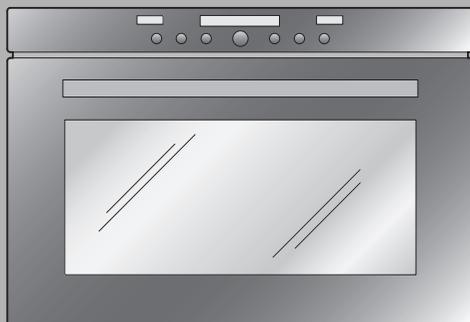


Kombi-Dampfgarer

Combi-Steam SL



Bedienungsanleitung

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.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CSTSL	57A	55-381
CSTSL60	58A	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1	Sicherheitshinweise	6
1.1	Verwendete Symbole	6
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	8
1.4	Gebrauchshinweise	11
2	Entsorgung	14
3	Gerätebeschreibung	15
3.1	Aufbau	15
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	16
3.3	Garraum	18
3.4	Zubehör	19
4	Bedienung	21
4.1	Erste Inbetriebnahme	23
4.2	Wasserbehälter füllen	24
4.3	Betriebsart wählen	25
4.4	Garraumtemperatur wählen	25
4.5	Garraumtemperatur kontrollieren und ändern	26
4.6	Betriebsart ändern	26
4.7	Ausschalten	27
4.8	Wasserbehälter leeren	28
5	Benutzereinstellungen	29
5.1	Sprache	31
5.2	Kindersicherung	31
5.3	Uhrzeitanzeige	32
5.4	Signalton	32
5.5	Beleuchtung	32
5.6	Wasserhärte	33
5.7	Temperatureinheit	33
5.8	Kontrast	33
5.9	Uhrzeitformat	34
5.10	Netzsynchroisation	34
5.11	Sommer-/Winterzeit	34
5.12	Kalender	34
5.13	Werkeinstellungen	34

6	Uhrfunktionen	35
6.1	Uhrzeit einstellen und ändern	35
6.2	Datum anzeigen und ändern	36
6.3	Timer	38
6.4	Einschaltdauer	40
6.5	Startaufschub	42
7	Betriebsarten	45
7.1	Dämpfen	45
7.2	Regenerieren	46
7.3	Profi-Backen	46
7.4	Heissluft	47
7.5	Heissluft feucht	47
7.6	Heissluft + Beschwaden	48
8	Gargutsensor	49
8.1	Kerntemperatur	50
9	Zartgaren	52
9.1	Funktionsweise	52
9.2	Zartgaren angebraten	52
9.3	Zartgaren mit Dampf	53
9.4	Gargutsensor platzieren	53
9.5	Zartgaren auswählen	54
10	RegenerierAutomatik	57
10.1	Feuchtigkeitsgrad	57
10.2	Regenerierdauer	57
10.3	RegenerierAutomatik auswählen und starten	58
11	GarAutomatik	60
11.1	Bräunungsgrad	60
11.2	Gar-/Backdauer	60
11.3	GarAutomatik auswählen und starten	62
12	GourmetDämpfen	64
12.1	GourmetDämpfen auswählen und starten	65
13	Rezepte	67
13.1	Rezepte auswählen und starten	68
14	Eigene Rezepte	71
14.1	Eigene Rezepte erstellen	71
15	Warmhalten	74

16 Tipps und Tricks	75
16.1 Dämpfen	75
16.2 Regenerieren	75
16.3 Profi-Backen	76
16.4 Heissluft + Beschwaden	76
16.5 Gebäck und Braten	77
16.6 Kuchen	77
16.7 Bräunungsunterschied	78
16.8 Hygiene	78
16.9 Energie sparen	79
17 Pflege und Wartung	80
17.1 Aussenreinigung	80
17.2 Türdichtung reinigen	80
17.3 Türdichtung ersetzen	80
17.4 Gerätetür reinigen	81
17.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen	82
17.6 Garraum reinigen	83
17.7 Glühlampe ersetzen	83
18 Entkalken	84
18.1 Verbleibende Betriebsdauer abfragen	85
19 Störungen selbst beheben	90
19.1 Was tun, wenn ...	90
19.2 Nach einem Stromunterbruch	94
20 Zubehör und Ersatzteile	95
21 Technische Daten	97
22 Notizen	98
23 Stichwortverzeichnis	100
24 Reparatur-Service	103

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung 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.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel **Reparatur-Service**. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls 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.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill; 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. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- 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 Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- 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 und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist 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.
- Bei Herden; zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Entsorgung

Verpackung

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

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

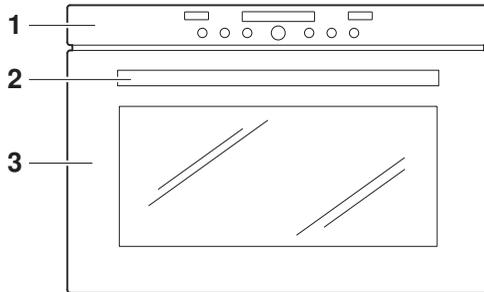
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

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.

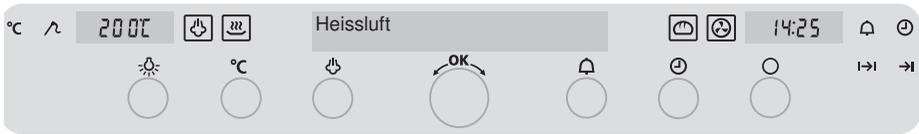
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



- 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2 Türgriff
- 3 Gerätetür

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Klartextanzeige

Heissluft Programme
Rezepte

Digitalanzeigen

200°C Temperatur

14:25 Uhrzeit
Einschaltdauer
Ausschaltzeit
Timer

Symbole Betriebsarten

 Dämpfen

 Profi-Backen

 Regenerieren

 Heissluft

Symbole

°C	Garraumtemperatur	→	Einschaltdauer
	Kerntemperatur	→	Ausschaltzeit
	Timer		Uhrzeit

