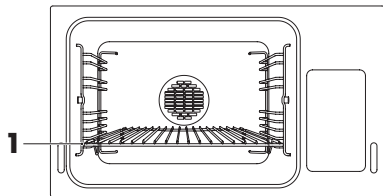
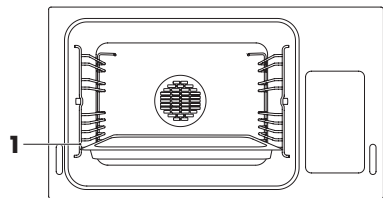
Bei Heissluft, Heissluft feucht, Heissluft + Beschwadern und Profi-Backen ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

Auf einer Auflage

- Ein Edelstahlblech

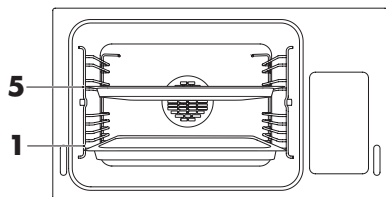
sowie

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



Auf zwei Auflagen

- Edelstahlbleche in die Auflagen **1** und **5**



Energiesparen

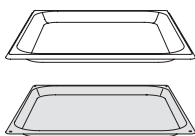
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden. Vor allem beim Dämpfen kann dadurch die Gardauer erheblich verlängert werden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Um beim Backen Energie zu sparen, können Sie bei längerer Backdauer das Gerät 10–15 Minuten vor dem Backende ausschalten und die Restwärme des Gerätes nutzen. Ausnahmen: Soufflé, Biskuit-, Brüh- und Blätterteig.

Vorheizen

- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn es im Rezept oder den Einstelltipps angegeben ist.
- Bei den Betriebsarten ,  und  nicht vorheizen.

Anwendung Zubehör

- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. In den Einstelltipps ist jeweils die richtige Auflage angegeben.



- Das Edelstahlblech und das emaillierte Kuchenblech dienen als Backform z.B. für Wähen und Guetzli und als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter.

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



- Der Gitterrost dient als Auflage für Kuchenformen und Backformen sowie für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.



- Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.

GourmetDämpfen

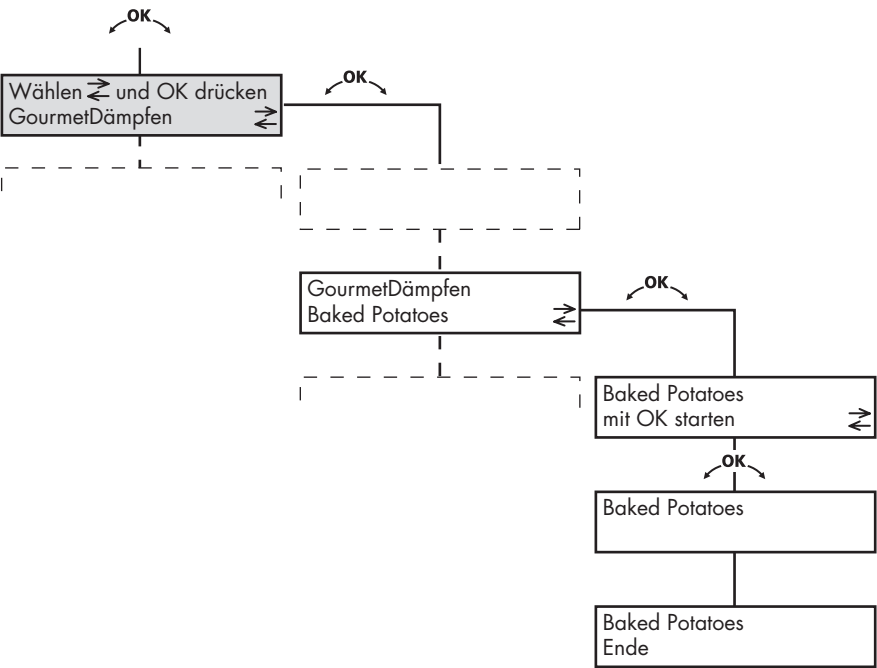
Ihr Gerät erlaubt die automatische Verarbeitung von Rezepten zur problemlosen und sicheren Zubereitung. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept besteht aus mehreren Schritten, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Diese Rezepte sind im separaten Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen verändert werden.

 Ist in den Benutzereinstellungen die Sprache «Testo in italiano» oder «Text per rumantsch» gewählt, werden die Rezeptnamen in Deutsch angezeigt.

