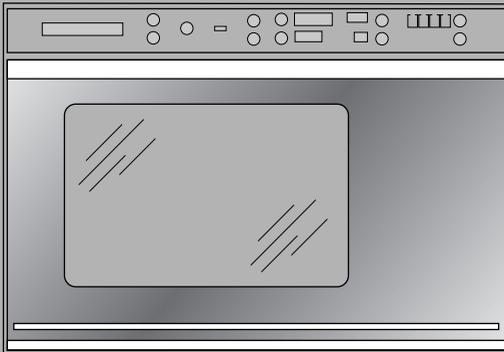


Kombi-Dampfgarer

Combi-Steam SL

mit Zartgaren



Bedienungsanleitung

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

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt
- Markiert eine Aufzählung



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CST-SL	757	SMS
CST-SL/60	857	EURO 60

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	6
Ihr Gerät	9
Geräteaufbau	9
Bedienungs- und Anzeigeelemente	10
Erste Inbetriebnahme	11
Generelles zur Bedienung	12
Benutzereinstellungen	13
Sprache wählen	13
Kindersicherung	14
Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten	16
Lautstärke des Signaltons ändern	17
Einstellzeit verändern	18
Automatische Beleuchtung	19
Wasserhärte	20
Garen und Backen	21
Die Betriebsarten und ihre Anwendung	22
Einstellbeispiel	27
Zartgaren	32
Gargutsensor	36
Hinweise zum optimalen Gebrauch	38
Anwendungshinweise, Einstelltabellen	41

... Inhalt

Zeitschaltuhr	44
Einstellen und Ändern der Uhrzeit	44
Timer	45
Arbeiten mit der Zeitautomatik	46
Pflege und Wartung	50
Aussenreinigung	50
Garraumpflege	50
Entkalken	53
Glühlampe ersetzen	55
Kleine Störungen selbst beheben	56
Was tun, wenn	56
Nach einem Stromunterbruch	58
Tipps und Tricks	59
Zubehör und Ersatzteile	62
Technische Daten	63
Zur Entsorgung	64
Index	65
Reparatur-Service	67

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 ab Seite 13.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung (oder Befeuchtung) eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen. Bei diesbezüglicher Gefahr bitte unseren Kundendienst kontaktieren, siehe Seite 67.

Bei Kindern im Haushalt

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

Zum Gebrauch

- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrags die Hinweise unter «Reparatur-Service» auf Seite 67. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- 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, Backensprays etc. im Garraum.

... Sicherheitshinweise

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Vorsicht Verbrennungsgefahr, das Glas nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Gitterrost, Bleche und Garbehälter werden heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