Tasten

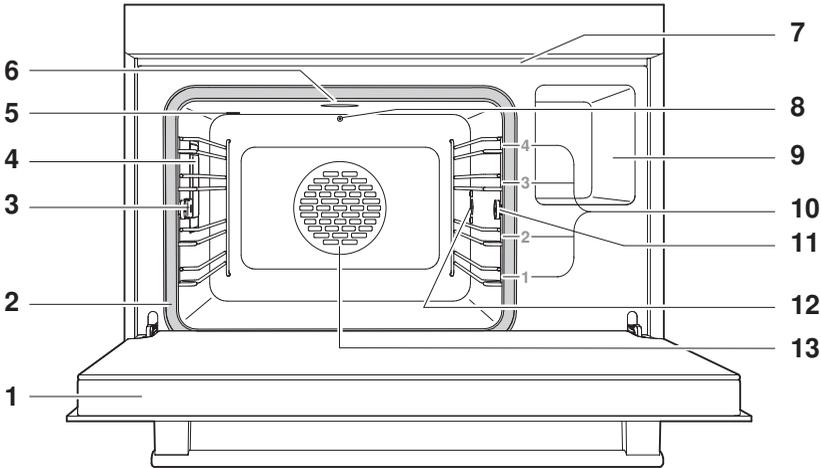
	Beleuchtung		Timer
°C	Garraum-/ Kerntemperatur		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Betriebsart		Aus
	Einstellknopf		

3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Gerätetür | 8 | Garraumtemperaturfühler |
| 2 | Türdichtung | 9 | Fach für Wasserbehälter |
| 3 | Steckerbuchse für Gargutsensor | 10 | Auflagen mit Beschriftung |
| 4 | Beleuchtung | 11 | Rändelmutter |
| 5 | Klimasensor | 12 | Dampfeintritt |
| 6 | Garraumventilöffnung | 13 | Heissluftgebläse |
| 7 | Entlüftungsschlitz | | |

3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Edelstahlblech

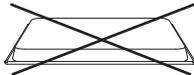


- Backform für Apérogebäck und Brot
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



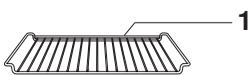
► Edelstahlblech mit den Öffnungen **1** gegen die Garraumrückwand schieben. Dadurch rastet es beim Herausziehen ein.

► Edelstahlblech anheben, um es vollständig aus dem Garraum herauszuziehen.

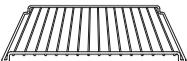


► Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost

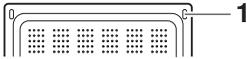


- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Querstrebe **1** nach hinten in den Garraum schieben. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

Garbehälter gelocht



- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- ▶ Garbehälter mit den Öffnungen **1** gegen die Garraumrückwand schieben. Dadurch rastet er beim Herausziehen ein.
- ▶ Garbehälter anheben, um ihn vollständig aus dem Garraum herauszuziehen.

Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind in den separaten Einstelltipps beschrieben.

Wasserbehälter mit Deckel



Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.



- ▶ Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.

Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

4 Bedienung

Mittels Tasten

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie 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 Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

Bedienung über die Klartextanzeige

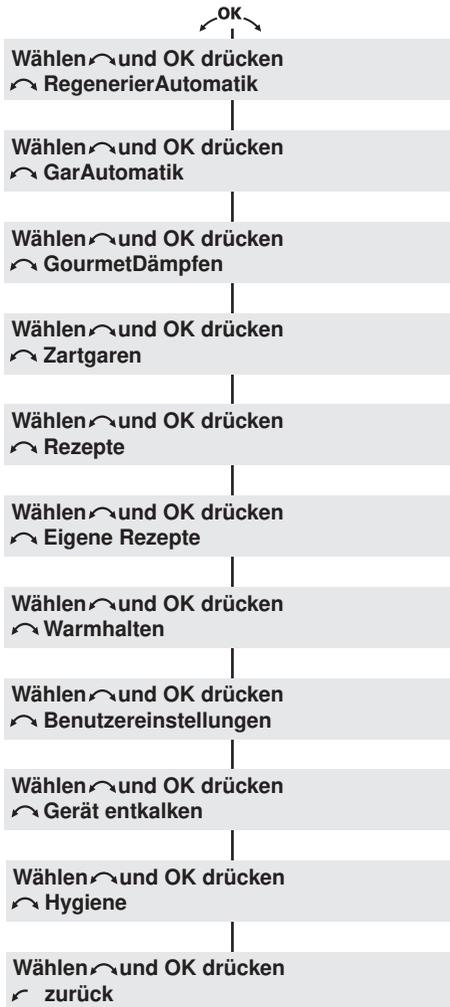
Der Einstellknopf  wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

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

4 Bedienung



Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf  kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol  weist auf eine Information hin.



4.1 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ▶ Falls in der Anzeige **12:00** blinkt, am Einstellknopf  drehen und Uhrzeit einstellen.



Durch Drücken auf den Einstellknopf  kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.

Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ▶ Gegebenenfalls die Wasserhärte in Benutzereinstellungen anpassen.
- ▶ Wasserbehälter mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.



Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

4.2 Wasserbehälter füllen



Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.

- ▶ Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
- Bei den Betriebsarten , ,  und  +  sowie für «Regenerier-Automatik», «GarAutomatik», «GourmetDämpfen», «Rezepte» und «Eigene Rezepte» muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten  und  +  sowie «Zartgaren» kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

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

Falls Wasser nachgefüllt werden muss:

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

4.3 Betriebsart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart in der Klartextanzeige steht.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
 - Das Betriebsartensymbol und $^{\circ}\text{C}$ blinken.

Betriebsarten

Taste  antippen	Betriebsart	
1×		Dämpfen
2×		Regenerieren
3×		Profi-Backen
4×		Heissluft
5×	 + 	Heissluft feucht
6×	 + 	Heissluft + Beschwaden

4.4 Garraumtemperatur wählen

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und gewünschte Temperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Gerät startet.



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

4.5 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

- ▶ Taste °C antippen.
 - In der Klartextanzeige steht: Garraumtemperatur
 - In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
 - Das Symbol °C blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Garraumtemperatur ändern.

4.6 Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die eingestellte Betriebsart wird beendet.
- ▶ Durch Antippen von Taste  neue Betriebsart wählen.

4.7 Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Ein kurzer Signalton ertönt.
 - Das Betriebsartensymbol und **°C** erlöschen.
 - Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende eine Dampfreduktion stattfinden. Während der Dampfreduktion 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.

Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt,

- steht in der Anzeige:

Restwärme



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

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

Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Gebäck zum Auskühlen auf Gitterrost legen.
- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Gargvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

4.8 Wasserbehälter leeren



Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

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

In der Anzeige steht:

 Wasser wird abgepumpt

- ▶ Nach dem Zurückpumpen des Wassers Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.



Falls in der Anzeige steht:

 Wasserbehälter nicht entfernen

ist die Temperatur des Restwassers zu hoch.

Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es eine bestimmte Temperatur unterschritten hat.

Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

5 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

Wählen  und OK drücken
 Benutzereinstellungen

Benutzereinstellungen
 Sprache



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen

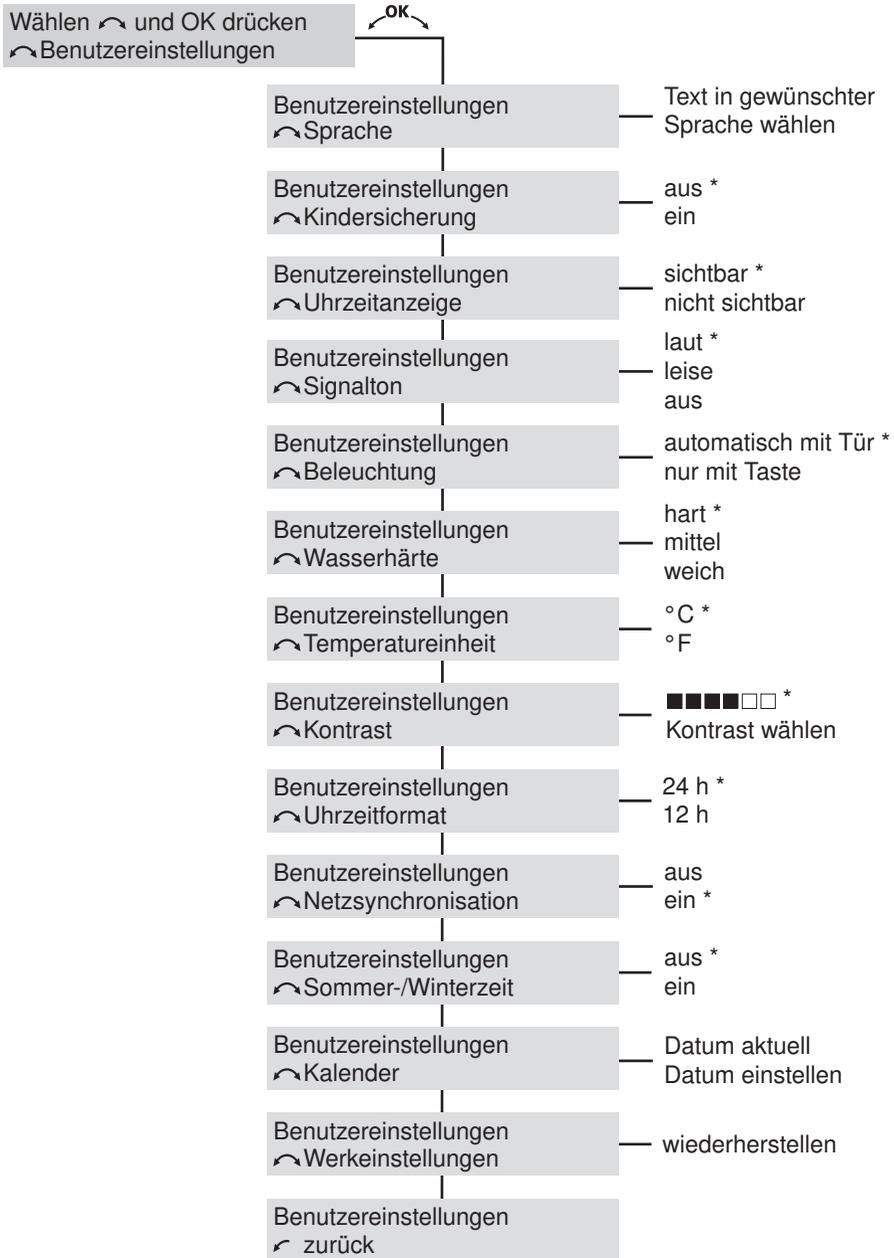
Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik



Wählen  und OK drücken
 Benutzereinstellungen

Wählen  und OK drücken
 Gerät entkalken

5 Benutzereinstellungen



* Werkeinstellung

5.1 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.



Über folgende Tastenkombination wird die Sprache auf Werkeinstellungen zurückgesetzt:

- ▶ Gleichzeitig Taste  und Einstellknopf  drücken, bis
 - in der Anzeige steht:

Sprache
↩ Deutsch

5.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  oder  angetippt,

- ertönt ein doppelter Signalton
- steht in der Anzeige:
- bleibt das Antippen der Taste ohne Wirkung

Kindersicherung aktiv
☐ Deaktivieren: Siehe Anleitung

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Taste  gedrückt halten und Taste  oder  antippen.
 - Die Kindersicherung ist überwunden.
 - Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
 - 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



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

5.3 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.4 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

• laut	maximale Lautstärke
• leise	reduzierte Lautstärke
• aus	Signalton ist ausgeschaltet



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

5.5 Beleuchtung

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.

5.6 Wasserhärte

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

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
• hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35
• mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
• weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11

5.7 Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden.

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

5.8 Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit der Anzeige der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

5.9 Uhrzeitformat

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



Bei aktivierter Sommer-/Winterzeit-Funktion kann die Einstellung «12 h» nicht aktiviert werden.

5.10 Netzsynchroisation

Die Netzsynchroisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetz-frequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft.

Bei ausgeschalteter Netzsynchroisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

5.11 Sommer-/Winterzeit

Falls diese Funktion aktiviert ist, erfolgt die Umstellung der Sommer- bzw. Winterzeit automatisch.

Dafür ist die Eingabe des korrekten Datums in der Benutzereinstellung «Kalender» notwendig.



Bei aktiver Einstellung des Uhrzeitformats «12 h» kann die Sommer-/Winterzeit-Funktion nicht aktiviert werden.

5.12 Kalender

Das Datum kann abgefragt und geändert werden, weiter siehe Kapitel Uhrfunktionen.

5.13 Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

6 Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit und Datum
- Timer
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.

Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.1 Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - In der Digitalanzeige blinken die Stunden.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste  antippen oder auf den Einstellknopf  drücken.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - In der Digitalanzeige blinken die Minuten.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Einstellungen bestätigen.

