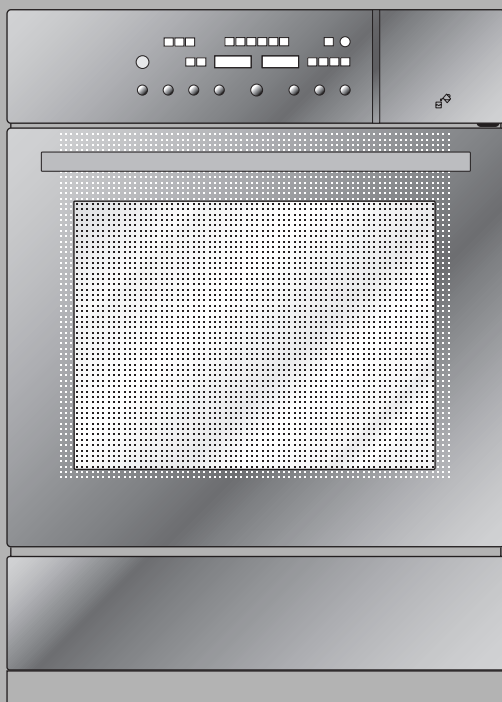


Kombi-Dampfbackofen

Combair-Steam S



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
CS-S	758	55-600 / 55-762
CS-S	858	60-600 / 60-762

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	10
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Erste Inbetriebnahme	13
Generelles zur Bedienung	13
Benutzereinstellungen	14
Kindersicherung	15
Uhrzeitanzeige	16
Wasserhärte	17
Garen, Backen und Braten	19
Betriebsarten	19
Einstellbeispiel	26
Betriebsart wählen	27
Schnellaufheizen	28
Garraumtemperatur kontrollieren / ändern	28
Betriebsart ändern	28
Backende	29
Ausschalten	29
Optimaler Gebrauch	30
Gargutsensor	34
Kerntemperatur	36
Garende	37
Uhrfunktionen	38
Uhrzeit einstellen und ändern	38
Timer	39
Einschaltdauer	40
Startaufschub	42

Einstelltipps	44
Dämpfen	44
Regenerieren	47
Profi-Backen	48
Zartgaren	57
Option	61
Wärmeschublade	61
Pflege und Wartung	62
Aussenreinigung	62
Reinigung Zubehör	62
Garraumreinigung	63
Gerätetür entfernen	64
Glühlampe ersetzen	64
Türdichtung ersetzen	64
Entkalken	65
Störungen selbst beheben	68
Was tun, wenn	68
Nach einem Stromunterbruch	72
Tipps und Tricks	73
Zubehör und Ersatzteile	77
Technische Daten	78
Entsorgung	79
Stichwortverzeichnis	80
Reparatur-Service	83
Kurzanleitung	84

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.
- Es darf nur der zu diesem Gerät gelieferte Gargutsensor verwendet werden.
- 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 darin 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. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie 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, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Wärmeschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, 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!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum zum 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!

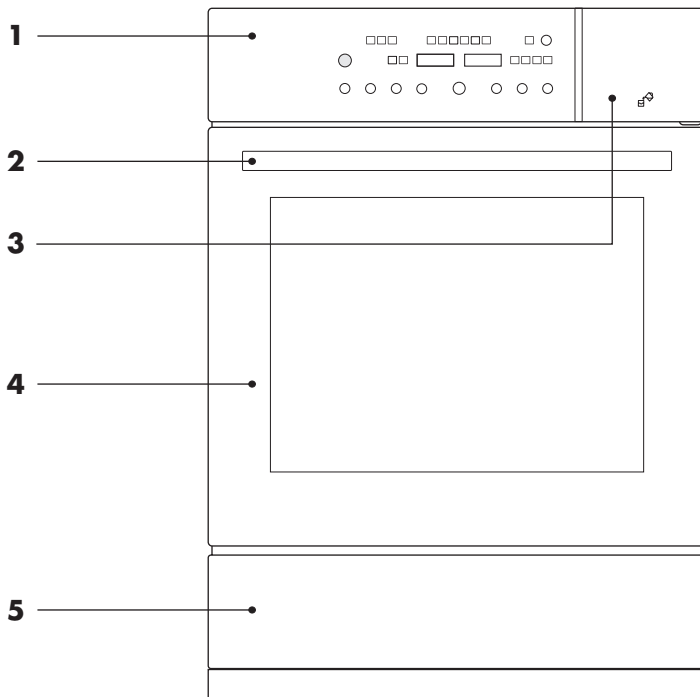
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in 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.
- Stellen Sie Kuchenbleche, gelochten Garbehälter, Edelstahlblech, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände nicht direkt auf den Garraumboden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu bleibenden Schäden.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech, im Edelstahlblech oder im gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben, um eventuell herabfallende Lebensmittelbestandteile und Kondensat aufzufangen.
- Das Original-Kuchenblech nicht zum Dämpfen verwenden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen die rosten können, da dies zu Rostbildung im Garraum führen kann.
- Nach Gebrauch den Garraum austrocknen und gut auslüften lassen, um Korrosion zu vermeiden. Dazu die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Gerätebeschreibung

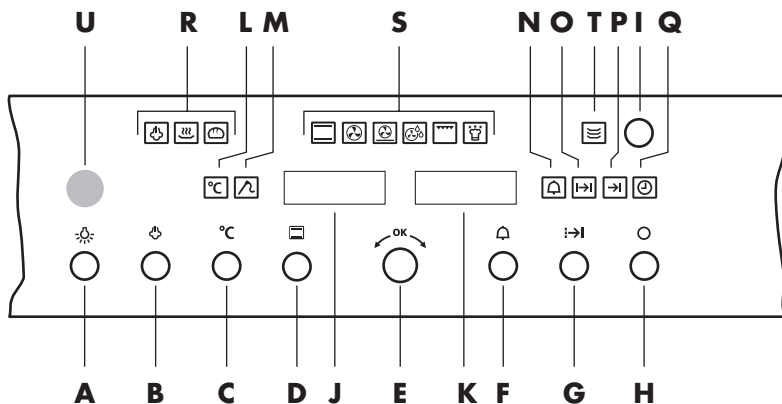
Aufbau



- 1** Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2** Türgriff
- 3** Fach für Wasserbehälter (inkl. Kurzbedienungsanleitung)
- 4** Gerätetür
- 5** Wärmeschublade *