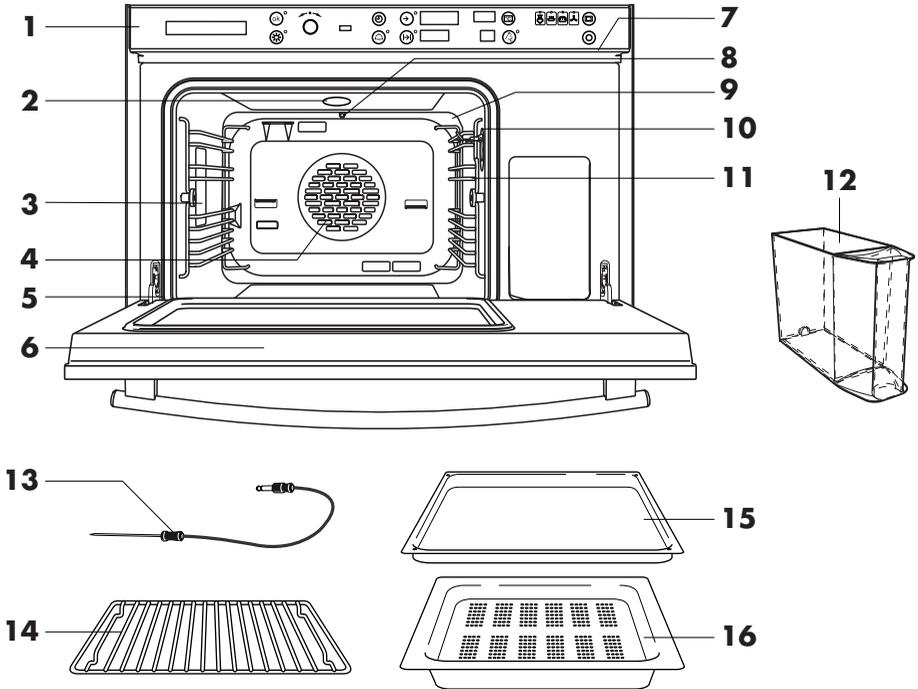
... Sicherheitshinweise

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

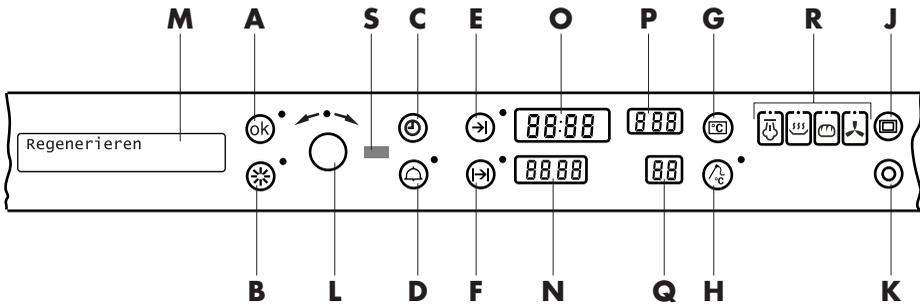
Ihr Gerät

Geräteaufbau



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

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten/Einstellelemente

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

Anzeigen

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

ZUG-Auge

- S** Kommunikations-Schnittstelle

Erste Inbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Uhrzeit einstellen:
Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  Stunden einstellen.
Taste  erneut antippen und mit dem Einstellknopf  Minuten einstellen.
– Nach Ablauf der Einstellzeit hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhr beginnt zu laufen.
Das Einstellen der Uhrzeit ist im Kapitel «Zeitschaltuhr» ab Seite 44 ausführlich beschrieben.
- ▶ Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor (siehe Seite 13).
- ▶ Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Seite 50).
- ▶ Anschliessend das leere Gerät (ohne Gitterrost, Bleche etc.) 30 Minuten lang mit Betriebsart Profi-Backen und einer Garraumtemperatur von 180 °C betreiben, siehe «Garen und Backen» ab Seite 21.



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

Generelles zur Bedienung

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

- Die dazugehörige Kontrolllampe (falls vorhanden) blinkt.
- In der entsprechenden Anzeige wird blinkend ein Vorschlag angezeigt.

Vorschlag ändern

- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
 - Nach einer gewissen «Einstellzeit», siehe auch Seite 18, werden diese Einstellungen übernommen und das Gerät startet.

Diese Einstellzeit muss nicht abgewartet werden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen werden bestätigt und sofort übernommen.
 - Das Gerät startet.

Benutzereinstellungen

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

Sprache wählen

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Sprache» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  gewünschte Sprache wählen.
- ▶ Die gewählte Benutzereinstellung muss mit der Taste  bestätigt werden.
 Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Kindersicherung

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

Einschalten

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

Wird bei eingeschalteter Kindersicherung die Taste  oder  angetippt,

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

... Benutzereinstellungen

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Taste  gedrückt halten.
- ▶ Taste  oder  antippen.
 - Die Kindersicherung ist überwunden, die weitere Bedienung kann, wie in den entsprechenden Kapiteln beschrieben, erfolgen.
 - Die Kindersicherung ist für 10 Minuten unterdrückt.
- ▶ In dieser Zeit kann das Gerät wie gewohnt bedient werden.
 - 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Ausschalten

- ▶ Zum Ausschalten der Kindersicherung Taste  zusammen mit Taste  drücken.
 - ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Kindersicherung» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «Kindersicherung» «aus» wählen.
 - ▶ Die gewählte Benutzereinstellung muss mit der Taste  bestätigt werden.
-  Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten

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

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Uhrzeit» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «sichtbar» oder «nicht sichtbar» wählen.
- ▶ Die gewählte Benutzereinstellung muss mit der Taste  bestätigt werden.



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

- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Lautstärke des Signaltons ändern

Die Lautstärke des Signaltons kann in zwei Stufen verändert werden.

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

Einstellzeit verändern

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

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Einstellzeit» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «kurz», «mittel» oder «lang» wählen.
 - ▶ Die gewählte Benutzereinstellung muss mit der Taste  bestätigt werden.
-  Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Automatische Beleuchtung

Ist in der Benutzereinstellung «Beleuchtung» «automatisch mit Tür» gewählt, wird die Beleuchtung immer eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Beleuchtung» erscheint.
- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «nur mit Taste» oder «automatisch mit Tür» wählen.
- ▶ Die gewählte Benutzereinstellung muss mit der Taste  bestätigt werden.
 Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Ein-/ausschalten

Die Beleuchtung kann jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

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

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

Wasserhärte

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

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]
sehr weiches Wasser	0 bis 15	0 bis 8
mittleres Wasser	16 bis 35	9 bis 20
sehr hartes Wasser	36 bis 50	21 bis 28

Werkseitig ist der Bereich für mittleres Wasser eingestellt.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Benutzereinstellungen» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wasserhärte» erscheint.
 - ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  «0–15 °fH» oder «36–50 °fH» wählen.
 - ▶ Die gewählte Benutzereinstellung muss mit der Taste  bestätigt werden.
-  Durch Auswählen von «zurück» und Antippen der Taste  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste  antippen.

Garen und Backen



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

Lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise ab Seite 5.

Sie haben ein modernes Gerät, das sich in seinem «Backverhalten» von älteren Geräten unterscheidet. In älteren Rezeptbüchern können die empfohlenen Back- und Gartemperaturen zu hoch und die angegebenen Auflagen für Ihr Gerät nicht optimal sein.