Uhrzeit: Stunden einstellen
 Minuten: OK drücken

Uhrzeit: Minuten einstellen
 Bestätigen: OK drücken

6.2 Datum anzeigen und ändern



Das Datum kann weder angezeigt noch geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.

– In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 GarAutomatik

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

– in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 Benutzereinstellungen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen
 Sprache

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

– in der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen
 Kalender

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht, z. B.:

Kalender
 Datum aktuell: 14.05.2011

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

– in der Anzeige steht:

Kalender
 Datum einstellen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht, Tag blinkt:

Datum einstellen
 TT.MM.JJJJ: 01.01.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Tag einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht, z. B. und Monat blinkt:

Datum einstellen
 TT.MM.JJJJ: 14.01.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Monat einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B. und Jahr blinkt:

Datum einstellen
↩ TT.MM.JJJJ: 14.05.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Jahr einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B.:

Datum einstellen
↩ TT.MM.JJJJ: 14.05.2012

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Kalender
↩ Datum einstellen

- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.

6.3 Timer

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

Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Dauer einstellen.

Timer: Min./Sek. einstellen

Die Einstellung erfolgt

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

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste  kann die Dauer auf  zurückgestellt werden.

Starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Timer starten.
 - In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- steht in der Anzeige:
- blinkt das Symbol 

Timer
abgelaufen

- ▶ Durch Antippen von Taste  Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen
0'00: Erneut drücken

- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

6.4 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige steht: Einschaltdauer Std./Min.
 - In der Digitalanzeige blinkt 0h 15.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Einschaltdauer Std./Min.
 Ausschaltzeit: Erneut drücken

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen
 Fortsetzen: Dauer wählen

Einschaltdauer verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen sind gelöscht.
 - In der Anzeige steht die Restwärme.

6.5 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt sind.

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.

Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den separaten Einstellungstipps. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.



Falls das Gerät für «GarAutomatik», «Gourmet-Dämpfen», «Rezepte» oder «Eigene Rezepte» vorgeheizt werden muss, ist kein Startaufschub möglich.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Klartextanzeige steht: .
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- ▶ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Einschaltdauer Std./Min.
 Ausschaltzeit: Erneut drücken

Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B.  –
 - Die Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Ausschaltzeit
 Dauer: Erneut drücken



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

Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht die Uhrzeit.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  1× antippen.
 - Die Einschaltdauer ist während 3 Sekunden sichtbar.
- ▶ Taste  2× antippen.
 - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen
 Fortsetzen: Dauer wählen

Einschaltdauer verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen sind gelöscht.
 - In der Anzeige steht die Restwärme.

7 Betriebsarten

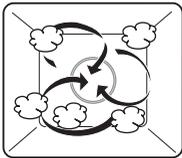
Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- ▶ Formen auf Gitterrost stellen.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen von Taste  gewünschte Betriebsart auswählen.



Beachten Sie die Hinweise unter **Tipps und Tricks** und in den separaten **Einstelltipps**.

7.1 Dämpfen



Temperaturbereich	30–100 °C
Vorschlagswert	100 °C
Auflage	1 bis 4

Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

Anwendung

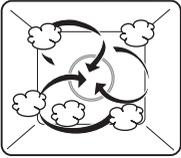
- Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, Eierspeisen
- Pochieren von Fleisch, Gefügel und Fisch
- Entsaften von Früchten und Beeren
- Herstellen von Joghurt
- Sterilisieren



Garen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

- ▶ Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

7.2 Regenerieren



Temperaturbereich	100–150 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 4

Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.

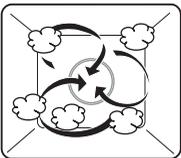
Anwendung

- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten



Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

7.3 Profi-Backen



Temperaturbereich	100–230 °C
Vorschlagswert	210 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Es erfolgt zunächst eine Dampfphase (Volumenvergrößerung des Backguts, Benetzung der Oberfläche). Anschliessend folgt automatisch eine Heissluftphase.

Anwendung

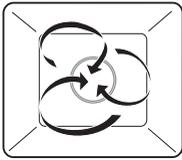
- Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch oder tiefgefroren) auf 1 oder 2 Auflagen



Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig braucht nicht bestrichen zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne glänzende Kruste.

► Das Backgut in kalten Garraum schieben.

7.4 Heissluft



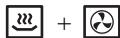
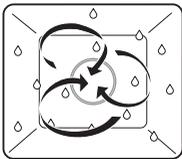
Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Kuchen, Kleingebäck, Brot und Braten auf 1 oder 2 Auflagen

7.5 Heissluft feucht



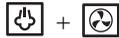
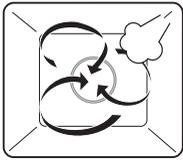
Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

- Gratin, Auflauf, Brot und Hefengebäck auf 1 oder 2 Auflagen

7.6 Heissluft + Beschwaden



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die Dampfzufuhr verbessert die Energieübertragung auf das Gargut. Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

Anwendung

- Blätterteig- und Hefengebäck, Brot
- Auflauf
- Fleisch
- Tiefkühl- und Fertigprodukte



Besonders geeignet zum fettarmen Garen von Tiefkühlprodukten wie z. B. Backofen-Frites oder Frühlingsrollen.

- ▶ Dampfzufuhr durch Drücken der Taste  ein- oder ausschalten.
 - Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol .

8 Gargutsensor

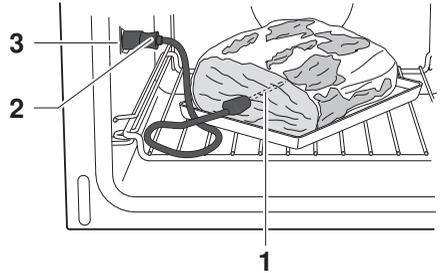


Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.

Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler, und halten Sie den Stecker immer sauber.

Gargutsensor platzieren

- ▶ Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



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

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

Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der linken Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

- ▶ Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

8.1 Kerntemperatur



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

Die Kerntemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten Einstellungstipps.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste °C 1× antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Kerntemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige .

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste °C 2× antippen.
 - In der Anzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Kerntemperatur ändern.