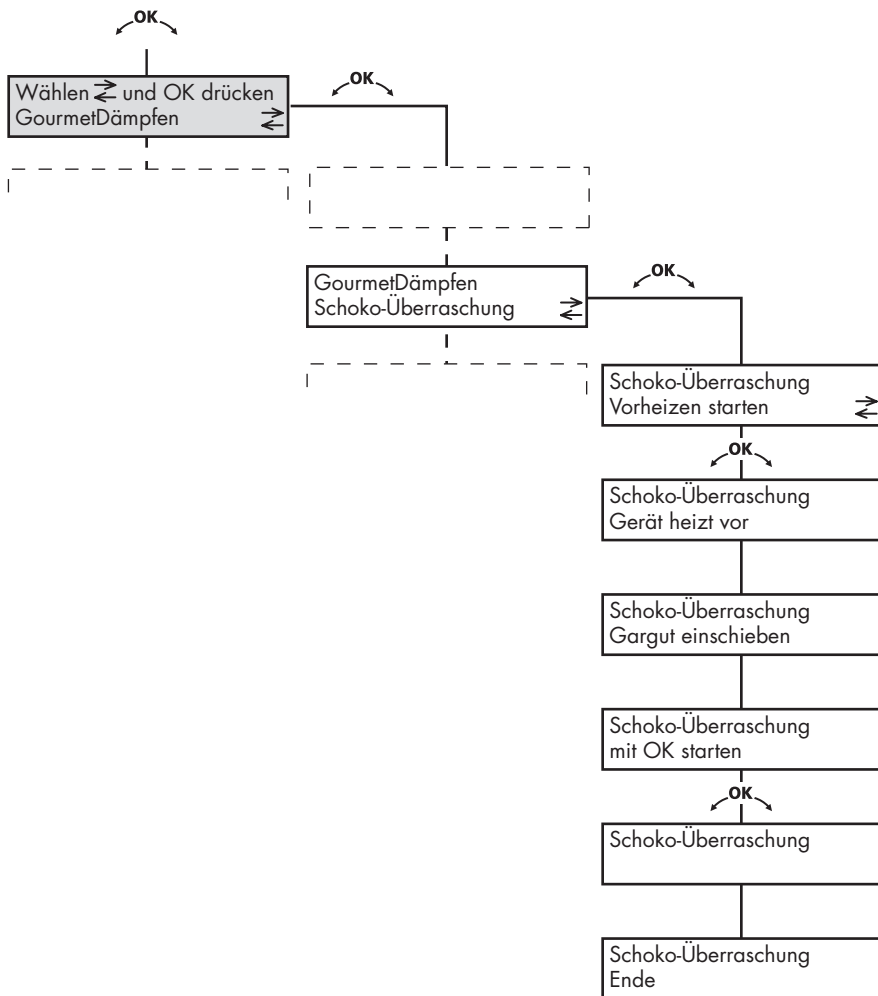
Rezept ohne Vorheizen

Beispiel «Baked Potatoes»



Rezept mit Vorheizen

Beispiel «Schoko-Überraschung»



GourmetDämpfen aufrufen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Schoko-Überraschung» gezeigt.

- ▶ Die Schoko-Überraschung gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken»
«GourmetDämpfen».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «GourmetDämpfen» «Apérogipfeli».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «GourmetDämpfen» «Schoko-Überraschung» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Schoko-Überraschung» «Gerät heizt vor».
 - Der Garraum wird vorgeheizt.
 - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
 - In der Klartextanzeige steht «Schoko-Überraschung» «Gargut einschieben».
- ▶ Die Schoko-Überraschung in den Garraum stellen.
 - In der Klartextanzeige steht «Schoko-Überraschung» «mit OK starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können den individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch nicht verändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form.



Falls Sie die voreingestellte Garraumtemperatur ändern möchten:

- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Garraumtemperatur ändern.

Falls Sie die voreingestellte Dauer ändern möchten:

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Einschaltdauer ändern.

Falls Sie ein Startaufschub eingestellt haben möchten:

- ▶ Taste  2x antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Unterbrechen

- ▶ Wird während dem Ablauf die Taste  angetippt, wird das GourmetDämpfen nur angehalten.
 - In der Klartextanzeige steht «Schoko-Überraschung» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.

Ende

Am Ende des GourmetDämpfens ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Zartgaren

Allgemeine Hinweise

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem vorher angebratene Fleischstücke bei relativ niedriger Temperatur in einer bestimmten Dauer im Gerät zubereitet werden. Die Dauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird bewusst relativ gering gehalten, um das Fleisch auf den gewünschten Zeitpunkt schonend zart zu garen.

Die Regelung der Garraumtemperatur erfolgt im Zusammenspiel mit der Kerntemperatur des Fleisches, welche über den Gargutsensor ständig ermittelt wird. Dabei wird die Garraumtemperatur automatisch nach einem optimalen Verlauf geregelt, so dass das Fleisch zum eingestellten Zeitpunkt fertig ist. Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, spielt beim Zartgaren eine wichtige Rolle. Daher muss man beim Platzieren des Gargutsensors sorgfältig vorgehen.

Für das Zartgaren sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht sollte zwischen 500 und 2000 g liegen und für ein optimales Ergebnis nicht dünner als 4 cm sein. Tendenziell gilt die Faustregel: das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke. Fleischstücke mit mehr Bindegewebe und Fett eignen sich weniger zum Zartgaren.