In den Einstelltabellen (siehe Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabellen» ab Seite 41) 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.

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

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

Die Betriebsarten und ihre Anwendung

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

Dämpfen



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

- Taste  einmal antippen.
– In der Klartextanzeige wird «Dämpfen» angezeigt.

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.

Die Betriebsart «Dämpfen» eignet sich zum Garen von allen möglichen Gemüsen unter Erhaltung ihrer Farbe und Geschmacksstoffe. Dabei wird es vitamin- und mineralstoffschonend gedämpft und kann nicht «verkochen». Das Gemüse sollte erst nach dem Garen gesalzen und gewürzt werden. Zum «Dämpfen» von Gemüse sollten Sie den gelochten Garbehälter verwenden.

Ebenso kann Fleisch und Fisch pochiert werden. Ferner können Sie unter Zugabe von Flüssigkeit Reis, verschiedene Getreideprodukte und Hülsenfrüchte garen. Zum Zubereiten verwenden Sie jeweils eine passende Glas- oder Porzellanschale.

Mit dem entsprechendem Zubehör (siehe Seite 62) können Früchte, Beeren oder auch Gemüse dampfentsaftet werden.

Empfindliche Desserts – wie Caramellköpfler – können auf sehr einfache Weise in Schälchen im gelochten Garbehälter gegart werden.

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

... Garen und Backen

Regenerieren



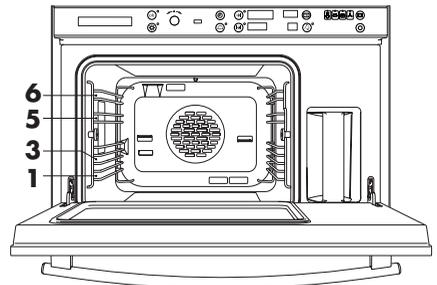
- Vorschlags-Garraumtemperatur: 120 °C
- Anwendungsbereich: 100 °C bis 150 °C

- Taste  zweimal antippen.
- In der Klartextanzeige wird «Regenerieren» angezeigt.

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

Die Betriebsart «Regenerieren» eignet sich zum Wiedererwärmen von zuvor zubereiteten Speisen oder Resten. Ebenso lassen sich damit Halbfertig- oder Fertig- wie auch Tiefkühlprodukte zubereiten bzw. erwärmen. Die gewünschte Menge wird auf einem Teller (kein Kunststoff) portioniert und muss nicht abgedeckt werden. Es können maximal vier Teller gleichzeitig regeneriert werden. Dazu müssen die verschiedenen Zuberhörteile (gelochter Garbehälter, Edelstahl-Kuchenblech und Gitterrost) nach folgendem Schema in die Auflagegitter geschoben werden:

- Eine Portion Gitterrost in Auflage **1**
- Zwei Portionen je ein Gitterrost in Auflage **1** und **5**
- Drei Portionen Garbehälter in Auflage **1** und je ein Gitterrost in Auflage **3** und **5**
- Vier Portionen siehe untenstehende Abbildung
 - Garbehälter in Auflage **1**
 - «erster» Gitterrost in Auflage **3**
 - Kuchenblech in Auflage **5**
 - «zweiter» Gitterrost in Auflage **6**



Profi-Backen



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

- Taste  dreimal antippen.
- In der Klartextanzeige wird «Profi-Backen» angezeigt.

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

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

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

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

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

... Garen und Backen

Heissluft



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

- Taste  viermal antippen.
- In der Klartextanzeige wird «Heissluft» angezeigt.

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

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

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

Heissluft + Beschwaden



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

- Taste  fünfmal antippen.
- In der Klartextanzeige wird «Heissluft + Beschwaden» angezeigt.

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

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

Zartgaren



- Vorschlags-Kerntemperatur: abhängig vom gewählten Fleischstück
- Anwendungsdauer: 2h30 bis 4h30

▶ Taste  antippen.

- In der Klartextanzeige wird «Wählen  und ok drücken» «Zartgaren» angezeigt.

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 variabel zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird bewusst relativ gering gehalten, um das Fleisch 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 Temperatur im Gerät automatisch nach einem optimalen Verlauf der Kerntemperatur 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 sollte man beim Befestigen des Gargutsensors sorgfältig vorgehen.

Für das «Zartgaren» sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht sollte etwa zwischen 500 bis 2000 g liegen und für ein optimales «Zartgar-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» bei niedrigeren Temperaturen.

Einstellbeispiel

Die Bedienung des Gerätes wird anhand eines Beispiels erklärt:

Sie wollen ein Brot backen. In der Einstelltablette (vergleiche Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabletten» ab Seite 41) steht:

Profi-Backen	Auf- lage	Betriebsart	Garraum- temperatur	Backdauer
Brot	1	Profi-Backen 	210–220 °C	40–50 Min.

