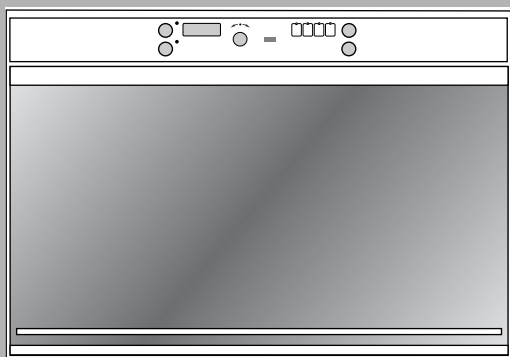


Dampfgarer

Steam S



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
ST-S	755	SMS
ST-S/60	855	EURO 60

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemässe Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	7
Zum Gebrauch	7
Ihr Gerät	9
Geräteaufbau	9
Bedienungs- und Anzeigeelemente	10
Erste Inbetriebnahme	11
Generelles zur Bedienung	11
Benutzereinstellungen	12
Kindersicherung	13
Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten	13
Einstellzeit verändern	14
Wasserhärte	15
Garen	16
Die Betriebsarten und ihre Anwendung	17
Einstellbeispiel	18
Hinweise zum optimalen Gebrauch	21
Anwendungshinweise und Einstelltabelle	22
Zeitschaltuhr	25
Einstellen und Ändern der Uhrzeit	25
Arbeiten mit der Zeitautomatik	26
Pflege und Wartung	30
Aussenreinigung	30
Garraumpflege	30
Entkalken	32

Kleine Störungen selbst beheben	34
Was tun, wenn ...	34
Nach einem Stromunterbruch	37
Tipps und Tricks	38
Zubehör und Ersatzteile	39
Technische Daten	40
Zur Entsorgung	41
Stichwortverzeichnis	42
Notizen	44
Reparatur-Service	47

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 12.

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, siehe Seite 47.
- Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch entsprechend geschulte Fachkräfte ausgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche am oder im Gerät vorgenommen 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 47. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden (siehe «Ersatzteile» auf Seite 39).
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Montage-/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. Erstikungsgefahr! 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 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.
- Beim Öffnen der Gerätetür entweicht heisser Dampf, es entsteht Verbrennungsgefahr!
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung, siehe Seite 13.

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 Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays etc. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Der Dampf im Garraum ist sehr heiss! Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiss. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen und unbedingt Kinder und Haustiere fernhalten!
- Bleche und Garbehälter werden heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

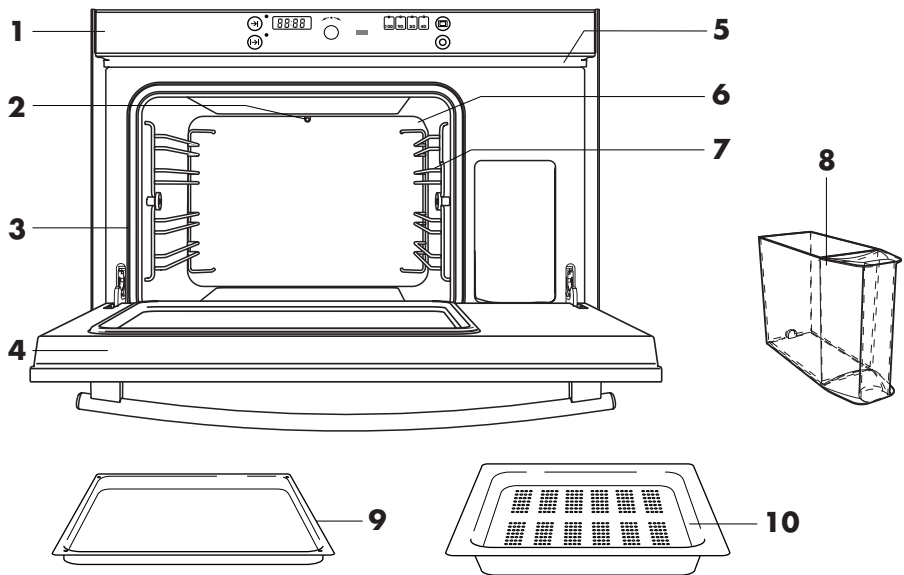
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür 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 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.
- 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 vorsichtig.
- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetür auskühlen und austrocknen lassen.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.