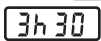
- ▶ Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden.
- ▶ Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- ▶ Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen, da diese Bestandteile gerne anbrennen und einen bitteren Geschmack verursachen.

Fleisch vorbereiten

- ▶ In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen.
- ▶ Das Fleisch rundherum kurz scharf anbraten (die Anbratdauer sollte 5 Minuten nicht überschreiten).
- ▶ Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanschale legen.
- ▶ Den Gargutsensor so in die dickste Stelle des Fleisches stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teils des Fleischstückes befindet.
- ▶ Den Gitterrost in Auflage **1** schieben und die Schale mit dem angebratenen Fleisch darauf stellen.
- ▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Schweinshals» gezeigt.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf , die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken»
«GourmetDämpfen».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Zartgaren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf , bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Kalbsfilet saignant».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Schweinshals» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf , bestätigen.
 - Die Symbole  /  und  leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Schweinshals» «starten».
 - Die voreingestellte Kerntemperatur  wird angezeigt.
 - In der rechten Anzeige steht .



Falls Sie die voreingestellte Kerntemperatur ändern möchten:

- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Kerntemperatur ändern.

Falls Sie die voreingestellte Dauer ändern möchten:

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Einschaltdauer ändern.

Falls Sie ein Startaufschub eingestellt haben möchten:

- ▶ Taste  2x antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Zartgaren startet.
 - Die Symbole  /  und  leuchten.
 - In der rechten Anzeige steht die aktuelle Einschaltdauer.
 - In der Temperaturanzeige steht die Kerntemperatur.

Unterbrechen

- ▶ Wird während dem Ablauf die Taste  angetippt, wird das Zartgaren nur angehalten.
 - In der Klartextanzeige steht «Schweinshals» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.

Ende

Am Ende des Zartgarens ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Gargutsensor



Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Er darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.



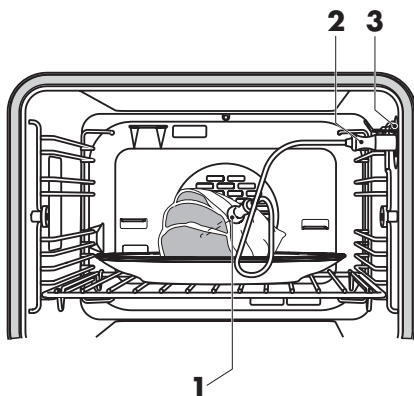
- Mit Hilfe des Gargutsensors können Sie das Gerät automatisch ausschalten lassen, wenn die gewünschte Kerntemperatur im Lebensmittel erreicht ist. Geeignete Kerntemperaturen finden Sie in den Einstelltipps.
- Sie können den Gargutsensor auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwenden und das Gerät manuell ausschalten.
- Der Gargutsensor kann bei allen Betriebsarten verwendet werden.
- Wenn Sie das Lebensmittel nach dem Ausschalten im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur infolge der Restwärme noch etwas an. Dies muss vor allem bei der Zubereitung von Fleisch berücksichtigt werden.



Der Gargutsensor eignet sich nur zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln in einem Messbereich von 30 °C – 99 °C.

Gargutsensor platzieren

- Zum Dämpfen das Gemüse auf den gelochten Garbehälter, das Fleisch auf den Gitterrost oder auf das Edelstahlblech legen.
- Den Gargutsensor **1** möglichst horizontal in das Gargut stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte des dicksten Teils befinden. Dabei sollte der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein. Nur so ist eine korrekte Messung möglich.



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

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

Die Steckerbuchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Stecker und Buchse sind stromlos. Den Stecker immer sauber halten.

- Die Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Steckerbuchse **3** stecken.
 - Nach dem Einstecken des Steckers steht in der Temperaturanzeige  und das Symbol  leuchtet.

Kerntemperatur



Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Einstellen

- ▶ Taste **°C** 2× antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur».
 - Die vorgeschlagene Kerntemperatur  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Kerntemperatur einstellen.
Die Kerntemperatur ist abhängig vom Gargut und vom gewünschten Gargrad, siehe Einstelltipps.



Falls die Kerntemperatur nur gemessen werden soll, diese zurückstellen, bis  steht.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
 - Während des Garens steht die aktuelle Kerntemperatur.
 - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .

Kontrollieren / ändern

- ▶ Taste **°C** 2× antippen.
 - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
 - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur».
 - In der Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Kerntemperatur verändert werden.

Garende

- Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
 - Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur» «erreicht».
 - In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z.B. .
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

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

Uhrzeit einstellen und ändern

Sie haben zwei Möglichkeiten – mittels Klartextanzeige oder Tastenkombination – die Uhrzeit einzustellen bzw. zu ändern.



Ist das Uhrzeitformat in der Benutzereinstellung auf «12 h» eingestellt, bitte die Anzeige «a.m.» bzw. «p.m.» beachten.

Beispiel: Es ist jetzt 10:15 Uhr und die Uhrzeit soll um eine Stunde vorgestellt werden.