Garende

Nach Erreichen der eingestellten
Kerntemperatur

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der Digitalanzeige die aktuelle
Kerntemperatur z. B. 
- blinkt das Symbol 

Kerntemperatur erreicht

- ▶ Zum Ausschalten Taste  antippen.



Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Kerntemperatur nur messen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste  1× antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige .



Die Betriebsart muss manuell ausgeschaltet werden.

- ▶ Taste  antippen oder Einschaltdauer einstellen.

9 Zartgaren

9.1 Funktionsweise

Mit «Zartgaren» werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garendes ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Garraumtemperatur wird automatisch geregelt.

Es stehen die Programme «Zartgaren angebraten» und «Zartgaren mit Dampf» zur Auswahl. Der Garvorgang beim «Zartgaren angebraten» erfolgt mit einer konventionellen Betriebsart. «Zartgaren mit Dampf» funktioniert mit der Betriebsart . Durch die bessere Energieübertragung des Dampfes ist eine kürzere Gardauer und damit eine Energieeinsparung möglich.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch mit wenig Bindegewebe
- Gewicht des Fleisches einhalten (siehe Kapitel 9.2 und 9.3)
- Das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

9.2 Zartgaren angebraten

Das Gewicht des Fleisches soll zwischen 500 und 2000 g liegen. Das Fleisch wird vor dem Garen angebraten. Die Gardauer kann zwischen 2,5 und 4,5 Stunden gewählt werden.

Fleisch vorbereiten

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.



Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

- ▶ Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- ▶ Fleisch kurz rundherum scharf anbraten. Dabei Anbratdauer von 5 Minuten nicht überschreiten.

9.3 Zartgaren mit Dampf

Das Gewicht des Fleisches soll zwischen 500 und 1500 g liegen. Die Gardauer kann zwischen 1,5 und 2,5 Stunden gewählt werden. Aus optischen Gründen wird das Fleisch erst nach dem Garen während 4-6 Minuten schonend angebraten. Für ein optimales Resultat das Fleisch nach dem Anbraten bis zum Verzehr ca. 5 Minuten stehen lassen. Das Fleisch wird dadurch zarter. Da das Fleisch beim «Zartgaren mit Dampf» nach dem Garen angebraten wird, sind die Vorschlagswerte der Kerntemperatur um 4 °C tiefer als beim «Zartgaren angebraten».

Das Programm «Zartgaren mit Dampf» wurde für Fleischstücke mit einer Kerntemperatur von bis zu 64 °C entwickelt.

Da durch den Dampf Kondensat entsteht, ist nach dem Garprozess in der Form mehr Restwasser als beim «Zartgaren angebraten» vorhanden.

9.4 Gargutsensor platzieren

- ▶ Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.
- ▶ Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.



Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.

Die vom Gargutsensor gemessene Temperatur ist für den optimalen Gargrad des Fleisches entscheidend.

- ▶ Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form darauf stellen.
- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.

9.5 Zartgaren auswählen



Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger die gewählte Gardauer ist. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke. Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten Einstelltipps.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren angebraten» «Lammgigot» angezeigt:

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Klartextanzeige aktivieren.

– In der Klartextanzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
– in der Klartextanzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 Zartgaren

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– in der Klartextanzeige steht:

Zartgaren
 Zartgaren angebraten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Klartextanzeige steht:

Zartgaren angebraten
 Kalbsfilet

- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in Klartextanzeige gewünschtes Fleischstück angezeigt wird.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Klartextanzeige steht z. B.:

Lammgigot
 saignant

- ▶ Gegebenenfalls am Einstellknopf  drehen, bis in Klartextanzeige gewünschter Gargrad angezeigt wird.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht z. B.:
 - In der einen Digitalanzeige steht die vorgeschlagene Kerntemperatur.
 - In der anderen Digitalanzeige steht  für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.
 - Die Symbole ,  und  leuchten.

Lammgigot
 starten

Kerntemperatur ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Kerntemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt voreingestellte Einschaltdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer ändern.

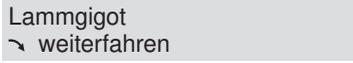
Zartgaren starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Zartgaren startet.
 - In der einen Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
 - In der anderen Digitalanzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.
 - Die Symbole ,  und  leuchten.

Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Klartextanzeige steht, z. B.:



Lammgigot
→ weiterfahren

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Ablauf fortsetzen.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste  2× antippen.

10 RegenerierAutomatik

Die RegenerierAutomatik erkennt die Menge und Form des Gargutes. Die Regenerier-Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Mit den RegenerierAutomatik-Programmen feucht und knusprig können Lebensmittel ohne Einstellen von Betriebsart, Temperatur und Zeit regeneriert werden.

10.1 Feuchtigkeitsgrad

Bei der RegenerierAutomatik kann zwischen «Regenerieren feucht» und «Regenerieren knusprig» ausgewählt werden.

- «Regenerieren feucht» für Lebensmittel, welche nicht austrocknen sollen wie Gemüse, Fleisch, Teigwaren usw.
- «Regenerieren knusprig» für Lebensmittel, welche nach dem Regenerieren knusprig sein sollen wie Pizza, Wähen, Apérogebäck usw.

10.2 Regenerierdauer

Sensoren erkennen, wann das Lebensmittel heiss ist.

Die ungefähre Dauer bei den häufigsten Anwendungen beträgt

- «Regenerieren feucht» 8–12 Minuten
- «Regenerieren knusprig» 10–14 Minuten



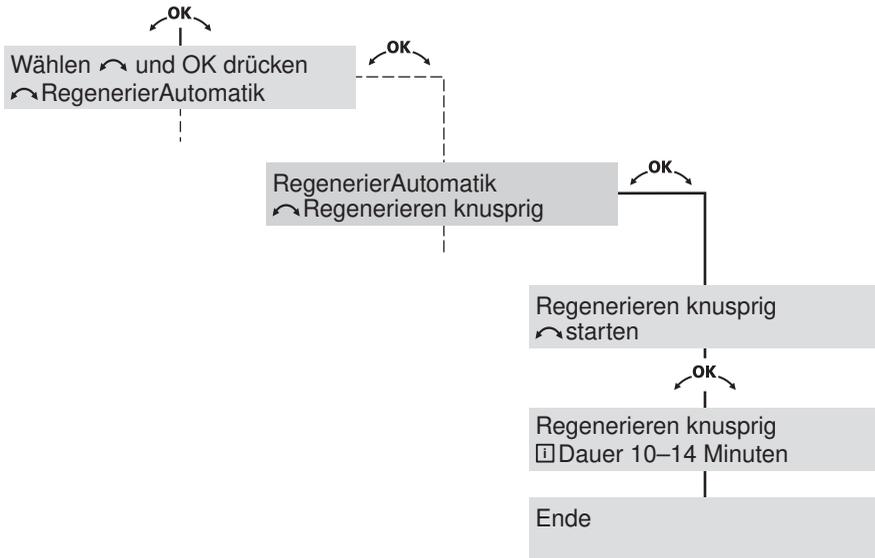
Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, sollte der Garraum vor dem Start abgekühlt sein.