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

Wasserbehälter füllen



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

- ▶ Den Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen und bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- ▶ Den Wasserbehälter 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, ausser bei Heissluft, braucht es einen gefüllten Wasserbehälter im Gerät. Auch bei der Betriebsart Heissluft muss der Behälter im Gerät sein, er darf jedoch leer sein, ohne dass dadurch das Backergebnis beeinträchtigt wird.

Gerät einschalten

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

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

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

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



Sie können zwischen 6 verschiedenen Betriebsarten wählen, die im Kapitel «Die Betriebsarten und ihre Anwendung» ab Seite 22 beschrieben sind.

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

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

... Garen und Backen

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



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

Einstellung Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

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

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

Vorgang des Profi-Backens

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

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

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



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

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

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

Garende



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



Zur Erinnerung können Sie nach dem Einschalten des Gerätes den Timer einstellen (siehe Seite 45). Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton.

Sie können das Gerät auch automatisch ausschalten lassen, siehe Seite 46. Falls Ihr Backgut dann noch nicht durchgebacken sein sollte, verlängern Sie die Gardauer und backen Sie es fertig. Das Backgut, in diesem Beispiel ein Brot, ist fertig gebacken, wenn Sie beim Draufklopfen einen hohlen Ton hören.

- ▶ Das fertige Brot aus dem Gerät nehmen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampe der Betriebsart erlischt. Ausserdem erlöschen, wenn eingestellt, die Anzeigen der Einschaltdauer und der Ausschaltzeit.
 - Bei allen Betriebsarten (ausser bei «Heissluft») kann am Ende des Prozesses ein Dampfabbau statt finden.

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. Bei Wunsch kann die Gerätetür auch sofort nach Betriebsende geöffnet werden. Es findet dann ein stark verkürzter Dampfabbau statt.
 - Nach dem Dampfabbau wird das Wasser wieder in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
 - Solange die Garraumtemperatur höher als 80 °C ist, steht in der Klartextanzeige «Restwärme».
- ▶ Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat, dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

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

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



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

Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet, siehe auch Seite 57.

Ein erneutes Starten des Gerätes ist jederzeit möglich.

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



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

Zartgaren

Das «Zartgaren» wird nachfolgend anhand eines Beispiels erklärt.

Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden. Achten Sie beim Würzen darauf, das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten zu salzen. Ebenfalls sollten Marinaden mit Kräutern, Senf etc. vor dem Anbraten entfernt werden, 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 niedrige Glas- oder Porzellanschale oder einen Teller legen.
- ▶ Den Gargutsensor so in die dickste Stelle des Fleisches stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des Fleischstückes befindet. Der Gargutsensor muss vollständig bedeckt sein, siehe Seite 36.
- ▶ Den Gitterrost in Auflage 1 in das kalte Gerät schieben und die Schale mit dem angebratenen Fleisch darauf stellen.
- ▶ Den Gargutsensor in die Steckerbuchse einstecken.

... Garen und Backen

Zartgarprogramm auswählen und starten

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige wird «Wählen  und ok drücken» «Zartgaren» angezeigt.
 - ▶ Taste  erneut antippen und am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Rindsschulter» erscheint.
 - ▶ Mit Taste  bestätigen.
 - Nach Wunsch kann jetzt die vorgegebene Einschaltdauer und/oder die Kerntemperatur verändert werden, siehe Seite 34.
 - Ebenfalls kann jetzt eine Ausschaltzeit eingestellt werden, siehe Seite 35.
-  Diese Werte können nicht mehr geändert werden, wenn das Zartgarprogramm gestartet wurde.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Das Zartgarprogramm startet.

Einschaltdauer und Kerntemperatur ändern

Die vorgegebenen Werte für die Einschaltdauer und Kerntemperatur können nach Wunsch verändert werden. So können Sie diese Ihren individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen anpassen. Die Grundeinstellungen werden dadurch nicht verändert. Beim nächsten Aufrufen erscheinen wieder die ursprünglichen Voreinstellungen.

Einschaltdauer ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Die eingestellte Einschaltdauer wird blinkend angezeigt.
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen (zwischen 2h30 bis 4h30 möglich).
- ▶ Mit Taste  bestätigen.
 - Das Zartgarprogramm startet.

Kerntemperatur ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Die eingestellte Kerntemperatur wird blinkend angezeigt.
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die gewünschte Temperatur einstellen (von 50 °C bis 90 °C möglich).
- ▶ Mit Taste  bestätigen.
 - Das Zartgarprogramm startet.

... Garen und Backen

Zartgaren abbrechen

Wird während des Zartgartens die Taste  angetippt, wird das Programm nur angehalten.

- In der Klartextanzeige wird «Rindsschulter» «weiterfahren» angezeigt.

Wenn Sie das Zartgaren endgültig abbrechen wollen:

- ▶ Taste  erneut antippen.

Oder

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und «beenden» auswählen.
- ▶ Mit Taste  bestätigen.
 - Das Gerät schaltet aus.

Wenn das Zartgaren nur «aus Versehen» angehalten wurde:

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Programm wird fortgesetzt.