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

- | | |
|----------------------------------|---|
| A Beleuchtung | F Timer |
| B Betriebsart mit Dampf | G Einschaltdauer und Ausschaltzeit |
| C Garraum-/Kerntemperatur | H Ausschalten |
| D Betriebsart ohne Dampf | I Wärmeschublade* |
| E Einstellknopf | |

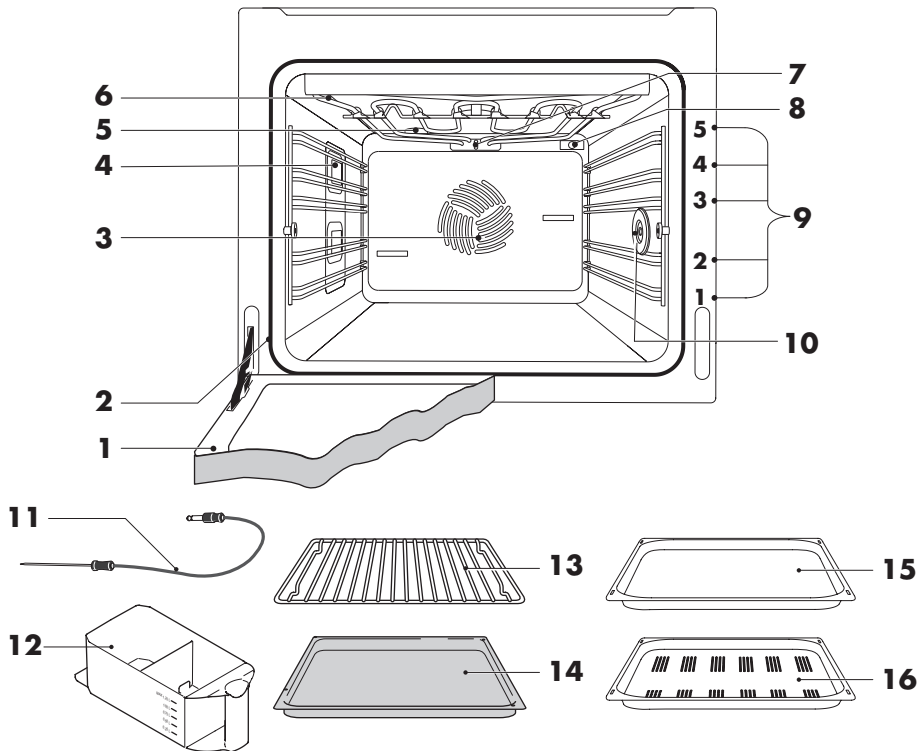
Anzeigen

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| J Temperatur | K Uhrzeit, Dauer und Timer |
|---------------------|-----------------------------------|

Symbole

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| L Garraumtemperatur | Q Uhrzeit |
| M Kerntemperatur | R Betriebsarten mit Dampf |
| N Timer | S Betriebsarten ohne Dampf |
| O Einschaltdauer | T Wärmeschublade* |
| P Ausschaltzeit | |
| U Kommunikations-Schnittstelle | |

* modellabhängig



- | | | | |
|----------|-------------------------|-----------|--------------------------------|
| 1 | Geräteeür | 9 | Auflagen |
| 2 | Türdichtung | 10 | Steckerbuchse für Gargutsensor |
| 3 | Heissluftgebläse | 11 | Gargutsensor |
| 4 | Beleuchtung | 12 | Wasserbehälter |
| 5 | Garraumventilung | 13 | Gitterrost |
| 6 | Grill/Oberhitze | 14 | Original-Kuchenblech |
| 7 | Garraumtemperaturfühler | 15 | Edelstahlblech |
| 8 | Dampfeintritt | 16 | Garbehälter gelocht |

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 ist übernommen.
- ▶ Das leere Gerät mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu einer gewissen Geruchs- und Rauchentwicklung kommt, empfehlen wir den Raum während dieser Zeit gut zu belüften.

Generelles zur Bedienung

Die Betriebsarten, die Garraum- und Kerntemperatur sowie die Dauer und verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

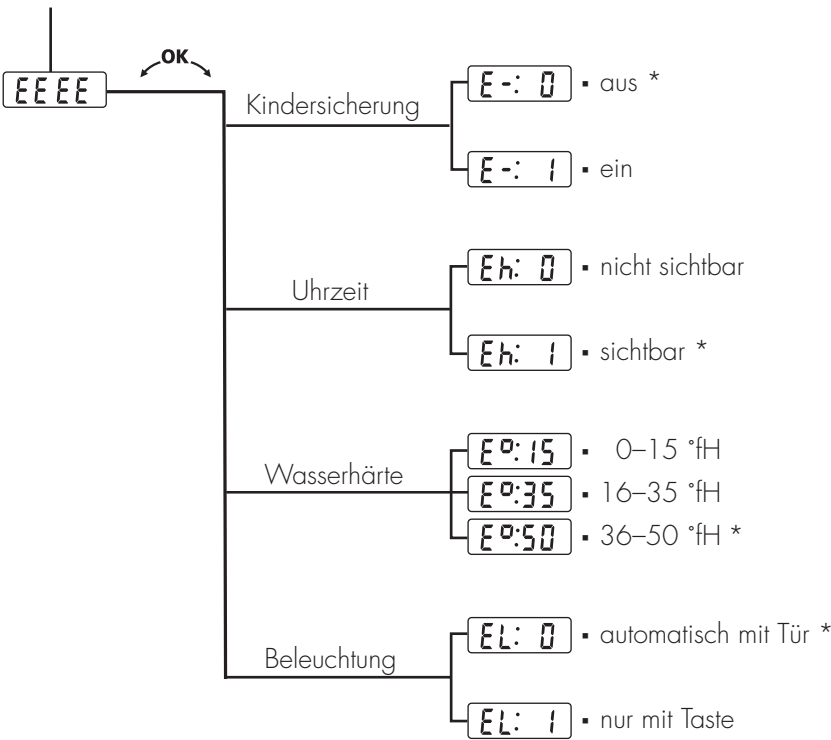
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird der vorgeschlagene Wert verändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
- Ohne Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

Benutzereinstellungen

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

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick der möglichen Benutzereinstellungen.

► Taste  5 Sekunden gedrückt halten.