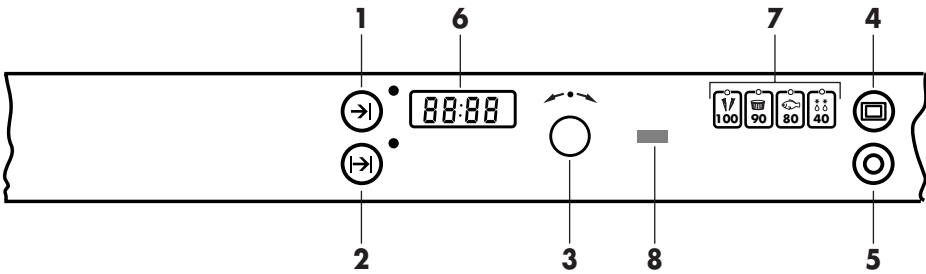
Ihr Gerät

Geräteaufbau



- 1** Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2** Garraum-Temperaturfühler
- 3** Türdichtung
- 4** Gerätetür
- 5** Entlüftungsschlitz
- 6** Dampfeintritt
- 7** Auflagegitter
- 8** Wasserbehälter
- 9** Edelstahlblech
- 10** Garbehälter, gelocht

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten / Einstellelemente




- | | | |
|----------|----------------|-------------------|
| 1 | Ausschaltzeit | mit Kontrolllampe |
| 2 | Einschaltdauer | mit Kontrolllampe |
| 3 | Einstellknopf | mit Kontrolllampe |
| 4 | Betriebsart | |
| 5 | Gerät aus | |

Anzeigen

- | | |
|----------|--|
| 6 | Uhrzeit / Restdauer / Einschaltdauer / Ausschaltzeit |
| 7 | Betriebsart |
| 8 | 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  und  gleichzeitig drücken und mit dem Einstellknopf  Stunden und Minuten einstellen.



Für weitere Informationen siehe auch Kapitel «Zeitschaltuhr» auf Seite 25.


- ▶ Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor (siehe Seite 12).
- ▶ Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Seite 30).

Generelles zur Bedienung

Die Betriebsarten, die Einschaltdauer und die Ausschaltzeit können durch Antippen der jeweiligen Taste ausgewählt werden.

- Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt.
- In der Anzeige wird blinkend ein Vorschlag angezeigt.




Vorschlag ändern

- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
 - Nach einer gewissen «Einstellzeit», siehe auch Seite 14, werden diese Einstellungen übernommen und das Gerät startet.

Benutzereinstellungen

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





Einstieg in den Einstellmodus

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Anstelle der Uhrzeit wird  angezeigt.
- ▶ Gewünschte Benutzereinstellungen vornehmen.
 - Diese werden direkt übernommen und müssen nicht bestätigt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  drücken oder die Einstellzeit (siehe Seite 14) abwarten.
 - In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.



Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes verhindern. Die Uhrzeit lässt sich auch bei eingeschalteter Kindersicherung ändern.

Kindersicherung ein- bzw. ausschalten





- ▶ Einstieg in den Einstellmodus, siehe Seite 12.
- ▶ Taste  einmal antippen.
 - In der Anzeige erscheint  für Kindersicherung ein.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen.
 - In der Anzeige erscheint  für Kindersicherung aus (Werkeinstellung).
- ▶ Die gewünschte Einstellung vornehmen.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Taste  und  gleichzeitig drücken.
 - Die Kindersicherung ist überwunden und wird 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes automatisch wieder aktiviert.







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.

- ▶ Einstieg in den Einstellmodus, siehe Seite 12.
- ▶ Taste  zweimal antippen.
 - In der Anzeige erscheint  für Uhrzeit sichtbar (Werkeinstellung).
- ▶ Am Einstellknopf  drehen.
 - In der Anzeige erscheint  für Uhrzeit unsichtbar.
- ▶ Die gewünschte Einstellung vornehmen.