Über die Klartextanzeige

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GourmetDämpfen».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Uhrzeit einstellen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der rechten Anzeige steht die aktuelle Uhrzeit .
 - In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit einstellen» «10:15».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Uhrzeit auf 11:15 einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die neu eingestellte Uhrzeit bestätigen.
 - In der rechten Anzeige steht .
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «Uhrzeit einstellen».
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.

Über die Tastenkombination

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Die eingestellte Uhrzeit  und das Symbol  blinken.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Uhrzeit übernommen.

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 22 bis 6 Uhr reduziert.



Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn die Funktion Startaufschub läuft. In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Uhrzeit» «zuerst Aufschub beenden».

Timer

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

Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Timer».
 - In der rechten Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

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

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Timer sofort.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die Restdauer wird angezeigt (sofern keine Einschaltdauer eingestellt ist).

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltonen
 - das Symbol  blinkt
 - in der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Timer».
 - Die ablaufende Restdauer blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Timer».
 - Die ablaufende Restdauer blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Dauer auf  stellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Einschaltdauer

Die Einschaltdauer ist die Dauer, während der eine Betriebsart eingeschaltet ist. Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- ▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - Das Symbol  und die gewählte Betriebsart leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer».
 - In der rechten Anzeige blinkt die für die gewählte Betriebsart vorgeschlagene Gardauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Betrieb.
 - Das Symbol der gewählten Betriebsart leuchtet.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
 - In der rechten Anzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart  und .

Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Minuten ein.

Das Gerät schaltet um 10 Uhr 15 aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- Nach Ablauf der eingestellten Einschaltdauer schaltet das Gerät die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
- Das Symbol  blinkt.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer» «abgelaufen».
- In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Startaufschub

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 ausschalten können. Stellen Sie dazu die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so zeitverzögert ein und wieder aus.

Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den Einstellungstipps. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist aus. Beachten Sie, dass dies je nach geschätzter Dauer etwas früher oder später als zur eingestellten Ausschaltzeit geschehen kann.



Leicht verderbliche Lebensmittel sollten nicht zu lange ungekühlt sein.

Einstellen

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen, gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste **!→|** antippen.
 - Das Symbol **|→|** blinkt.
 - Das Symbol **°C** und die gewählte Betriebsart leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer».
 - In der rechten Anzeige blinkt die für die gewählte Betriebsart vorgeschlagene Gardauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf **↶OK↷** die gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Taste **!→|** erneut antippen.
 - Das Symbol **!→|** blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit».
 - In der rechten Anzeige blinkt die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Einschaltdauer.

- Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen und so den Start aufschieben.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Startaufschub».
 - Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart  und .

Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Minuten ein.

Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 12 Uhr 30 ein.

Das Gerät schaltet um 11 Uhr 15 ein und um 12 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

Während des Startaufschubes können alle Einstellungen kontrolliert werden. Nur die Ausschaltzeit kann geändert werden.

- Taste  2x antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit».
 - In der rechten Anzeige blinkt die Ausschaltzeit.
- Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Ausschaltzeit verändert werden.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Ausschaltzeit erreicht

- Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
- Das Symbol  blinkt.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer» «abgelaufen».
- In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Einstelltipps

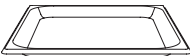
Nachfolgend erhalten Sie Tipps für die Zubereitung beliebter Speisen. Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art, Qualität, Frische, Schnittgrösse und Beschaffenheit des Gargutes können diese abweichen.

Dämpfen

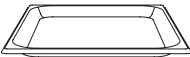
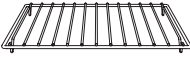


Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

Fleisch		°C	Dauer Min.	Zubehör
Schinken (je nach Grösse)		100	60–90	
Rippli, Kasseler			45–60	
Saucisson			30–45	

Fisch und Meeresfrüchte		°C	Dauer Min.	Zubehör
Fischfilet		80	10–20	
Ganzer Fisch			20–30	
Muscheln		100	10–30	
Tintenfisch				

Gemüse (frisch)		°C	Dauer Min.	Zubehör
Bohnen		100	30–45	
Blumenkohl ganz			20–25	
Blumenkohl in Röschen			13–17	
Broccoli			20–30	
Fenchel zerkleinert			10–20	
Karotten zerkleinert			20–25	
Kartoffeln zerkleinert			30–45	
Kartoffeln ganz			7–15	
Kefen			15–25	
Kohlrabi zerkleinert			30–45	
Maiskolben			8–13	
Peperoni			25–30	
Rosenkohl			13–17	
Spargeln grün			20–25	
Spargeln weiss			7–10	
Spinat			25–30	
Stangensellerie			10–15	
Zucchini zerkleinert				

Beilagen		°C	Dauer Min.	Zubehör
Reis + Flüssigkeit		100	20–40	
Linsen + Flüssigkeit			20–60	
Griess + Flüssigkeit			10–15	

Desserts		°C	Dauer Min.	Zubehör
Karamellköpfl		90	25–30	
Flan			20–30	
Joghurt		40	5–6 Std.	