* Werkeinstellung

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung ein- bzw. ausschalten

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Anzeige steht .
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht  für Kindersicherung aus.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Anzeige auf  für Kindersicherung ein.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.
 - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  angetippt

- ertönt ein doppelter Signalton
 - das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung
 - in der Anzeige steht .
- ▶ Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste  gleichzeitig mit Taste  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» bleibt die Anzeige bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

Uhrzeitanzeige ein- / ausschalten

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Anzeige steht .
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht .
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Anzeige  für Uhrzeit sichtbar steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Am Einstellknopf  drehen.
 - In der Anzeige steht  für Uhrzeit nicht sichtbar.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.
 - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

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 Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte

Bereich	Wasserhärte [°fH]
sehr weiches Wasser	0,5 bis 15
mittleres Wasser	16 bis 35
sehr hartes Wasser	36 bis 50

Werkseitig ist der Bereich für sehr hartes Wasser eingestellt.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Anzeige steht .
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht .
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Anzeige  für sehr hartes Wasser steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis die entsprechende Wasserhärte steht.
 - In der Anzeige steht  für sehr weiches Wasser bzw.  für mittlere Wasserhärte.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.
 - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

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.

Garen, Backen und Braten

Betriebsarten

Dämpfen



- ▶ Taste  1× antippen.
 - Vorschlag Garraumtemperatur: 100 °C
(entspricht maximal möglicher Siedetemperatur)
 - Anwendungsbereich: 30 °C bis 100 °C

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

- 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-, Porzellanschale oder geeignete Pfanne geben und auf den Gitterrost stellen.
- Pochieren von Fleisch und Fisch mit 80 °C bis 100 °C
 - ▶ Zum Pochieren den leicht gefetteten gelochten Garbehälter verwenden.
- Dampfsäften von Früchten und Beeren mit 100 °C
- 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.



Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben, um eventuell herabfallende Lebensmittelbestandteile und Kondensat aufzufangen.

Regenerieren



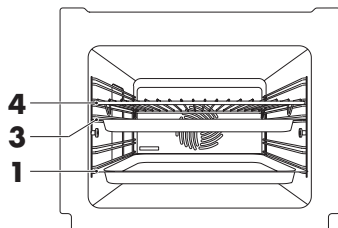
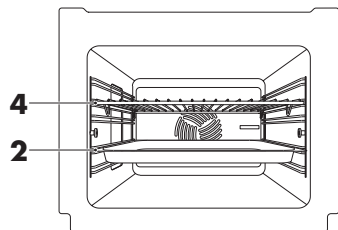
- ▶ Taste  2x antippen.
 - Vorschlag Garraumtemperatur: 120 °C
 - Anwendungsbereich: 100 °C bis 150 °C

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

- Erwärmen von vorgegarten Speisen mit 110 °C bis 130 °C
 - ▶ Zum Erwärmen gewünschte Menge auf geeignetem Geschirr (kein Kunststoff) portionieren und auf den Gitterrost in Auflage **2** stellen. Das Lebensmittel muss nicht zugedeckt werden.
- Zubereiten von (Halb-) Fertiggerichten, Tiefkühlgerichten mit 110 °C bis 130 °C
 - ▶ Zum Erwärmen gewünschte Menge auf geeignetem Geschirr (kein Kunststoff) portionieren und auf den Gitterrost stellen.

Es kann auf maximal drei Auflagen gleichzeitig regeneriert werden:

- Zum gleichzeitigen Erwärmen von zwei Portionen
 - ▶ das Edelstahlblech in Auflage **2** und den Gitterrost in Auflage **4** schieben
- Zum gleichzeitigen Erwärmen von drei Portionen
 - ▶ das Edelstahlblech in Auflage **1**, den gelochten Garbehälter in Auflage **3** und den Gitterrost in Auflage **4** schieben



Profi-Backen



► Taste  3× antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 210 °C

Anwendungsbereich: 100 °C bis 230 °C

Beim Profi-Backen wird das Backgut in den kalten, nicht vorgeheizten Garraum geschoben. Nach dem Starten wird das Backgut zunächst in einer ersten Phase bedämpft (auch Beschwaden genannt) und anschliessend, nach einer von der Füllmenge 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 190 °C bis 210 °C
 - Brotteig auf das Original-Kuchenblech 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 190 °C bis 210 °C
 - Brötchen auf das Original-Kuchenblech legen. Backtrennpapier kann wie gewohnt verwendet werden.
- Backen von Hefegugelhopf, Hefekranz usw. mit 190 °C bis 210 °C
 - Den vorbereiteten Teig auf das Original-Kuchenblech oder in eine geeignete, nicht rostende Form (aus Glas, Keramik, Silikon o.ä.) geben.
- Backen von gefülltem oder ungefülltem Blätterteiggebäck – frisch oder tiefgekühlt – mit 190 °C bis 210 °C
 - Gebäck auf das Original-Kuchenblech 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. Nur so kann eine erneute Dampf-Phase korrekt ablaufen.

Zur schnelleren Abkühlung des Garraumes:

- Gerätetür offen lassen.
- Betriebsart  30 °C wählen.
- Zweites Profi-Backen erst starten, wenn in der Temperaturanzeige  steht (nach ca. 30 Minuten).

Heissluft und Beschwaden



...



► Taste  4x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

Die Garraumluft wird durch den 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  bzw. der Taste  möglich. Die Dampfzufuhr kann jeweils individuell wieder durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  bzw. der Taste  beendet werden.

– Bei nicht aktivierter Dampfzufuhr blinkt das Symbol , bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet es.

■ Individuelle Zubereitung von Gargut mit trockener und feuchter Hitze (z.B. Fleisch)

► Bei Fleisch etwa während des ersten Drittels der Gardauer beschwaden.

Ober-/Unterhitze



Keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden legen, dies führt zu bleibenden Schäden.

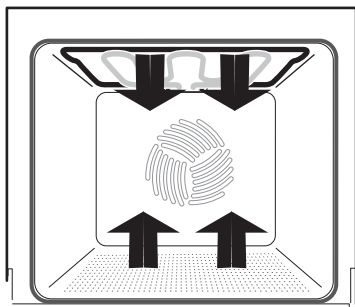


► Taste  1x antippen.