Einstellzeit verändern

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







- ▶ Einstieg in den Einstellmodus, siehe Seite 12.
- ▶ Taste  dreimal antippen.
 - In der Anzeige erscheint  für eine mittlere Einstellzeit von 10 Sekunden (Werkeinstellung).
- ▶ Am Einstellknopf  drehen.
 - In der Anzeige erscheint  für eine kurze Einstellzeit von 5 Sekunden.
- ▶ Am Einstellknopf  erneut drehen.
 - In der Anzeige erscheint  für eine lange Einstellzeit von 20 Sekunden.
- ▶ Die gewünschte Einstellung vornehmen.

Wasserhärte

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

Mögliche Einstellungen sind:

Bereich	Wasserhärte °fH
sehr weiches Wasser	0 bis 15
mittleres Wasser	16 bis 35
sehr hartes Wasser	36 bis 50

- ▶ Einstieg in den Einstellmodus, siehe Seite 12.
- ▶ Taste  viermal antippen.
 - In der Anzeige erscheint  für mittlere Wasserhärte (Werkeinstellung).
- ▶ Am Einstellknopf  drehen.
 - In der Anzeige erscheint  für sehr weiches Wasser.
- ▶ Erneut am Einstellknopf  drehen.
 - In der Anzeige erscheint  für sehr hartes Wasser.
- ▶ Die gewünschte Einstellung vornehmen.

Garen



Denken Sie daran: Beim Garen entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr!

Lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise ab Seite 1.

In den Einstelltabelle (siehe Kapitel «Anwendungshinweise und Einstelltabelle» ab Seite 22) finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung des Gerätes. Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass sich die Angaben in diesen Tabellen auf typische Zubereitungsweisen beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

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



Bei keiner Betriebsart braucht das Gerät vorgeheizt zu werden.

Die Betriebsarten und ihre Anwendung

Das Gerät verfügt über verschiedene Temperaturbereiche zum Dämpfen.

Dämpfen 100 °C



Diese Einstellung eignet sich für:

- Garen von allen Gemüsen
- Quellen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten
- Garziehen von Schinken, Rippli oder Kasseler
- Garen von Muscheln
- Entsaften von Früchten
- Regenerieren
- Auftauen und gleichzeitiges Garen von Gemüse

Dämpfen 90 °C



Diese Einstellung eignet sich für:

- Garen von empfindlichen Desserts und Flans
- Sterilisieren von Früchten
- Schonendes Regenerieren

Dämpfen 80 °C



Diese Einstellung eignet sich für:

- Pochieren und Garen von Fleisch (Filet) und Fisch

Dämpfen 40 °C



Diese Einstellung eignet sich für:

- Zubereitung von Joghurt
- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch

Einstellbeispiel

Die Bedienung wird anhand eines Beispiels erklärt:

Sie wollen 1 kg Karotten dämpfen. In der Einstelltabelle (vergleiche Kapitel «Anwendungshinweise und Einstelltabelle» ab Seite 22) steht:

Gemüse (frisch)	Betriebsart	Gardauer
Karotten	Garen 100 °C 	20–30 Min.



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

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 in die dafür vorgesehene Öffnung schieben.

Nachfüllen von Wasser






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




Falls doch einmal 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.

Bei allen Betriebsarten braucht es einen gefüllten Wasserbehälter im Gerät.

Gerät einschalten

- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  gewünschte Betriebsart wählen (in diesem Beispiel «Dämpfen 100 °C»).
- Kontrolllampe der gewählten Betriebsart leuchtet .
- Während der Einstellzeit blinkt die Kontrolllampe beim Einstellknopf .

Bei Wunsch kann die Gardauer der Karotten als Einschaltdauer programmiert werden (siehe «Zeitschaltuhr» auf Seite 25). Das Gerät schaltet automatisch nach Ablauf der Einschaltdauer aus.

- ▶ Die Einschaltdauer kann mit dem Einstellknopf  geändert werden, solange die Kontrolllampe des Einstellknopfes blinkt.
- ▶ Hat die Kontrolllampe bereits aufgehört zu blinken, Taste  antippen.
 - In der Anzeige wird während der Einstellzeit  angezeigt.

Falls keine Einschaltdauer programmiert wird, ist das Gerät solange in Betrieb, bis es ausgeschaltet wird oder alles Wasser verdampft wurde.



Beim Garen von kleinen Mengen kann am Entlüftungsschlitz während kurzer Dauer sichtbar Dampf austreten.


Gerät ausschalten bei Garende



Beim Öffnen der Gerätetür entweicht heisser Dampf aus dem Gerät.