Sterilisieren/Einmachen		°C	Dauer Min.	Zubehör
Kirschen		80	30	
Birnen		90		
Pfirsiche				
Zwetschgen				

Entsaften		°C	Dauer Min.	Zubehör Sonderzubehör
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		100	max. 90	 
Beeren (Johannis-, Brombeeren, Holunder usw.)				

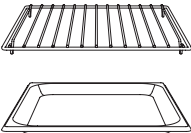
Blanchieren		°C	Dauer Min.	Zubehör
Gemüse z.B. Bohnen, Erbsen usw.		100	ca. 5	

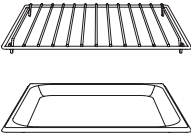
Regenerieren



Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Regenerieren auf mehreren Auflagen.

Aufwärmen		°C	Dauer Min.	Zubehör
Aufwärmen von Gerichten (1–2 Teller)		120	6–8	
Aufwärmen von Gerichten (3–4 Teller)			8–10	
Zubereiten von Fertiggerichten			nach Angaben	

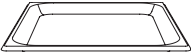
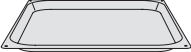
Auftauen		°C	Dauer Min.	Zubehör
Brot		140–150	ca. 20	
Spätzli, Nudeln, Reis		120–130		
Fleisch, Fisch, Geflügel		50	je nach Grösse	
Gemüse		100	nach Angaben	

Profi-Backen



Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

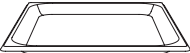
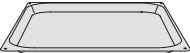
Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Backen auf 2 Auflagen.

Profi-Backen		°C	Auflage	Dauer Min.	Zubehör Sonderzubehör
Gugelhopf		190–200	1	30–40	 
Blätterteiggebäck (frisch oder tiefgefroren, gefüllt oder ungefüllt, jedoch keine Wähen)		200–220	1 1 + 5	20–35	
Brot		210–220	1	40–50	
Brötchen		220–230	1 1 + 5	20–30	

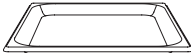
Backen mit Heissluft



Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Backen auf 2 Auflagen.

Backen mit Heissluft		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.	Zubehör Sonderzubehör
Bisquit		140–150	ja	1	30–40	
Cake		150–160			50–55	
Wähe(n)		180–190		1 1 + 5	40–45 45–50	
Mürbeteig mit Früchten		150–160	(ja)	1	50–70	
Brühteig		170–180	nein	1 1 + 5	20–30	
Pizza		210–220	ja	1 1 + 5		

Backen mit Heissluft feucht

Backen mit Heissluft feucht		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.	Zubehör
Gratin, Auflauf	 	160–180	nein	1 1 + 5	30–60	 

Zartgaren

► Siehe auch Kapitel 'Zartgaren'.

		Vorschlagswert		Einstellbereich	Auflage
	Gargrad	 °C	 Std.	 Std.	
Kalbsfilet	saignant	58	3½	2½ – 4½	1
	à point	62			
Kalbshuft		67			
Kalbsnierstück					
Kalbsschulter		80			
Kalbshals		81			
Rindsfilet	saignant	53			
	à point	57			
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52			
	à point	55			
Rindshohrücken		67			
Rindsschulter		72			
Rindshuft		67			
Schweinsnierstück					
Schweinshuft					
Schweinschals (auch geräuchert)		85			
Lammgigot	saignant	63			
	à point	67			
Zartgaren individuell		70			

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

- ▶ Keinesfalls mit scheuernden oder stark sauren Reinigungsmitteln und Edelstahlreinigern sowie kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. auf der Oberfläche reiben. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen (bei Metalloberfläche in Schliffrichtung) reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

Zubehörreinigung



Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Alle Bleche, der Garbehälter, Gitterrost und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.

Garraumreinigung



Der Temperaturfühler im Garraum kann leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.

- ▶ Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ 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.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart  und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



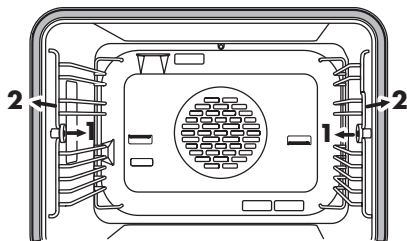
Der Garraum des Gerätes erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Bläuliche Anlauffarben und Kalkflecken lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder etwas Zitronensäure entfernen.