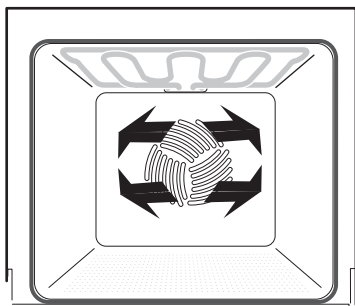
– Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

Ober-/Unterhitze ist die konventionelle Betriebsart. Die Beheizung erfolgt mit Heizkörpern von oben und unten. Das Backen und Braten ist nur auf einer Auflage möglich. Je nach verwendeter Auflage wird die Ober- bzw. die Unterhitze mehr oder weniger wirksam.

Besonders geeignet für saftige Braten und Backen von Kuchen, Torten, Guetzli usw.



Heissluft



- Taste  2× antippen.

- Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

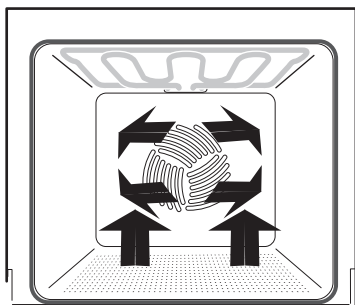
Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Den Speisen wird so auf allen Seiten die gleiche Wärme zugeführt, so dass auf zwei Auflagen gleichzeitig und damit energiesparend gebacken werden kann.

Geeignet für Guetzli, Wähen und Kuchen auf zwei Auflagen oder einen Braten unten und gleichzeitig einen Gratin oben.

PizzaPlus



Keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden legen, dies führt zu bleibenden Schäden.



- Taste  3× antippen.

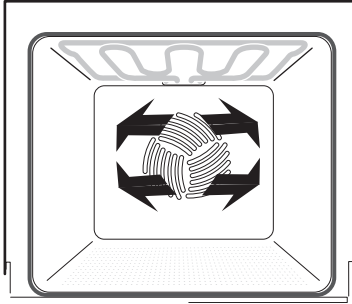
- Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

Zusätzlich zur Heissluft wird Unterhitze dazu geschaltet. Der Boden des Backgutes wird so besonders intensiv gebacken.

Besonders geeignet für Pizza, saftige Wähen, Quiches usw. auf einer Auflage.

Das Original-Kuchenblech oder ein rundes Blech auf dem Gitterrost verwenden.

Heissluft feucht



► Taste  4x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand 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.

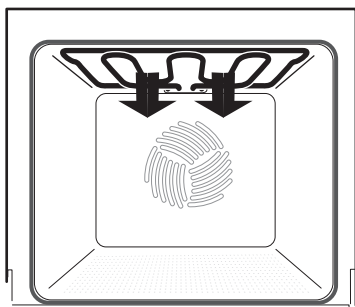
Geeignet für Gratin, Auflauf und Hefengebäck.

Teig oder Gebäck in gewohnten Backformen oder auf dem Original-Kuchenblech backen.

Grossflächengrill



Nur mit geschlossener Gerätetür grillieren.



► Taste  5x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 230 °C

Der Grossflächengrill eignet sich zum Grillieren flachen Grillgutes und zum Überbacken.

Benutzen Sie den Gitterrost zum Grillieren von flachem Grillgut und als Auflage für Formen.

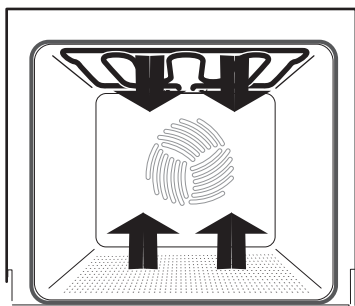


Die Wärmeübertragung beim Grillieren erfolgt durch Infrarotstrahlung des glühenden Heizkörpers.

Zartgaren



Keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden legen, dies führt zu bleibenden Schäden.



► Taste  6x antippen.

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem Fleisch auf schonendste Art bei niedriger Garraumtemperatur auf den gewünschten Zeitpunkt zubereitet wird. Ausführlichere Hinweise siehe Kapitel «Zartgaren».

Einstellbeispiel

Der Ablauf wird für das Backen eines Brotes erklärt.

In den Einstelltipps steht:

Profi-Backen		°C	Auflage	Dauer Min.
Brot		200–230	2	35–50

- Den geformten Brotteig auf das Original-Kuchenblech legen und noch kurze Zeit gehen lassen.
- Das Original-Kuchenblech in Auflage **2** in den kalten Garraum schieben.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit Trinkwasser, nicht mit Bouillon, Wein oder Ähnlichem füllen. Kein destilliertes Wasser verwenden.

- Bei allen Betriebsarten mit Dampf braucht es einen gefüllten Wasserbehälter im Gerät.
- Bei den Betriebsarten ohne Dampf kann der Wasserbehälter 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, Backen und Braten entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr!

Lesen Sie zuerst das Kapitel «Sicherheitshinweise».

- Die Betriebsarten ohne Dampf / / / / / und können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste gewählt werden.
- Die Betriebsarten mit Dampf / / und ... können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste gewählt werden – in diesem Beispiel Profi-Backen .
 - Das Symbol leuchtet.
 - Das Symbol blinkt.
 - 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.
 - Solange die Garraumtemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .



Beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ertönt ein einfacher Signalton.

Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Das Schnellaufheizen ist nur möglich bei den Betriebsarten  /  /  oder .

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einstellknopf  2 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Es ertönt ein einfacher Signalton.
 - In der Temperaturanzeige blinkt «°».

Nach Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur wird die Schnellaufheizung automatisch ausgeschaltet, und es ertönt 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 Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur verändert 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 dessen Unterseite ein hohler Ton zu hören ist.

- Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

- Taste  antippen.
 - Die Symbole  und  erlöschen.
 - Bei allen Betriebsarten mit Dampf 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.



Das Gerät ist ganz ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.

- Kondensat und Lebensmittelbestandteile auf dem Garraumboden müssen nach jedem Garvorgang mit Dampf vollständig entfernt bzw. abgetrocknet werden.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

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

- Nach Beendigung den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.



Falls das Restwasser nicht unmittelbar abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:

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

Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

- Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät schieben.
- Gerätetür offen lassen, damit der Garraum abkühlt und trocknen 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.