Falls Sie eine Einschaltdauer programmiert haben (nähere Hinweise siehe «Zeitschaltuhr» auf Seite 25) ertönt nach Ablauf der gewählten Dauer ein Signalton.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampe der Betriebsart erlischt. Ausserdem erlöschen, wenn eingestellt, die Anzeigen der Einschaltdauer und der Ausschaltzeit.
 - Das Wasser wird wieder in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
 - Solange die Garraumtemperatur höher als 60 °C ist, läuft der Abluftventilator.
- ▶ Das fertige Gemüse aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Wenn sich auf dem Garraumboden Wasser angesammelt hat, dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

- ▶ Nachdem das Wasser vom Verdampfer zurückgepumpt wurde, den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.



Falls das Restwasser im Verdampfer nicht hörbar abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:

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

Ein erneutes Starten des Gerätes ist jederzeit möglich.

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

Nach Ende des Garvorganges empfiehlt es sich, die Gerätetür einige Zeit geöffnet zu lassen, so dass der Garraum vollständig austrocknen kann.

Hinweise zum optimalen Gebrauch

Energiesparend garen

- Unnötiges Öffnen der Gerätetür während des Dämpfens vermeiden, denn dadurch kann sich die Gardauer verlängern.

Anwendung des Zubehörs



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


- Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse. Auch als Auflage beim Regenerieren von Tellergerichten kann der gelochte Garbehälter benutzt werden.
- Das Edelstahlblech dient als Auffangschale in Verbindung mit dem gelochten Garbehälter. Ebenfalls kann das Edelstahlblech zum Garen von Fleisch oder Gemüse in Flüssigkeit (z.B. Sauerkraut mit Rippli) oder auch zum Regenerieren von Tellergerichten verwendet werden.



Anwendungshinweise und Einstelltabelle





























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

Die angegebene Gardauer ist ein Richtwert. Je nach Art und Beschaffenheit des Gar-gutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.

Weitere Zubereitungshinweise und Rezepte finden Sie im separaten Rezeptbuch.

Gemüse (frisch)	Betriebsart	Gardauer
Bohnen	Dämpfen 100 °C 	40–50 Min.
Broccoli/Blumenkohl		20–30 Min.
Fenchel		25–35 Min.
Karotten		20–30 Min.
Kartoffeln in Stücken, «Salzkartoffeln»		20–25 Min.
Kartoffeln ganz, «Gschwellti»		30–45 Min.
Kefen		10–15 Min.
Kohlrabi		15–30 Min.
Maiskolben		45–60 Min.
Peperoni		10–15 Min.
Rosenkohl		25–30 Min.
Spargeln		20–35 Min.
Spinat		7–10 Min.
Stangensellerie		25–30 Min.
Zucchini	10–20 Min.	

Beilagen	Betriebsart	Gardauer
Reis + Flüssigkeit	Dämpfen 100 °C	20–40 Min.
Linsen + Flüssigkeit		20–60 Min.
Griess + Flüssigkeit		10–15 Min.
Fleisch	Betriebsart	Gardauer
Schinken	Dämpfen 100 °C	60–90 Min.
Rippli, Kasseler		45–60 Min.
Fisch und Meeresfrüchte	Betriebsart	Gardauer
Fisch	Dämpfen 80 °C	10–30 Min.
Muscheln	Dämpfen 100 °C	20–30 Min.
Desserts	Betriebsart	Gardauer
Caramellköpfl	Dämpfen 90 °C	25–30 Min.
Joghurt (Auflage 1)	Dämpfen 40 °C	5–9 Std.


Entsaften	Betriebsart	Gardauer
Früchte (Kirschen, Trauben, etc.) Beeren (Johannis-, Brombeeren, etc.)	Dämpfen 100 °C    	45–60 Min.
Sterilisieren / Einmachen	Betriebsart	Gardauer
Kirschen	Dämpfen 80 °C    	30 Min.
Birnen, Pfirsiche, Zwetschgen	Dämpfen 90 °C    	30 Min.
Regenerieren / Auftauen	Betriebsart	Gardauer
Regenerieren von Speisen (1–2 Teller)	Dämpfen 90 °C bzw. 100 °C        	10–20 Min.
Auftauen von Gemüse	Dämpfen 100 °C    	10–40 Min. je nach Grösse
Auftauen von Fleisch und Fisch (Auflage 3 oder 4)	Dämpfen 40 °C    	30–90 Min. je nach Dicke

Zeitschaltuhr




Die Zeitschaltuhr dient Ihnen

- als Küchenuhr,
- zum automatischen Ausschalten, sowie automatischen Ein-/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 das Gerät und auch die Zeitschaltuhr funktionieren.