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

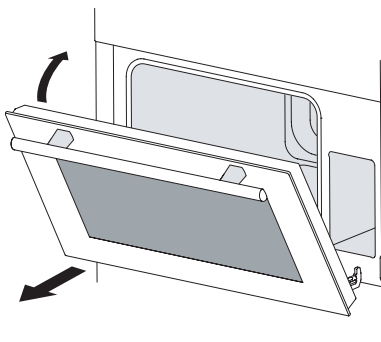
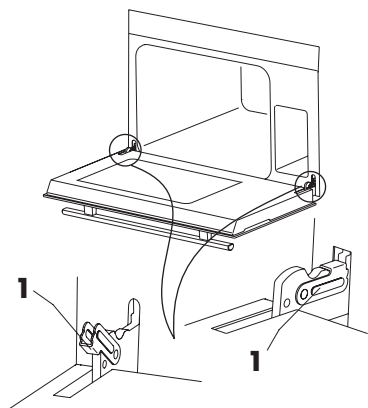
Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Die Rändelmutter **1** vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.
- ▶ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube ziehen und nach vorne herausnehmen.
- ▶ Zum Einbau Auflagegitter in die Löcher der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter **1** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.



Gerätetür entfernen

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- ▶ Gerätetür soweit schliessen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.
- ▶ Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnungen schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten hochklappen.



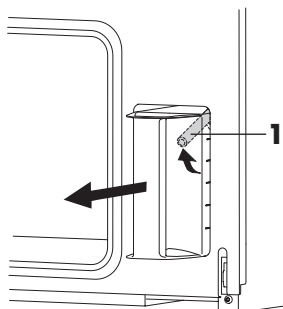
Wasserfilter wechseln

Der Wasserfilter kann mit der Zeit verstopfen. Grund dafür können feine Schmutz- oder Kalkpartikel sein, welche natürliche Bestandteile im Wasser sind.

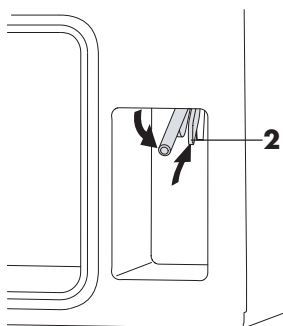
Ist der Wasserfilter verstopft, wird zuwenig Wasser in den Verdampfer gepumpt.

- In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Wasser nachfüllen» «und OK drücken!», obwohl der Wasserbehälter gefüllt ist.

- ▶ Wasserbehälter entfernen.
 - Der Schwenkarm **1** geht nach oben.



- ▶ Am hinteren Teil **2** auf den Schwenkarm drücken.
 - Der Schwenkarm senkt sich wieder.



- ▶ Mit der einen Hand den Schwenkarm halten.
- ▶ Mit der anderen Hand den Wasserfilter **3** entfernen.
- ▶ Neuen Wasserfilter vorsichtig auf den Schwenkarm drücken.



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 steht «Verdampfer verkalkt,» «bitte entkalken!».

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

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



Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Wir empfehlen Ihnen, 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.



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 Ihres Gerätes.

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

Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses eventuell:

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

Entkalken durchführen



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



Das Entkalken kann bei geöffneter oder geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis «Entkalken» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «0,5L Entkalker einfüllen» «und OK drücken!».
- ▶ Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Die Entkalkungsphase wird gestartet.
 - In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «läuft».

Nach Ablauf dieser Phase, die etwa 30 Minuten dauert, steht in der Klartextanzeige «Entkalker ausleeren» «1,2L Wasser einfüllen».

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker 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».



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

- In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Entkalken» «1. Spülen wiederholen».

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



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

- In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Entkalken» «2. Spülen wiederholen».

- ▶ Nach Ablauf der zweiten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «Entkalken beendet».
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
- ▶ Falls sich im Garraum etwas Wasser angesammelt hat, dieses mit einem weichen Tuch entfernen.

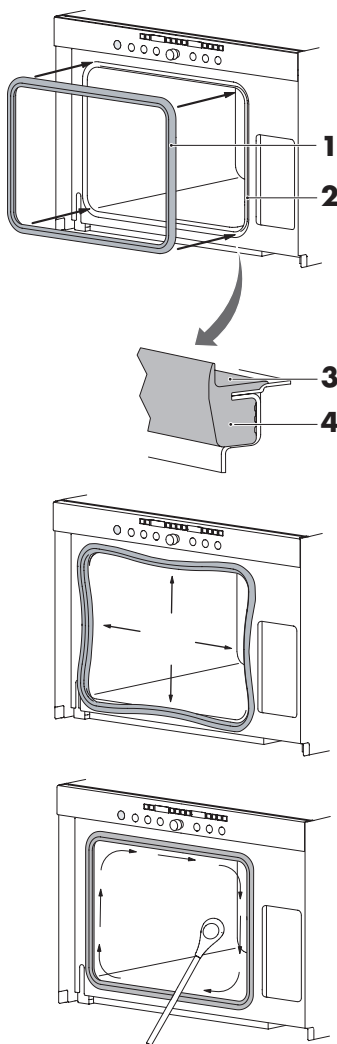


Nach dem Entkalken kann das zurückgepumpte Wasser bei den Betriebsarten  /  /  und  ...  noch etwas trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat es einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

Türdichtung

Eine beschädigte Türdichtung kann wie folgt ersetzt werden.