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 Einstelltipps. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



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

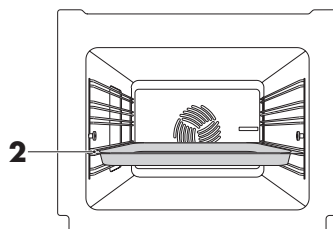
Backen mit Heissluft

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

Bei Heissluft ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

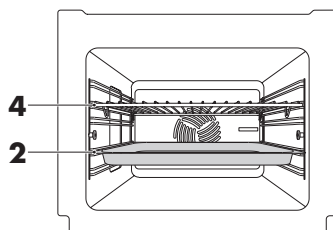
Auf einer Auflage

- Für jegliches Backgut – ob flach oder hoch – auf das Original-Kuchenblech oder auf dem Gitterrost in Auflage **2**



Auf zwei Auflagen

- Edelstahlblech in Auflage **2** und das Original-Kuchenblech in Auflage **4**
- Flache Backformen auf das Original-Kuchenblech in Auflage **2** und auf den Gitterrost in Auflage **4**



Energie sparen

- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: ab einer Dauer von 30 Minuten gewählte Betriebsart 5–10 Minuten vorher ausschalten. Ausnahmen: Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteig.

Vorheizen

- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn es im Rezept oder den Einstelltipps angegeben ist.
- Beim Grillieren ist ein kurzes Vorheizen empfehlenswert. Beachten Sie dazu die Zeitangaben in den Einstelltipps.

Verschmutzung vermeiden

- Um beim Grillieren den Reinigungsaufwand gering zu halten, kann das Original-Kuchenblech – mit Aluminiumfolie ausgelegt – in Auflage **1** geschoben werden.

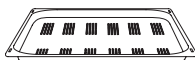
Anwendung Zubehör



- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. In den Einstelltipps ist die richtige Auflage angegeben.
- Das Original-Kuchenblech dient als Backform z.B. für Wähen und Guetzli und als Auflage für Backformen z.B. beim Backen mit  auf 2 Auflagen oder als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost.
- Bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten wie Quiche oder Brötchen, die das Original-Kuchenblech nur teilweise bedecken, kann sich dieses vor allem bei hoher Temperatur verziehen. Dies ist normal und lässt sich bei rechteckigen Kuchenblechen nicht vermeiden. Unter Umständen lässt sich das Kuchenblech etwas schwerer herausziehen. Während dem Abkühlen geht das Kuchenblech wieder in seine ursprüngliche Form zurück. Anstatt im Kuchenblech können die angesprochenen Lebensmittel entweder auf dem Gitterrost mit Backpapier oder in einem runden Kuchenblech auf dem Gitterrost gebacken werden.



- Wenn Sie Backwaren mit extrem harten Messern oder Schneidrädern (Keramik, Hartmetall) im Original-Kuchenblech schneiden, kann dessen Oberfläche beschädigt werden.
- Das Original-Kuchenblech nicht bei  verwenden.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Bratengeschirr und Backformen sowie für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.
- Das Edelstahlblech keinesfalls bei  verwenden, da das Backergebnis unbefriedigend wird.
- Das Edelstahlblech kann als zweites Blech beim Backen mit  verwendet werden.



- Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse. Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittelbestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben.

Gargutsensor



Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.

Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.



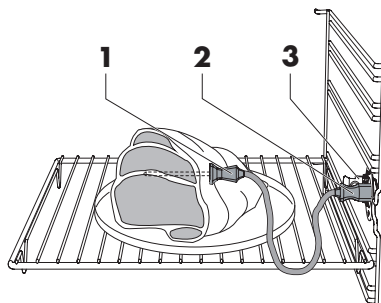
- Mit Hilfe des Gargutsensors können Sie das Gerät automatisch ausschalten lassen, wenn die gewünschte Kerntemperatur im Lebensmittel erreicht ist. Geeignete Kerntemperaturen finden Sie in den Einstelltipps.
- Sie können den Gargutsensor auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwenden und das Gerät 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

- Das Fleisch in einen Bratentopf oder auf den Gitterrost legen.
- Den Gargutsensor **1** möglichst horizontal in das Gargut stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte 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.

Bei Geflügel sollte der Gargutsensor in der Innenseite des Schenkels positioniert werden.

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

- 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** 2x antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - 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 wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
 - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .

Kontrollieren / ändern

- ▶ Taste **°C** 2x antippen.
 - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
 - 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 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

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Die eingestellte Uhrzeit z.B.  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 ertönt ein doppelter Signalton.

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 rechten Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

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 eingegeben ist).

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltonen
- das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - 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.
 - 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 das Gerät 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 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 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 Einstelltipps. 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 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 rechten Anzeige blinkt die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Einschaltdauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf **↶OK↷** 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.
 - 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  2× antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - 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 Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

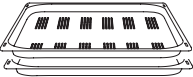
Einstelltipps

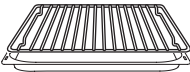
Nachfolgend erhalten Sie Tipps für die Zubereitung beliebter Speisen. Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art, Qualität, Frische, Schnittgrösse und Beschaffenheit des Gargutes können diese abweichen.

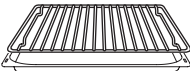
Dämpfen

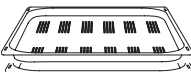


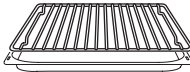
Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

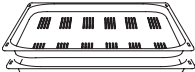
Gemüse (frisch)		°C	Dauer Min.	Zubehör
Bohnen		100	35–45	
Broccoli, Blumenkohl			20–30	
Fenchel			25–35	
Karotten			20–30	
Kartoffeln in Stücken, Salzkartoffeln			20–25	
Kartoffeln ganz, Gschwellti			30–45	
Kefen			10–15	
Kohlrabi			15–30	
Maiskolben			45–60	
Peperoni			10–15	
Rosenkohl			25–30	
Spargeln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

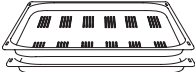
Beilagen		°C	Dauer Min.	Zubehör
Reis + Flüssigkeit		100	20–40	
Linsen + Flüssigkeit			20–60	
Griess + Flüssigkeit			10–15	

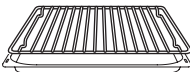
Fleisch		°C	Dauer Min.	Zubehör
Schinken (je nach Grösse)		100	60–90	
Rippli, Kasseler			45–60	
Saucisson			30–45	

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

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

Entsaften		°C	Dauer Min.	Zubehör
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	

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

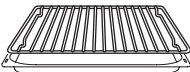
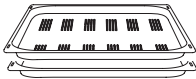
Regenerieren



Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

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

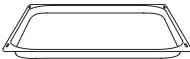
Aufwärmen		°C	Dauer Min.	Zubehör
Aufwärmen von Gerichten (1 Teller)		120	7–10	
Aufwärmen von Gerichten (2–3 Teller)			8–12	
Zubereiten von Fertiggerichten			nach Angaben	

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.