Für eine korrekte Bestimmung der Regenerier-Dauer darf die Gerätetür während des Betriebs nicht geöffnet werden.

Beachten Sie die Hinweise in den separaten Einstelltipps.

RegenerierAutomatik anwenden

Beispiel «Regenerieren knusprig»



10.3 RegenerierAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Regenerieren knusprig» gezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, sollte der Garraum vor dem Start abgekühlt sein.

Bei den RegenerierAutomatik-Programmen muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.

Für eine korrekte Bestimmung der Regenerier-Dauer darf die Gerätetür während des Betriebs nicht geöffnet werden.

- ▶ Lebensmittel in ein hitzebeständiges Geschirr geben, auf Gitterrost stellen und in kalten Garraum schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↷ OK ↷ Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken ↷
RegenerierAutomatik

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

RegenerierAutomatik
 Regenerieren feucht
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:

RegenerierAutomatik
 Regenerieren knusprig
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

Regenerieren knusprig
 starten
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

RegenerierAutomatik
 Dauer 10–14 Minuten
 - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
 - Die Regenerier-Dauer wird ermittelt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.

11 GarAutomatik

Die GarAutomatik besteht aus Programmen für 14 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A14). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Rezepte.

11.1 Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad kann mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» angepasst werden.

11.2 Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 5–10 Minuten angezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

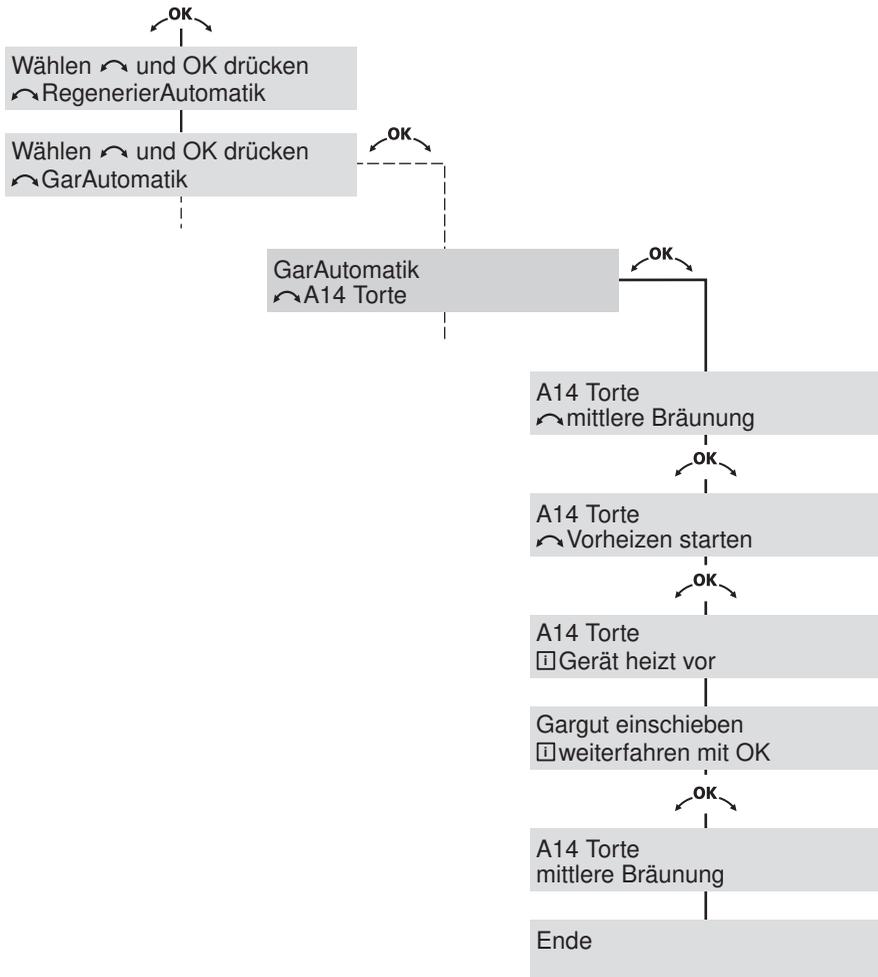
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Anzeige **h** blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

Beachten Sie die Hinweise in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A14 Torte»



11.3 GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A14 Torte» gezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein. Bei Programmen ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

- ▶ Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf  Bräunungsgrad anpassen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

Wählen  und OK drücken
 GarAutomatik

GarAutomatik
 A1 Apérogebäck frisch

GarAutomatik
 A14 Torte

A14 Torte
 mittlere Bräunung

A14 Torte
 Vorheizen starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:
- Der Garraum wird vorgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Anzeige steht:

A14 Torte
 Gerät heizt vor

Gargut einschieben
 weiterfahren mit OK

- ▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf Gitterrost stellen und in entsprechende Auflage schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet **0h46** und **h** blinkt.
 - Die Gardauer wird ermittelt.



Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige **h** blinkt – nicht geöffnet werden.

- Anschliessend leuchtet in der Digitalanzeige die effektive Dauer.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2x antippen.