- ▶ Taste  und  gleichzeitig drücken.
 - Die Anzeige und die Kontrolllampe beim Einstellknopf blinken.
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die gewünschte Uhrzeit einstellen.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit beginnt die Uhr zu laufen.

Die Uhrzeit kann jederzeit auf die gleiche Weise geändert werden.

Die Helligkeit der Uhrzeitanzeige passt sich bei ausgeschaltetem Gerät automatisch der Helligkeit der Umgebung an.











Um Energie zu sparen, kann die Anzeige der Uhrzeit auch ausgeschaltet werden, siehe Seite 13.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn eine Zeitautomatikfunktion mit Startaufschub läuft.

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 Einstellknopfes  blinken.
 - In der Anzeige blinkt  (d.h. eine Dauer von 30 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. 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 45 Min. ein.
Das Gerät schaltet um 9 Uhr 45 wieder aus.



Nach 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 zuerst die Dauer, die Ihr Gericht benötigt, und anschliessend die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so automatisch zeitverzögert ein und wieder aus.

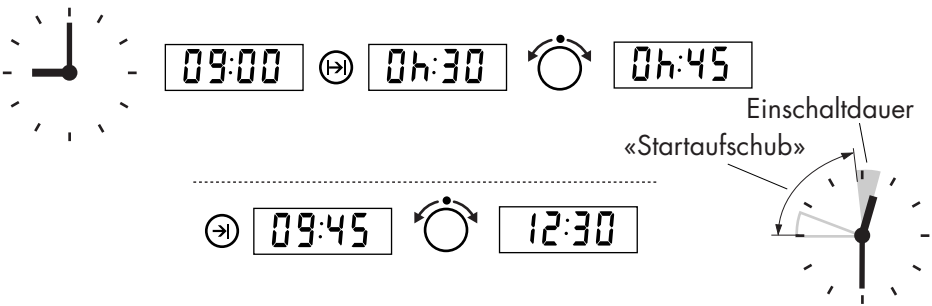


Bitte bedenken Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im kalten Gerät stehen sollten.








- ▶ Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt starten.
- ▶ Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen.
 - Das Gerät schaltet nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus, wenn Sie keine weiteren Einstellungen mehr vornehmen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige wird 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.

Beispiel: Sie stellen um 9 Uhr eine Dauer von 45 Min. ein.
Und Sie stellen die Ausschaltzeit auf 12 Uhr 30 ein.
Das Gerät schaltet um 11 Uhr 45 ein und um 12 Uhr 30 wieder aus.






Nach Erreichen der Ausschaltzeit

- 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  oder Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  eine neue Dauer oder Ausschaltzeit einstellen.
 - Das Gerät wird mit den bisherigen Einstellungen wieder eingeschaltet und nach Erreichen der neuen Ausschaltzeit wieder ausgeschaltet.
- ▶ Durch Antippen der Taste  werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Einstellungen kontrollieren und ändern

Die eingestellten Werte können jederzeit kontrolliert werden. Nach Ablauf der Einstellzeit kann nur noch 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 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



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

Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmen 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.

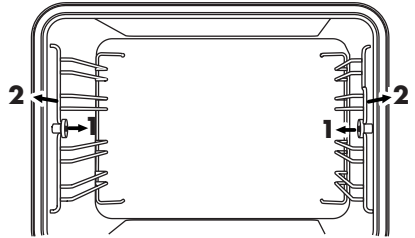
Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 10 Minuten) mit der Betriebsart  betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.

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

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

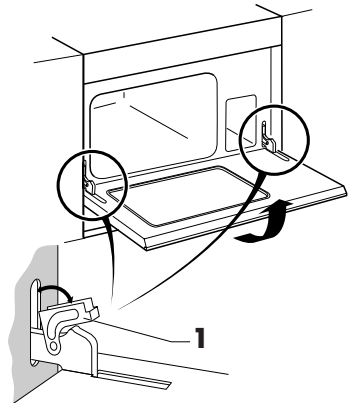
Auflagegitter herausnehmen

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



Reinigung Zubehör

Das Edelstahlblech, der Garbehälter und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.