Profi-Backen		°C	Auflage	Dauer Min.	Zubehör
Gugelhopf		190–200	2	30–40	  
Blätterteiggebäck (frisch oder tiefgefroren, gefüllt oder ungefüllt, jedoch keine Wähen)		190–210	2 2 + 4	20–35	
Brot		190–210	2	45–60	
Brötchen			2 2 + 4	25–35	

Kuchen Cake



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

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Cake 25 cm		160–180	ja	2	50–70
Biscuittorte					30–40
Biscuitroulade		210–220		2 + 4	7–10
		190–200			
Rüebli torte		170–180		2	55–60
Gugelhopf					50–55
Mürbeteig mit Früchten		200		2 + 4	45–55
		180–200			
Linzertorte		170–180		2	55–60
Lebkuchen					50–60
Quarkkuchen		160–170			70–80
Apfelstrudel					190–200
		180–190			

Kleingebäck



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

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Apérogebäck		180–200	ja	2	15–20
		160–180		2 + 4	15–25
Schinkengipfeli		190–210		2	20–30
		170–180		2 + 4	
Hefe-Kleingebäck		180–200		2	15–25
		160–180		2 + 4	
Eclairs		200–220		2	
		180–200	nein	2 + 4	20–35
Makrönli		160–170	ja	2	15–25
		150–160		2 + 4	
Mailänderli Spitzbuben		170–180		2	
		150–160		2 + 4	
Chräbeli Anisgebäck		140–150	nein	2	20–30
				2 + 4	
Meringues		90–100		2	60–120
				2 + 4	

Wähe Pizza



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

Bei gefrorenen oder frischen Früchten – die stark saften – den Guss erst nach ca. 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.	
Früchtewähe		170–190	ja	2	35–50	
				2 + 4		
		200–210		2	17–25	
Pizza (frisch)		190–210		2 + 4		
		200–220				35–50
Gemüsewähe		170–190		2		
				2 + 4		
		200–210		2	30–45	
Käsewähe		170–190		2 + 4		
		160–180				
		180–200		2	25–40	
Quiche		170–190				

Brot Zopf



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

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Brot		220–230	5 Min.	2	35–50
		200–220		2 + 4	
Zopf		200–210	5 Min.	2	35–45
		180–200		2 + 4	30–40
Rosenkuchen		190–200	ja	2	35–40
Hefekranz Russenzopf		170–190	5 Min.	2 + 4	

Auflauf Gratin

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Auflauf süß/pikant		160–180	ja	2	30–50
Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln					
Käsesoufflés		150–170			45–60
Schokoladensoufflés		160–170			40–60

Fleisch

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.	 °C
Rindsschulter 7 cm dick		190–200	ja	2	75–120	75–80
Kalbsschulter 5,5 cm dick		200–210			80–100	
Schweinsschulter 6 cm dick gebraten geschmort		180–190			70–100	80–85
		210–220			100–120	
Gigot 9 cm dick						68–70
Hackbraten 5 cm dick					190–210	60–90
Fleischkäse		180–200	nein	5	45–60	
Filet im Teig		200–210			30–45	
4 Bratwürste		230	3 Min.		15–20	

Zartgaren angebraten

► Siehe auch Kapitel «Zartgaren».

	Gargrad	Programm	Vorschlagswert  °C	 Std.	Einstellbereich  Std.	Auflage
Kalbsfilet	saignant		60	3½	2½–4½	2
	à point		65			
Kalbshuft			67			
Kalbsnierstück						
Rindsfilet	saignant		55			
	à point		60			
Rindshuft			65			
Rindsschulter			75			
Entrecôte, Roastbeef	saignant		55			
	à point		60			
Schweinshuft			67			
Schweinsnierstück						
Lammgigot	saignant		63			
	à point		68			

Geflügel Fisch

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Poulet 4 Hälften		220–230	nein	3	50–60
Fischfilet ca. 600 g		180–200		2	15–25

Gratinieren

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Toast Hawaii		230	3 Min.	4	5–10
Gemüse			nein		5–15
Fisch					

Niedertemperaturgaren

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Std.	 °C
Rindsfilet 5 cm dick		80–90	ja	2	2–3	55–60
Roastbeef 5 cm dick					2½–3½	
Schweinsnierstück 5 cm dick		100–110			3–4	70–80

Garen im Römertopf

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.	 °C
Poulet 1 kg		220–230	nein	2	60–70	85
Braten 1 kg					90–100	80
Hackbraten ca. 800 g					40–50	

Dörren Trocknen



Das Dörren und Trocknen muss überwacht werden, da bei einer Über Trocknung Brandgefahr besteht!

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Das gereinigte und zerkleinerte Obst, die Pilze oder Kräuter auf dem mit Backpapier belegten Gitterrost oder auf das Original-Kuchenblech auslegen und in die geeignete Auflage schieben.
- ▶ Beim Dörren und Trocknen können maximal ein Gitterrost und ein Original-Kuchenblech gleichzeitig verwendet werden.
- ▶ Das Dörrgut in regelmässigen Abständen wenden, dadurch trocknet es gleichmässiger.



Eine Holzkelle zwischen der Unterseite der Bedienblende und der Oberkante der Gerätetür einklemmen, dass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Std.
Äpfel mit oder ohne Schale in Schnitze oder Ringe geschnitten		70	nein	2	12–13
Pilze in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten		50–60		2 + 4	4–5
Kräuter					1–1½

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 **2** schieben und die Schale mit dem angebratenen Fleisch darauf stellen.
- ▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

Zartgaren auswählen und starten

In den Einstelltipps finden Sie in den Zartgartabellen die jeweils optimale Kerntemperatur für das Fleischstück.

- ▶ Taste  6x antippen.
 - Die Symbole  /  und  leuchten.
 - In der Temperaturanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur .
 - In der rechten Anzeige steht  für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.
- ▶ Die vorgeschlagene Kerntemperatur kann durch Drehen am Einstellknopf  geändert werden.



Eine Änderung der Kerntemperatur ist im Bereich von 50 °C bis 90 °C möglich.

- ▶ Die vorgeschlagene Gardauer kann durch Antippen der Taste  geändert werden.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die neue Gardauer einstellen.