Ausschaltzeit

Mit Hilfe dieser Funktion können Sie das Gerät zeitverzögert einschalten. Beachten Sie unbedingt, dass das Fleisch nicht zu lange bei Raumtemperatur im Gerät liegt.

- ▶ Taste  antippen und am Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.
- ▶ Mit Taste  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige wird «Rindsschulter» «Startaufschub» angezeigt.
 - Das Gerät schaltet automatisch zum richtigen Zeitpunkt ein und bei Erreichen der eingestellten Ausschaltzeit wieder aus.

Gargutsensor



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

Der Gargutsensor ist ein Thermometer, mit dem Sie die Temperatur im Innern des Gargutes messen und überwachen können. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet die Garraumheizung automatisch aus. Falls gleichzeitig eine Einstelldauer programmiert wurde, ist der Gargutsensor bzw. die eingestellte Kerntemperatur massgebend.

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



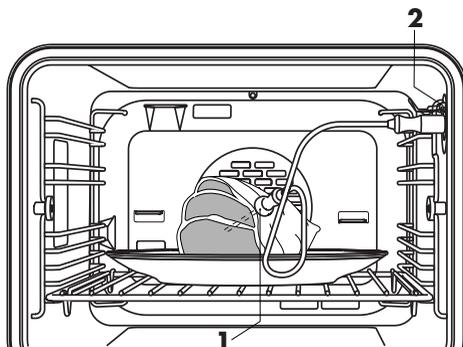
Wenn Sie das Gargut nach dem Ausschalten nicht gleich aus dem Gerät nehmen, steigt die Kerntemperatur infolge der Restwärme noch etwas an. Dies muss vor allem bei der Zubereitung von Fleisch berücksichtigt werden.

Der Gargutsensor kann bei allen Betriebsarten verwendet werden.

Gargutsensor platzieren

► Zum Dämpfen das Gemüse auf den gelochten Garbehälter, das Fleisch auf den Gitterrost oder auf das Kuchenblech legen.

► Die Spitze des Gargutsensors **1** möglichst horizontal in den dicksten Teil des Gargutes stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte befinden.



Der Gargutsensor **1** muss vollständig in das Gargut eingesteckt werden. Nur so ist eine korrekte Messung möglich.



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

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

... Garen und Backen

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



Verschmutzter Gargutsensor vorsichtig mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen.

Kerntemperatur einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - Die voreingestellte Kerntemperatur von 70 °C wird blinkend angezeigt.
- ▶ Am Einstellknopf  die gewünschte Kerntemperatur einstellen.
 - Die einzustellende Kerntemperatur ist abhängig vom Gargut und vom gewünschten Garzustand. Der Einstellbereich kann zwischen 30 °C und 99 °C liegen und in 1 °C-Schritten geändert werden.
- ▶ Gerät wie gewohnt einschalten.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt. Unter 30 °C wird «–» angezeigt.

Einstellung Kerntemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Kerntemperatur kann – ausser beim Zartgaren – jederzeit kontrolliert oder geändert werden.

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

... Garen und Backen

Garende

Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet die Betriebsart automatisch aus.

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

Hinweise zum optimalen Gebrauch

Energiesparend garen und backen

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

Ausnutzen der Restwärme bei Heissluftbetrieb

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

Anwendung des Zubehörs



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

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

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

Hinweise zum Heissluftbetrieb

Temperaturen bei Heissluft

Beim Backen und Garen mit Heissluft ist eine etwa 20 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich als bei der Heizart «Ober-/Unterhitze».

In Rezepten sind häufig nur Temperaturen für «Ober-/Unterhitze» angegeben. Vergleichen Sie die Rezeptangaben mit denen der Einstelltabellen im Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabellen» ab Seite 41. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



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

... Garen und Backen

Backen mit Heissluft und Profi-Backen

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

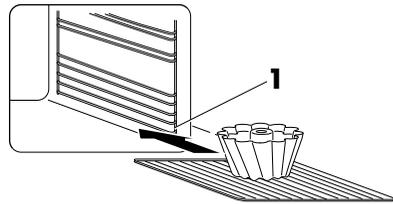
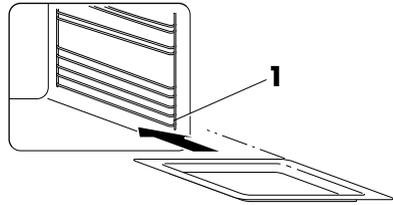
Bei «Heissluft» und bei «Profi-Backen» ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

Grundregel bei der Nutzung von einer Auflage

- Original-Kuchenblech und flache Backformen

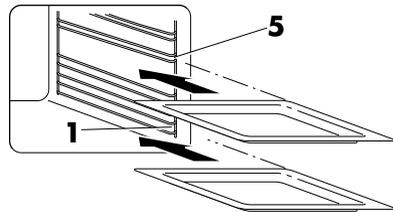
sowie

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



Grundregel bei der Nutzung von zwei Auflagen

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



Anwendungshinweise, Einstelltabelle

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

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

Weitere Zubereitungshinweise und Rezepte finden Sie im separaten Rezeptbuch.