Entkalken

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

Der Kalksensor im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig ist.

– In der Anzeige wird blinkend **A 10** angezeigt.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte (siehe Seite 15) abhängig. Zusätzlich wird nach einer gewissen Betriebsdauer aus hygienischen Gründen ein Entkalken angezeigt.

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.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den für dieses Gerät entwickelten «Geräteentkalker». Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes.

Handelsübliche Entkalkungsmittel sind für Ihr Gerät nicht geeignet, da sie schaumbildende 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.

- ▶ Taste  und  gleichzeitig drücken.
(Bei eingeschalteter Kindersicherung zusätzlich Taste  drücken).
 - In der Anzeige blinkt **[CAPr]** für die Dauer der «Einstellzeit».
 - Anschliessend erscheint in der Anzeige **[H 5]**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt der «Geräteentkalker»-Flasche unverdünnt einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Anzeige erscheint **[R 1]**.
 - Das Gerät befindet sich für ca. 30 Minuten in der Entkalkerphase.
 - Anschliessend erscheint die Meldung **[H 2]**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Anzeige erscheint **[R 2]**.
 - Das Gerät befindet sich für ca. 7½ Minuten in der ersten Spülphase.
 - Anschliessend erscheint die Meldung **[H 2]**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Anzeige erscheint **[R 3]**.
 - Das Gerät befindet sich für ca. 7½ Minuten in der zweiten Spülphase.
 - Anschliessend erscheint die Meldung **[End.]**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
 - Die Meldung **[End.]** erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar.

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... in der Anzeige **H 1** steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gefüllten Wasserbehälter einsetzen.

... in der Anzeige **H 2** steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.Beim Entkalken.	<ul style="list-style-type: none">▶ Wasserbehälter füllen und in das Gerät einsetzen.▶ Wasserwechsel nötig, siehe Seite 33

... in der Anzeige **H 3** steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">Die Gerätetür ist offen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Schliessen Sie die Gerätetür.


... in der Anzeige **H 5** steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">Das Entkalken wurde gestartet, ohne dass der Wasserbehälter mit dem «Geräteentkalker» gefüllt wurde.	<ul style="list-style-type: none">▶ Inhalt der «Geräteentkalker»-Flasche unverdünnt in den Wasserbehälter füllen und diesen in das Gerät schieben.

... in der Anzeige R 10 steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Entkalkungsprogramm starten, siehe Seite 33.

... in der Anzeige F xx steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Versuchen, Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren.▶ Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen.▶ Stromzufuhr wieder einschalten.▶ Anweisungen unter «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 11 ausführen.▶ Erscheint die Fehleranzeige erneut, liegt eine Betriebsstörung vor, die vom Reparaturservice behoben werden muss.▶ Fehlernummer (0 bis 9) der Störung notieren.▶ Stromzufuhr unterbrechen.▶ Die Störung mit Angabe der Fehlernummer dem Reparaturservice melden (siehe Seite 47).


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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Haus- installation 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 47).
<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.

... nach Ende eines Garvorganges längere Zeit kein Wasser abgepumpt wird


Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °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 einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch geht eine eingestellte Betriebsart sowie deren Einstellungen verloren. In der Uhrzeitanzeige blinkt **12:00**.

- ▶ Uhrzeit einstellen, siehe «Einstellen und Ändern der Uhrzeit» auf Seite 25.
 - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Falls während des Programmes «Entkalken» ein Stromunterbruch auftritt:

- ▶ Am Einstellknopf  drehen oder eine beliebige Taste antippen.
 - Das «Entkalken» wird automatisch fortgesetzt, wobei die unterbrochene Phase wiederholt wird.

Tipps und Tricks

Dämpfen 100

Beim Dämpfen 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 in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	1 ½ dl (Salzwasser, Bouillon, etc.)
Hirse	100 g	1 ½–2 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 auf dem Garraumboden. Auch geringfügige, herabtropfende Gargutpartikel können mit dem Edelstahlblech aufgefangen und so ganz einfach gereinigt werden.