Eine Änderung der Einschaltdauer ist im Bereich von 2½ bis 4½ Stunden möglich.

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



Falls in der linken Anzeige  steht, den Gargutsensor einstecken.

Unterbrechen

- ▶ Wird während dem Ablauf die Taste  angetippt, wird das Zartgaren nur angehalten.
 - In der linken Anzeige steht .
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2x antippen.

Ende

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

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

Option

Wärmeschublade



Kein brennbares Material in der Geräteschublade lagern!

Wenn Ihr Gerät mit einer Wärmeschublade ausgestattet ist, können Sie diese zum Vorwärmen von Geschirr oder zum kurzzeitigen Warmhalten von gut zugedeckten Speisen verwenden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die Wärmeschublade ist eingeschaltet.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Das Symbol  erlischt.
 - Die Wärmeschublade ist ausgeschaltet.



Je nach gewählter Betriebsart kann die Erwärmungsdauer des Geschirrs sehr unterschiedlich sein.

Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

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.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur einfacheren Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

Reinigung Zubehör



Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Der Gitterrost und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech, das Edelstahlblech und der gelochte Garbehälter können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch kann sich die Antihafteffektwirkung beim Original-Kuchenblech mit zunehmender Dauer reduzieren.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter, können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.
- Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses ebenfalls entkalken. Falls es immer noch tropft, den Wasserbehälter im Geschirrspüler reinigen.

Garraumreinigung



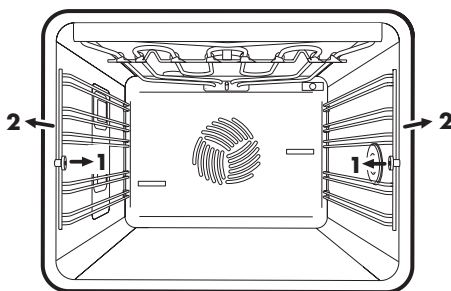
Der Temperaturfühler und die Heizelemente im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.

- ▶ Kondensat und Lebensmittelbestandteile auf dem Garraumboden müssen nach jedem Garvorgang mit Dampf vollständig entfernt bzw. abgetrocknet werden.
- ▶ Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Schmutz auf der Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen abwischen 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 kann nach einer gewissen Benutzungsdauer etwas matt werden. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

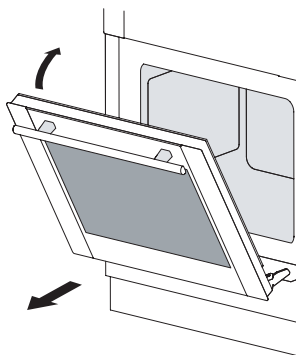
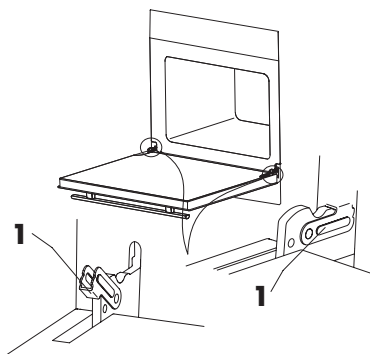
Auflagegitter herausnehmen

- ▶ 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 Öffnung schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten klappen.



Glühlampe ersetzen

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

Türdichtung ersetzen

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

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 Anzeige blinkt **H 10** .

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.
sehr weich	18 Monaten
mittel	9 Monate
sehr hart	6 Monate

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 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 schaubildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Entkalken durchführen



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



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

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig drücken.
 - In der Anzeige blinkt **[RPr]**.
 - Anschliessend blinkt in der Anzeige **H 5**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht **[R 1]**.
 - Das Gerät befindet sich für ca. 30 Minuten in der Entkalkungsphase.
 - Anschliessend blinkt in der Anzeige **H 2**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Anzeige steht **[R 2]**.
 - Das Gerät befindet sich in der Spülphase.

- ▶ Sobald in der Anzeige **H 2** blinkt, Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Anzeige bleibt **CA 2** stehen bzw. steht **CA 3**.

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

- In der Anzeige blinkt **CA 2** bzw. **CA 3**.
- ▶ Wenn in der Anzeige **End** steht, Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
 - Die Meldung **End** erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar.

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... in der Anzeige **H 1** blinkt

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

... in der Anzeige **H 2** blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das Gerät einsetzen.
■ Beim Entkalken.	▶ Wasserwechsel nötig.

... in der Anzeige **H 3** blinkt

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

... in der Anzeige **H 4** blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Gargutsensor ist nicht eingesteckt.	▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

... in der Anzeige H 5 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Entkalken wurde gewählt, jedoch noch nicht gestartet.	► Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen, diesen in das Gerät schieben und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

... in der Anzeige H 6 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Zartgaren ist unterbrochen.	► Zum Weiterfahren durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen. ► Zum Abbrechen Taste  antippen.

... in der Anzeige H 10 blinkt

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

... in der Anzeige **F xx** blinkt

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 Anzeige **U 2** steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromzufuhr.	▶ Stromzufuhr unterbrechen. ▶ Elektrische Installation durch einen Fachmann überprüfen lassen.

... 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 Schalten des Ventils beim Dampferzeugen).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen nichts unternehmen.

... nach Ende eines Garvorganges 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.

... die Beleuchtung nicht funktioniert

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

... beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern. ■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den Einstelltipps übereinstimmt. ▶ Die Garraumtemperatur reduzieren.

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.
-  ■ Eignet sich ein Stromunterbruch während dem 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 immer das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben, um eventuell herabfallende Lebensmittelbestandteile und Kondensat aufzufangen.
- 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 Original-Kuchenblech 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.

Das Gebäck oder der Braten sehen von aussen gut aus. In der Mitte sind sie jedoch teigig oder nicht gar

- Die Back- oder Bratdauer kann durch höhere Garraumtemperatur nur bedingt verkürzt werden (ausseen gar, innen roh). Stellen Sie die Garraumtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Dauer entsprechend.

Der Kuchen fällt zusammen

- Vergleichen Sie Ihre Einstellungen mit denen der Einstelltipps.
- Stellen Sie die Garraumtemperatur 10 °C niedriger ein und wählen Sie eventuell eine längere Dauer.
- Backen Sie den fertig gerührten Teig direkt nach der Fertigstellung. Beachten Sie die Rührzeiten im Rezept. Schlagen Sie beispielsweise bei Biskuit die Eigelbmasse und das Eiweiss etwas länger.
- Überprüfen Sie das Rezept, z.B. kann eine Überdosierung von Backpulver problematisch sein.