- ▶ Zur einfacheren Handhabung zuerst die Gerätetür entfernen.
- ▶ Die beschädigte Türdichtung **1** herausziehen und den Dichtungsrahmen **2** reinigen.
- ▶ Die neue Dichtung **1** an den vier Ecken in den Dichtungsrahmen **2** drücken. Darauf achten, dass der dünnere Teil **3** der Dichtung über den Rahmen gedrückt wird. Nur der dickere Teil **4** darf sich im Dichtungsrahmen **2** befinden.
- ▶ Die Dichtung in der Mitte der vier Seiten fixieren.
- ▶ Anschliessend die Dichtung etwa alle 3 cm rundherum so in den Rahmen drücken, dass sie möglichst gleichmässig über den Rahmen verteilt ist.
- ▶ Mit einem runden, stabilen Gegenstand – z.B. dem Griff eines Holzkochlöffels – mit etwas Druck flach über die Dichtung streichen, damit sie gleichmässig im Rahmen verteilt ist.
- ▶ Gerätetür wieder einsetzen.



Glühlampe ersetzen

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

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

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

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

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
■ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (z.B. durch das Pumpen beim Dampferzeugen).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen nichts unternehmen.

... in der Klartextanzeige «Wasser nachfüllen» «und OK drücken!» steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das Gerät einsetzen.
■ Der Wasserfilter ist verstopft.	▶ Den Wasserfilter ersetzen.

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

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet.	▶ 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.

... in der Klartextanzeige «Verdampfer verkalkt,» «bitte entkalken!» steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt. ■ Der Wasserfilter kann teilweise verstopft sein.	▶ Das Entkalken starten. ▶ Wenn das letzte Entkalken vor noch nicht allzu langer Zeit durchgeführt wurde, den Wasserfilter wechseln und das Entkalken starten.

... in der Klartextanzeige «Gerät gesperrt» «Entkalken notwendig» steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Ungeeignetes Entkalkungsmittel genommen. ■ Entkalken ist überfällig.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen. ▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, Service anrufen.

... in der Klartextanzeige «F.. siehe Anleitung» steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. ▶ Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromzufuhr wieder einschalten. ▶ Falls die Anzeige erneut erscheint, Fehlernummer notieren, anschliessend Stromzufuhr unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... in der Klartextanzeige «F1 siehe Anleitung» steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Gargutsensor befindet sich nicht im Lebensmittel.	▶ Gargutsensor (mit Schutzhandschuhen oder Topflappen) aus der Steckerbuchse ziehen. ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren.
■ Der Gargutsensor befindet sich im Lebensmittel und in der Steckerbuchse.	▶ Der Gargutsensor ist defekt und muss ersetzt werden.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Anzeige .

Uhrzeit einstellen

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Uhr einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.



Ereignet sich ein Stromunterbruch während dem GourmetDämpfen oder Zartgaren, kann dieses nicht fortgesetzt werden.

Falls während dem Entkalken ein Stromunterbruch auftritt:

- ▶ Am Einstellknopf  drehen oder antippen.
 - Das Entkalken wird automatisch fortgesetzt, wobei die unterbrochene Phase wiederholt wird.

Tipps und Tricks

Zum Dämpfen

Beim  mit 100 °C 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 oder Bohnen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	1½ dl (Salzwasser, Bouillon usw.)
Hirse	100 g	1½–2 dl
Griess	100 g	2–3 dl
Linsen	100 g	2–3 dl
Bohnen	100 g	3 dl

Beim Dämpfen im gelochten Garbehälter verringert das daruntergeschobene Edelstahlblech die Kondensatmenge und die Verschmutzung auf dem Garraumboden.

Das Würzen von Gemüse mit Salz empfiehlt sich erst nach dem Dämpfen.

Zum Regenerieren

Gerichte, welche mit  erwärmt werden, können direkt auf einen hitzebeständigen Teller (üblicherweise Porzellan, geeignetes Glas oder Ähnliches, kein Kunststoff) portioniert werden.

Mit dieser Betriebsart müssen die Gerichte nicht zugedeckt werden. Beim Regenerieren wird Dampf dazugegeben, daher können die Speisen nicht austrocknen.

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

Mit  können Brot oder andere stärkehaltige Lebensmittel wie Reis oder Teigwaren problemlos aufgetaut werden.



Fleisch oder Fisch soll mit sehr niedriger Temperatur  50 °C aufgetaut werden, um ein Angaren zu verhindern.

Zum Profi-Backen

Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen. Meist sind 10 Minuten ausreichend. Den Teig anschliessend auf dem Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und mit  backen.

Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig, welches profi-gebacken wird, braucht nicht mehr bestrichen (z.B. mit Ei, Rahm usw.) zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste.

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. Es hat dann eine eher flache Form.

Um eine schöne, knusprige Kruste 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.

Zur Heissluft

Die Backdauer kann 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 Garraumtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Gardauer.