Gemüse (frisch)	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Bohnen	Dämpfen 	100 °C	35–45 Min.
Broccoli/Blumenkohl			20–30 Min.
Fenchel			25–35 Min.
Karotten			20–30 Min.
Kartoffeln in Stücken, «Salzkartoffeln»			20–25 Min.
Kartoffeln ganz, «Gschwelli»			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.
Reis + Flüssigkeit			20–40 Min.
Linsen + Flüssigkeit			20–60 Min.
Griess + Flüssigkeit			10–15 Min.

... Anwendungshinweise, Einstelltabellen

Fleisch	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Schinken (nach Grösse)	Dämpfen	100 °C	60–90 Min.
Rippli, Kasseler			45–60 Min.

Fisch und Meeresfrüchte	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Fisch	Dämpfen	80 °C	10–30 Min.
Muscheln		100 °C	20–30 Min.

Sterilisieren/Einmachen	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Kirschen	Dämpfen 	80 °C	30 Min.
Birnen		90 °C	
Pfirsiche			
Zwetschgen			

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

Desserts	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Caramellköpfl	Dämpfen	90 °C	25–30 Min.
Joghurt		40 °C	5–6 Std.

... Anwendungshinweise, Einstelltabellen

Aufwärmen	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Aufwärmen von Speisen (1–2 Teller)	Regenerieren 	120 °C	6–8 Min.
Aufwärmen von Speisen (3–4 Teller)			8–10 Min.
Zubereiten von Fertiggerichten			nach Angaben

Auftauen	Betriebsart	Garraumtemperatur	Gardauer
Brot	Regenerieren 	120–130 °C	ca. 20 Min.
«Spätzli», Nudeln, Reis			

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

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

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr dient Ihnen

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

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

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

Eine Uhrzeit muss eingestellt sein, damit die Zeitschaltuhr funktioniert.

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

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 16.

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

Timer

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

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und des Einstellknopfes  blinken.
 - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die Laufzeit einstellen.
Die Einstellung erfolgt
 - bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
Anzeige z.B.  für 9 Min. 50 Sek.
 - über 10 Minuten in Minuten-Schritten,
Anzeige z.B.  für 1 Std. und 12 Min.Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit oder Antippen der Taste  beginnt der Timer zu laufen, die Kontrolllampe der Taste  leuchtet.
 - Die Restzeit wird angezeigt, sofern keine Einschaltdauer (siehe «Automatisches Ein- und Ausschalten» auf Seite 47) eingegeben ist.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
 - In der Klartextanzeige wird «Timer» «abgelaufen» angezeigt.
- ▶ Signalton ausschalten: Taste  antippen.

Timer abfragen/ändern

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

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

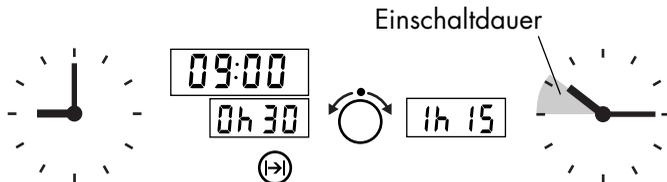
Arbeiten mit der Zeitautomatik

Automatisches Ausschalten

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

- ▶ Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und des 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. und 12 Min.Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit wird das Gerät eingeschaltet.
 - Die Kontrolllampe der Taste  leuchtet, die Restzeit wird angezeigt.

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



Nach dem Ablauf der Einschaltdauer

- Das Gerät schaltet automatisch aus.
 - Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton
 - Die Kontrolllampe der Taste  blinkt.
 - In der Anzeige steht .
- ▶ Zum Ausschalten des Signaltons Taste  antippen oder Gerätetür öffnen.
- Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.
- ▶ Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  eine neue Dauer einstellen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Automatisches Ein- und Ausschalten

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

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



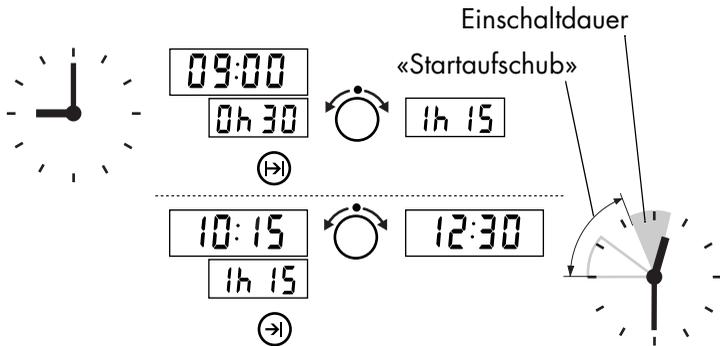
Bitte bedenken Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im kalten Gerät stehen sollten.

- ▶ Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.
- ▶ Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen.
- Das Gerät schaltet nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus, wenn Sie keine weitere Einstellung mehr vornehmen.