Das Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf

- Ein gewisser Bräunungsunterschied ist normal. Bei niedrigerer Temperatur kann eine gleichmässige Bräunung erreicht werden. Gegebenenfalls die Garraumtemperatur etwas niedriger stellen und die Dauer entsprechend verlängern.
- Beim Backen mit Heissluft überprüfen, ob die verwendeten Auflagen mit den Einstelltipps übereinstimmen.
- Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.

Das Gebäck ist auf einem Blech heller als auf den anderen

- Das Gebäck auf gleichzeitig eingeschobenen Blechen wird nicht immer gleichzeitig fertig. Lassen Sie das Blech mit hellerem Gebäck gegebenenfalls nachbacken.

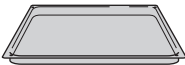
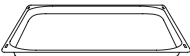
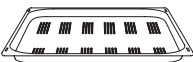
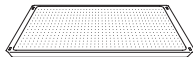
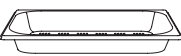
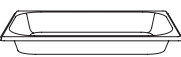
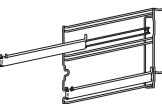
Garraumtemperaturmessung mit eigenem Thermometer

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

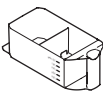
Zubehör und Ersatzteile

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

Zubehör

		L × B × H [mm]
Original-Kuchenblech		430 × 345 × 30
Edelstahlblech		430 × 345 × 25
Garbehälter gelocht		430 × 345 × 25
Gitterrost		430 × 345 × 26
Guetzliblechpaar ungelocht		430 × 351 × 13
Guetzliblechpaar gelocht		430 × 351 × 13
Garbehälter gelocht, Edelstahl 1/3 GN		177 × 325 × 40
Garbehälter ungelocht, Edelstahl 1/3 GN		177 × 325 × 40
Rollauszug		

Ersatzteile

Gargutsensor	
Rändelmutter	
Rezeptbuch	
Wasserbehälter	

Technische Daten

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung	400 V 2N~ 50 Hz
Leistung	Anschlusswert 3700 W
Absicherung	10 A

Heizleistung

Heissluft	2200 W
Oberhitze	1200 W
Unterhitze	1250 W
Grill	1500 W
Dampferzeuger	1400 W
Wärmeschublade*	400 W

* Option

Sicherheitskonzept

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

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 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.

Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	83
Anzeigeelemente	11
Anzeigen	
F-Meldungen	70
H-Meldungen	68
Meldungen	68, 70
Auflagen	
Heissluft	31
Auflauf	52
Auftauen	47
Aufwärmen	47
Ausschaltzeit	42
Aussenreinigung	62

B

Backen	19
Backen mit Heissluft	31
Backende	29
Bedienung	13, 26
Bedienungselemente	11
Beilagen	45
Beleuchtung	18
Benutzereinstellungen	14
Bestellungen	83
Betriebsart	
Ändern	28
Wählen	27
Betriebsarten	19
Betriebsstörungen	83
Blanchieren	46
Braten	19
Bräunungsunterschied	75
Brot	48, 52

C

Cake	49
------------	----

D

Dämpfen	19, 44
Deinstallation	79
Desserts	46
Dörren	56

E

Einmachen	46
Einschaltdauer	
Betriebsart	40
Einstellbeispiel	26
Einstellknopf	13
Einstelltipps	44
Elektroanschluss	78
Energie sparen	32
Entkalken	65
Durchführen	66
Entkalkungsmittel	65
Entsaften	46
Entsorgung	79
Ersatzteile	77
Bestellen	83
Erste Inbetriebnahme	13

F

Fehlermeldung	70
Fisch	45, 54
Fleisch	45, 53
Vorbereiten	58
F-Meldungen	70

G

Garen	19
Garen im Römertopf	55
Gargutsensor	34
Platzieren	35
Garraumreinigung	63
Garraumtemperatur	28
Geflügel	54
Gemüse	44
Gerät	
Ausschalten	29
Gerätebeschreibung	10
Geräteschublade	62
Gerätetür entfernen	64
Glühlampe ersetzen	64
Gratin	52
Gratinieren	55
Grill	
Grossflächengrill	25

H

Heissluft	23
Auflagen	31
Backen	31
Heissluft feucht	24
Heissluft und Beschwaden	22
Heizleistung	78
H-Meldungen	68

I

Inbetriebnahme	5, 13
----------------------	-------

K

Kerntemperatur	36
Kinder im Haushalt	6
Kindersicherung	15
Kleingebäck	50
Kuchen	49
Kurzanleitung	84
Kurzbedienungsanleitung	10

M

Meeresfrüchte	45
Meldungen	69

N

Nach einem Stromunterbruch	72
Nachfüllen von Wasser	26
Niedertemperaturgaren	55

O

Ober-/Unterhitze	22
Option	61

P

Pflege	62
Pizza	51
PizzaPlus	23
Pochieren	19
Profi-Backen	21, 48, 74

R

Regenerieren	20, 47, 74
Reinigung	62
Reparatur-Service	83
Römertopf	55
Runde Bleche	23, 31

S

Schnellaufheizen	28
Service-Center	83
Servicevertrag.....	83
Sicherheit.....	79
Sicherheitshinweise.....	5
Bei Kindern im Haushalt.....	6
Bestimmungsgemässe	
Verwendung	6
Vor der ersten Inbetriebnahme...	5
Zum Gebrauch.....	7
Sicherheitskonzept.....	78
Startaufschub.....	42
Sterilisieren	46
Störungen	68
Stromunterbruch	72
Symbole	2, 11

T

Tasten	11
Technische Daten	78
Timer	39
Tipps und Tricks	73
Trocknen.....	56
Türdichtung ersetzen	64

U

Uhr.....	38
Anzeige.....	16
Uhrzeit einstellen	38
Unterhitze	22

V

Verpackung.....	79
Vor der ersten Inbetriebnahme.....	5
Vorheizen	32

W

Wähe	51
Wärmeschublade.....	61, 62
Wartung.....	62
Wasserbehälter	26
Wasserhärte.....	17

Z

Zartgaren.....	25, 57
Angebraten	54
Auswählen und starten	59
Zeit einstellen.....	38
Zopf	52
Zubehör	77
Anwendung	33
Bestellen	83

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  oder  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

J758.10-3