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

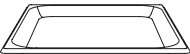
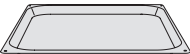
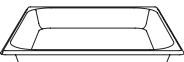
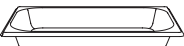
Zu Heissluft + Beschwaden

Bei der Zubereitung von spritzenden Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel usw. sollte 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.

Zubehör und Ersatzteile

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

Zubehör

		L × B × H [mm]
Edelstahlblech $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 20
Kuchenblech emailliert $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 40
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 40
Gitterrost		354 × 325 × 23
Edelstahlblech $\frac{1}{3}$ GN		177 × 325 × 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl $\frac{1}{3}$ GN		177 × 325 × 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl $\frac{1}{3}$ GN		177 × 325 × 40
Rezeptbuch		



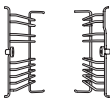
Die Abmessungen des Zubehörs entsprechen der Gastronorm $\frac{2}{3}$ GN bzw. $\frac{1}{3}$ GN.

Ersatzteile

Wasserfilter (3 Stück)



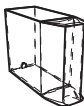
Auflagegitter links / rechts



Rändelmutter



Wasserbehälter



Gargutsensor



Türdichtung



Technische Daten

Aussenabmessungen

	55 cm	60 cm
Höhe:	37,8 cm	37,8 cm
Breite:	54,8 cm	59,6 cm
Tiefe:	55,1 cm	55,1 cm
Gewicht:	33 kg	33 kg

Elektroanschluss

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

Heizleistung

Heissluftheizung:	1900 W
Dampferzeuger:	1400 W
Bodenheizung:	140 W

Sicherheitskonzept

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

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Hinweis für Prüfinstitute

Deklarationsmessungen nach EN 50304 sind mit der Betriebsart Heissluft feucht durchzuführen.

Entsorgung

Verpackung

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

Deinstallation

- 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	87
Anzeigeelemente	10
Anzeigen	10
Auflagen	20
Heissluft	30
Auftauen	58
Aufwärmen	58
Ausschaltzeit	51
Aussenabmessungen	80
Aussenreinigung	62

B

Backen	19
Mit Heissluft	60
Mit Heissluft feucht	60
Backende	26
Bedienung	12, 24
Bedienungselemente	10
Beilagen	56
Beleuchtung	17
Benutzereinstellungen	14
Bestellungen	87
Betriebsart	19
Ändern	26
Wählen	25
Betriebsstörungen	87
Blanchieren	57
Brot	59

D

Dämpfen	19, 54
Deinstallation	81
Desserts	56

E

Einmachen	57
Einschaltdauer	49
Einstellbeispiel	24
Einstellknopf	13
Einstelltipps	54
Elektroanschluss	80
Energiesparen	31
Entkalken	66
Durchführen	68
Entkalkungsmittel	67
Entsaften	57
Entsorgung	81
Ersatzteile	79
Bestellen	87

F

Fehlermeldung	73, 74
Fisch	54
Fleisch	54
Vorbereiten	38

G

Garen	19
Gargutsensor	41
Garraumreinigung	63
Garraumtemperatur	26
Gemüse	55
Gerät ausschalten	27
Gerätebeschreibung	9
Glühlampe ersetzen	70
GourmetDämpfen	32
Ändern	35
Starten	34

H

Heissluft	22, 60, 77
Auflage	30
Backen	30
Hinweise	29
Heissluft + Beschwaden ..	22, 23, 77
Heissluft feucht	60
Heizleistung	80

I

Inbetriebnahme	5, 11
----------------------	-------

K

Kerntemperatur	43
Kinder im Haushalt	6
Kindersicherung	16
Klartextanzeige	13
Kurzanleitung	88

M

Meeresfrüchte	54
---------------------	----

N

Nachfüllen von Wasser	24
-----------------------------	----

P

Pflege	62
Pochieren	19
Profi-Backen	21, 59, 76

R

Regenerieren	20, 58, 76
Reinigung	62
Reparatur-Service	87

S

Service-Center	87
Servicevertrag	87
Sicherheit	81
Sicherheitshinweise	
Bei Kindern im Haushalt	6
Bestimmungsgemässe	
Verwendung	6
Vor der ersten Inbetriebnahme ...	5
Zum Gebrauch	7
Sicherheitskonzept	80
Sprache	15
Startaufschub	51
Sterilisieren	57
Störungen	71
Stromunterbruch	74
Symbole	2, 10

T

Tasten	10
Technische Daten	80
Timer	47
Tipps und Tricks	75
Türdichtung	70

U

Uhr	45
Anzeige	16
Uhrzeit einstellen	45
Uhrzeitformat	18

V

Verpackung	81
Vor der ersten Inbetriebnahme	5

W

Wartung	62
Wasserbehälter	24
Wasserfilter.....	65
Wasserhärte	17

Z

Zartgaren.....	37, 61
Auswählen und starten	38
Zeit einstellen.....	45
Zubehör	78
Bestellen	87
Reinigung	62

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. 041 767 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 dieser Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Uhr 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  starten.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Timer stellen

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

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

J677.010-1