... Zeitschaltuhr

- ▶ Taste  antippen.
 - Jetzt wird in der Anzeige an Stelle der aktuellen Uhrzeit die Ausschaltzeit angezeigt.
- ▶ Mit dem Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.
 - Die Ausschaltzeit kann maximal 23 Std. 59 Min. später als die aktuelle Uhrzeit liegen.
 - Nach Ablauf der Einstellzeit wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
 - Die Kontrolllampen der Taste  und der Taste  leuchten.
 - Das Gerät ist ausgeschaltet.
 - Das Gerät wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch wieder einschalten.

Beispiel: Sie stellen um 9 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
Und Sie stellen die Ausschaltzeit auf 12 Uhr 30 ein.
Das Gerät schaltet um 11 Uhr 15 ein und um 12 Uhr 30 wieder aus.



... Zeitschaltuhr

Nach dem 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/ändern

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

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

Zeitautomatik-Betrieb vorzeitig beenden/abbrechen

- ▶ Taste  antippen.

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen in Schliffrichtung (der Metalloberfläche) reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls mit scheuernden oder stark «sauren» 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.



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

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

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

... Pflege und Wartung



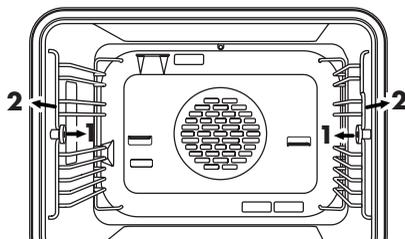
Der Garraum des Gerätes erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

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

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

Auflagegitter herausnehmen

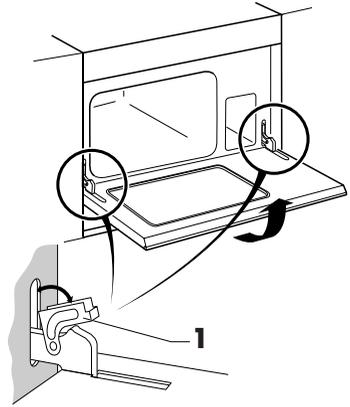
- ▶ Die Rändelmutter **1** vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.
- ▶ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube ziehen und nach vorne herausnehmen.
- ▶ Zum Einbau Auflagegitter in die Löcher der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmuttern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



... Pflege und Wartung

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



Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Alle Kuchenbleche, der Garbehälter, Gitterrost 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.

Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird. Dieses System kann noch optimiert werden, indem Haushalte mit sehr hartem Wasser (Wasserhärte > 36 °fH) und Haushalte mit sehr weichem Wasser oder einer Wasserenthärtungsanlage (Wasserhärte < 16 °fH) in den Benutzereinstellungen ihren Wasserhärtebereich einstellen.

– In der Klartextanzeige wird «Verdampfer verkalkt.» «Bitte entkalken!» angezeigt.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte abhängig und wird nach spätestens 40 Betriebsstunden des Dampferzeugers angezeigt. Zusätzlich wird nach einer gewissen maximalen 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.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät (nur die Uhrzeit und gegebenenfalls der Timer dürfen laufen) Taste  antippen und mit dem Einstellknopf  «Entkalken» wählen.
- ▶ Wahl mit Taste  bestätigen. In der Klartextanzeige wird «Entkalken» «starten» angezeigt.
- ▶ Taste  erneut antippen. In der Klartextanzeige steht jetzt «0,5L Entkalker einfüllen» «und ok drücken!».
- ▶ Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt der «Geräteentkalker»-Flasche unverdünnt einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Entkalkungsphase wird gestartet.
 - In der Klartextanzeige wird «Entkalken» «läuft» angezeigt.

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

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

... Pflege und Wartung

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

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

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

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden, siehe Seite 67.

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallation ist defekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Sicherung wechseln.▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
<ul style="list-style-type: none">• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	<ul style="list-style-type: none">▶ Verständigen Sie bitte unseren Kundendienst, (siehe Seite 67).
<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).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen keine Massnahmen in die Wege leiten.

... das Gerät unerwartet Reaktionen zeigt

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

... Kleine Störungen selbst beheben

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Es wurde versucht, eine Kerntemperatur einzustellen oder das Zartgaren zu starten, ohne dass der Gargutsensor eingesteckt ist.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gargutsensor einstecken (siehe Seite 36).

... nach Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Heisses Wasser» «wird abgepumpt» steht, jedoch 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 Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Verdampfer verkalkt.» «Bitte entkalken!» angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Das Gerät sollte entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gerät entkalken (siehe Seite 54).

... Kleine Störungen selbst beheben

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	<ul style="list-style-type: none">▶ 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 67).

Nach einem Stromunterbruch

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

- ▶ Uhrzeit einstellen, siehe «Einstellen und Ändern der Uhrzeit» auf Seite 44.
 - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Falls während des Programmes «Entkalken» ein Stromunterbruch auftritt:

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

Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Programmes «Zartgaren», kann dieses nicht fortgesetzt werden.