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

Zubehör und Ersatzteile

Zubehör

	Artikel-Nr.	Länge x Breite x Höhe (mm)
Edelstahlblech ungelocht	K2.3210	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
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl	K2.4099	354 x 325 x 40
Gitterrost, Rundstabstahl	K2.3096	354 x 325 x 23
Edelstahlblech ungelocht	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	
Rezeptbuch	J755.13	

Ersatzteile

	Artikel-Nr.
Auflagegitter links	K2.3873
Auflagegitter rechts	K2.3874
Rändelmutter	N40.750
Wasserbehälter	K2.3086



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

Technische Daten

Aussenabmessungen

	SMS	EURO 60
Höhe:	37,8 cm	37,8 cm
Breite:	54,8 cm	59,6 cm
Tiefe:	55,1 cm	55,1 cm
Gewicht:	27 kg	27 kg

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung:	230 V ~ 50 Hz
Leistung:	2200 W
Absicherung:	10 A

Heizleistung

Dampferzeuger:	2000 W
Bodenheizung:	140 W

Sicherheitskonzept

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

Hinweise für Prüfinstitute

Maximale Beschickungsmenge beim Dämpfen 2 kg.

Zur Entsorgung

Verpackung

- Die Verpackung (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) sind gekennzeichnet und sollen wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installierten Geräten 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 vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen, damit sich Kinder nicht einschliessen können.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Stellen Sie sicher, dass das Altgerät gemäss der aktuellen lokalen Gesetzgebung entsorgt wird.
- Die Rücknahme des Gerätes im Fachhandel, den Verkaufsstellen sowie an offiziellen Entsorgungsstellen der Stiftung Entsorgung Schweiz (S.EN.S) sollte gebührenfrei erfolgen.

Stichwortverzeichnis

A

- Anfragen 47
- Anwendung des Zubehörs 21
- Anwendungshinweise 22
- Anzeigeelemente 10
- Anzeigen
 - A-Meldung 35
 - F-Meldungen 35
 - H-Meldungen 34
- Arbeiten mit der Zeitschaltuhr 26
- Aussenabmessungen 40
- Aussenreinigung 30

B

- Bedienungselemente 10
- Benutzereinstellungen
 - Dauer Einstellzeit 14
 - Einstellmodus 12
 - Kindersicherung 13
 - Uhrzeitanzeige 13
 - Wasserhärte 15
- Bestellungen 47
- Betriebsarten 17
- Betriebsstörungen 47

D

- Dämpfen 17
- Deinstallation 41

E

- Einschaltdauer ändern 19
- Einstellmodus 12
- Einstelltabelle 22
- Elektroanschluss 40
- Energiesparen 21

- Entkalken 32
 - durchführen 33
 - geeignetes Mittel 32
 - Stromunterbruch 37
- Entsorgung 41
- Ersatzteile 39
 - Bestellnummern 39

G

- Garende 20
- Garraumpflege 30
- Gerät
 - ausschalten 20
 - einschalten 19
- Geräteaufbau 9
- Gerätetür entfernen 31

H

- Heizleistung 40

I

- Inbetriebnahme 5

K

- Kindersicherung 13

P

- Prüfinstitute-Hinweise 40

R

- Reinigung
 - Aussenreinigung 30
 - Entkalken 32
 - Garraumpflege 30
 - Zubehör 32
- Reparatur-Service 47

S

Service-Center 47
Servicevertrag 47
Sicherheit 41
Sicherheitshinweise 5
 Bei Kindern im Haushalt 7
Sicherheitskonzept 40
Störungen selbst beheben 34
Stromunterbruch 37
Symbole 2

T

Technische Daten 40
Typenschild 47

U

Uhrzeit
 ein-/ausschalten 13

V

Verpackung 41
Verwendung, bestimmungsgemässe 6

W

Wasserbehälter
 füllen 18
 leeren 20
Wasserhärte 15

Z

Zeitautomatik
 automatisches Ausschalten 26
Zubehör
 Bestellnummern 39
 reinigen 32

Notizen

Reparatur-Service



Das Kapitel «Was tun, wenn ...» ab Seite 34 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 Telefongenda 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 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 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

v-zug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850