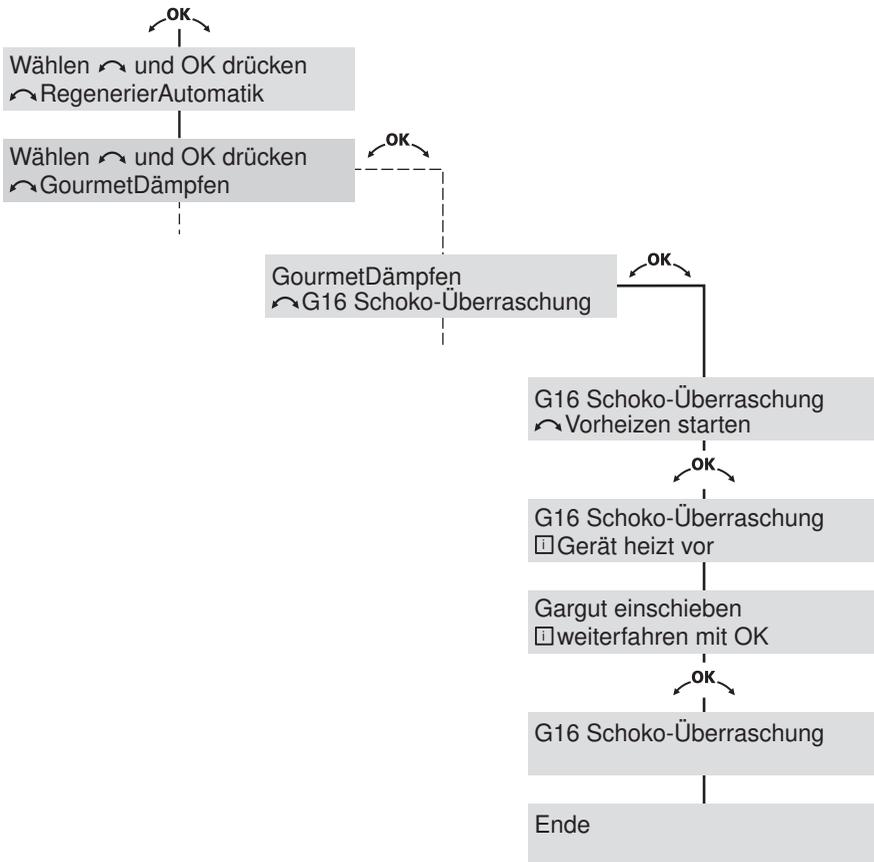
12 GourmetDämpfen

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf **OK** aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept besteht aus mehreren Schritten, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «G16 Schoko-Überraschung»



12.1 GourmetDämpfen auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «G16 Schoko-Überraschung» gezeigt.



Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein. Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

- ▶ Schoko-Überraschung gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 GourmetDämpfen
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

GourmetDämpfen
 G1 Bauernsuppe
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:

GourmetDämpfen
 G16 Schoko-Überraschung
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

G16 Schoko-Überraschung
 Vorheizen starten
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:

G16 Schoko-Überraschung
 Gerät heizt vor
 - Der Garraum wird vorgeheizt.
 - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
 - In der Anzeige steht:

Gargut einschieben
 weiterfahren mit OK
- ▶ Förmchen auf Edelstahlblech stellen und in Auflage 1 schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können angepasst werden.

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

Garraumtemperatur ändern

- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Am Einstellknopf ↶^{OK}↷ drehen und Garraumtemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

- ▶ Taste ⌚ antippen.
- ▶ Am Einstellknopf ↶^{OK}↷ drehen und Einschaltdauer ändern.

Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste ○ angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Anzeige steht:

G16 Schoko-Überraschung
↶ weiterfahren

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↶^{OK}↷ wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste ○ 2× antippen.

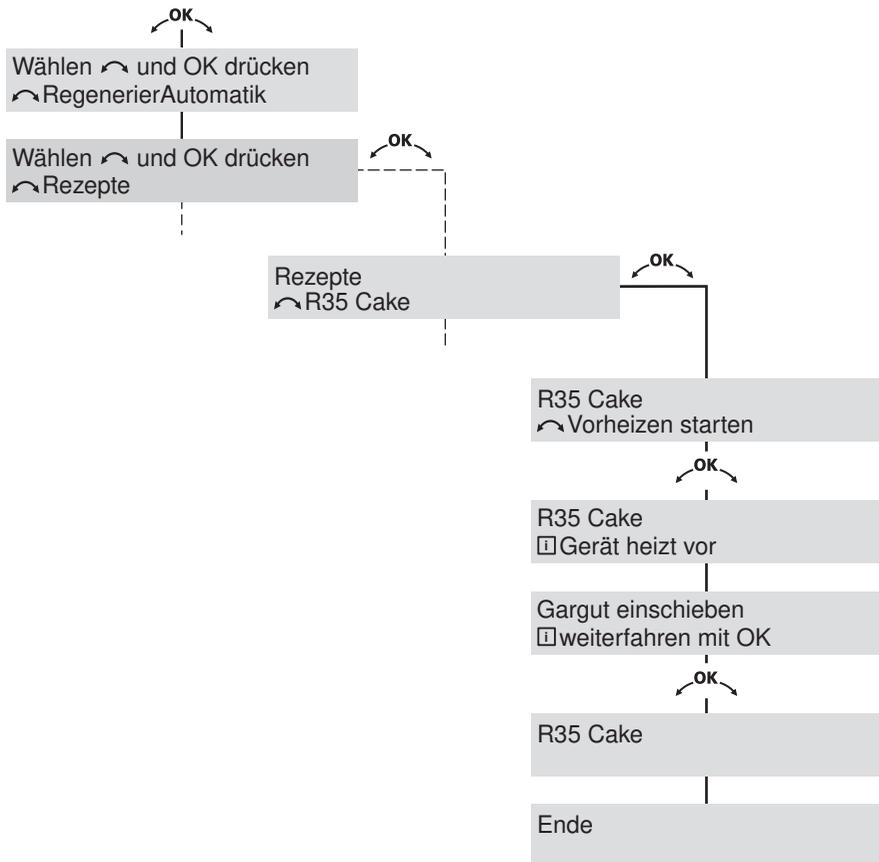
13 Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf **OK** aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R35 Cake»



13.1 Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R35 Cake» gezeigt.



Bei den Betriebsarten , ,  und  +  muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.

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

- ▶ Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:
 - Der Garraum wird vorgeheizt.
 - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
 - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

Wählen  und OK drücken
 Rezepte

Rezepte
 R1 Apérogebäck

Rezepte
 R35 Cake

R35 Cake
 Vorheizen starten

R35 Cake
 Gerät heizt vor

Gargut einschieben
 weiterfahren mit OK

- ▶ Gitterrost in Auflage 2 schieben.
- ▶ Cakeform auf Gitterrost stellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht:
 - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

R35 Cake

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.