Tipps und Tricks

Tipps und Tricks zum Dämpfen

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

Getreide (z.B. Reis oder Hirse) und Hülsenfrüchte (z.B. Linsen oder Bohnen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

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

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

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

Tipps und Tricks zum Regenerieren

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

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

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

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

Tipps und Tricks zum Profi-Backen

Brot, Brötchen oder anderes Hefengebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen. Meist sind 5–10 Minuten ausreichend. Den Teig anschliessend auf dem Original-Kuchenblech in das kalte Gerät schieben und mit Betriebsart «Profi-Backen» backen.

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

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

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

... Tipps und Tricks

Tipps und Tricks zu Heissluft + Beschwaden

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

Tipps und Tricks zur Heissluft

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

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

Zubehör und Ersatzteile

Zubehör

	Artikel-Nr.	Länge x Breite x Höhe [mm]
Kuchenblech ungelocht, Edelstahl	K2.3210	354 x 325 x 20
Kuchenblech emailliert	K2.3211	354 x 325 x 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl	K2.3214	354 x 325 x 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl	K2.3213	354 x 325 x 40
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl	K2.4099	354 x 325 x 40
Gitterrost, Rundstabstahl	K2.3096	354 x 325 x 23
Kuchenblech ungelocht, Edelstahl	K2.3224	177 x 325 x 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl	K2.3223	177 x 325 x 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl	K2.3208	177 x 325 x 40
Geräteentkalker	B28.005	
Rezeptbuch	J757.13	

Ersatzteile

	Artikel-Nr.
Auflagegitter links	K2.3790
Auflagegitter rechts	K2.3791
Rändelmutter	N40.750
Wasserbehälter	K2.3086
Gargutsensor	K2.9119



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:	33 kg	33 kg

Elektroanschluss

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

Heizleistung

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

Sicherheitskonzept

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

Hinweise für Prüfinstitute

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Zur Entsorgung

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

Index

A

- Anwendungshinweise 41
- Anzeigeelemente 10
- Anzeigen
 - F.. Service anrufen 58
 - Gargutsensor einstecken 57
 - Heisses Wasser wird abgepumpt 57
 - Verdampfer verkalkt. Bitte entkalken! 57
- Arbeiten mit der Zeitschaltuhr 44
- Aussenabmessungen 63
- Aussenreinigung 50

B

- Bedienung bei Kindersicherung 15
- Bedienungselemente 10
- Beleuchtung ein-/ausschalten 19
- Benutzereinstellung
 - Beleuchtung 19
 - Dauer Einstellzeit 18
 - Kindersicherung 14
 - Lautstärke Signalton 17
 - Sprache wählen 13
 - Uhrzeitanzeige 16
- Betriebsart wählen 28
- Betriebsarten
 - Dämpfen 22
 - Heissluft 25
 - Heissluft + Beschwaden 25
 - Profi-Backen 24
 - Regenerieren 23
 - Zartgaren 26

D

- Dämpfen 22

E

- Einschaltdauer ändern 34
- Einstelltabellen 41
- Elektroanschluss 63
- Energiesparen 38
- Entkalken 53
 - Durchführen 54
 - Geeignetes Mittel 53
 - Stromunterbruch 58
- Entsorgung 64
- Ersatzteile
 - Bestellnummern 62
- Erste Inbetriebnahme 11

G

- Garende 30
- Gargutsensor 36
 - Kerntemperatur einstellen 37
- Garraumpflege 50
- Garraumtemperatur einstellen 28
- Gerät
 - Ausschalten 30
 - Einschalten 28
- Geräteaufbau 9
- Gerätetür entfernen 52
- Glühlampe ersetzen 55

H

- Heissluft 25
- Heissluft, Backen mit 40
- Heizleistung 63

I

- Inbetriebnahme 5, 11

K

Kerntemperatur
Ändern 34
Einstellen 37

Kindersicherung
Ausschalten 15
Einschalten 14

P

Profi-Backen 24
Prüfinstitute-Hinweise 63

R

Regenerieren 23
Reinigen
Aussenreinigung 50
Gargutsensor 52
Garraumpflege 50
Zubehör 52
Restwärme nutzen 38

S

Service-Center 67
Servicekleber 67
Sicherheit von Kindern 6
Sicherheitshinweise 5
Sicherheitskonzept 63
Signalton ändern 17
Sprache 13
Störungen selbst beheben 56
Stromunterbruch 58

T

Technische Daten 63
Timer 45

U

Uhrzeit einstellen 44

V

Verwendung,
bestimmungsgemässe 5

W

Wasserbehälter füllen 27
Würzen 59

Z

Zartgaren 32
Abbrechen 35
Ausschaltzeit 35
Auswählen und starten 33
Einschaltdauer 34
Fleisch vorbereiten 32
Kerntemperatur 34
Stromunterbruch 58
Zeitautomatik
automatisches Ausschalten 46
Zubehör
Anwenden 39
Bestellnummern 62
Reinigen 52

Reparatur-Service



Das Kapitel «Was tun, wenn ...» ab Seite 56 hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

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

Wenn Sie auf Grund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda ein.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

► Gerätetür öffnen.

- Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

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

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

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

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

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850

J757.10-1