Garraumtemperatur ändern

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Garraumtemperatur ändern.

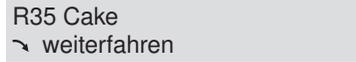
Einschaltdauer ändern

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer ändern.

Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Anzeige steht:



▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Ablauf fortsetzen.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste  2× antippen.

14 Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten und Einschalt Dauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden.

14.1 Eigene Rezepte erstellen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

- ▶ Geschätzte Einschaltdauer eingeben.
 - Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Rezepteinstellung vornehmen



Falls Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt sein.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige erstes leeres Rezept steht.
 - In der Anzeige steht, z. B.:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

Wählen  und OK drücken
 Eigene Rezepte

Eigene Rezepte
 Rezept 1 (leer)

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)
 ändern

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)
 Schritt 1

- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Schritt 2 auswählen.

- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.

- ▶ Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- ▶ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)
 speichern

Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.

- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige der gewünschte Vorgang steht.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf  auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht, z. B.:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige gewünschter (leerer) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Rezept ist gespeichert.

R1 Apérogebäck
 kopieren



Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ▶ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf  auswählen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht, z. B.:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Rezept ist gelöscht.
 - In der Anzeige steht wieder der Standardname, z. B.:

Rezept 1
 löschen

Rezept 1 (leer)
 ändern

15 Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» 3 bis 4 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

Einschalten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
 - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

Wählen  und OK drücken
 Warmhalten

Warmhalten
 starten



Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

16 Tipps und Tricks

16.1 Dämpfen

- ▶ Um Lebensmittel-Bestandteile und Kondensat aufzufangen Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- ▶ Mehrere Speisen können gleichzeitig energiesparend gegart werden, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte zusammen mit Gemüse von ähnlicher Gardauer.
- ▶ Getreide, z. B. Reis oder Hirse und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, direkt mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr garen.
- ▶ Serviergeschirr direkt auf Edelstahlblech oder Gitterrost stellen.

16.2 Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none">• Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	<ul style="list-style-type: none">▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verkürzen.▶ «RegenerierAutomatik feucht» verwenden.
<ul style="list-style-type: none">• Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	<ul style="list-style-type: none">▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und Dauer verlängern.▶ «RegenerierAutomatik knusprig» verwenden.

16.3 Profi-Backen

- ▶ Brot, Brötchen oder anderes Hefengebäck nach dem Formen ca. 10 Minuten aufgehen lassen.
- ▶ Teig anschliessend auf mit Backpapier belegtem Edelstahlblech in kalten Garraum schieben und mit  backen.
- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.
- Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.
- 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. Dies führt zu einer flacheren Form.

16.4 Heissluft + Beschwaden

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heissluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.

Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

- ▶ Durch Drücken auf Taste  Dampfzufuhr ausschalten.
 - Das Symbol  erlischt.
- ▶ Durch Drücken auf Taste  Dampfzufuhr einschalten.
 - Das Symbol  leuchtet.

16.5 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> • Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

16.6 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> • Kuchen fällt zusammen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit den separaten Einstelltipps vergleichen. ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

16.7 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , ,  +  und  +  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten Einstelltipps übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
<ul style="list-style-type: none"> Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit den separaten Einstelltipps vergleichen.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

16.8 Hygiene

Gespeicherte Programme können mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden.

Es stehen folgende Programme zur Verfügung:

- «Schoppenflaschen entkeimen» ersetzt das Auskochen im Wasser.
- «Konfitürengläser vorbereiten» ersetzt die Vorbehandlung der leeren Gläser durch Ausspülen mit heissem Wasser.
- «Konfitüre nachsterilisieren» verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

16.9 Energie sparen

Die Betriebsart  +  benötigt weniger Energie als die Betriebsart .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

17 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen.

Fassen Sie nicht in das Fach des Wasserbehälters hinein, solange in der Anzeige steht:

 Wasserbehälter nicht entfernen

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen.

Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

17.1 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

17.2 Türdichtung reinigen

- ▶ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

17.3 Türdichtung ersetzen

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

17.4 Gerätetür reinigen

- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschließend mit weichem Tuch trocknen.

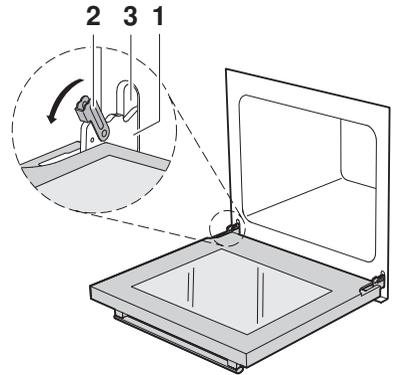
Gerätetür entfernen



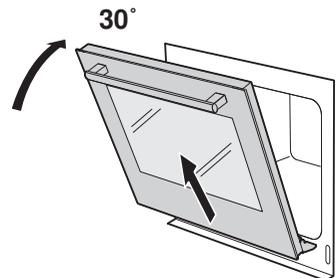
Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest. Die Gerätetür ist schwer.

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

- ▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

17.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen



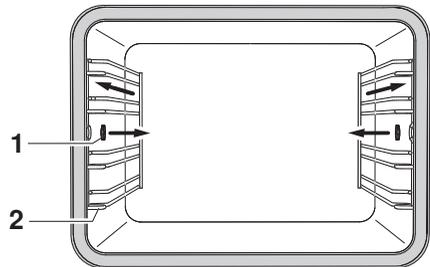
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Gargutsensor und den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.
- ▶ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.
- ▶ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

- ▶ Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

17.6 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie den Temperaturfühler nicht.

- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen während ca. 30 Minuten mit der Betriebsart  und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.
- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit fettlösendem Sprayreiniger oder Cremereiniger gemäss Herstellerangaben reinigen.



Der Garraum erhält mit zunehmender 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 Kondensatrückstände lassen sich mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.

17.7 Glühlampe ersetzen

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

18 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 steht:

Verdampfer verkalkt
bitte entkalken!



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

Wird das Gerät längere Zeit nicht entkalkt, können Gerätefunktionen bzw. das Gerät beschädigt werden.

Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Entkalkungsintervall

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

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
Hart	5 Monaten
Mittel	8 Monaten
Weich	12 Monaten

18.1 Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die verbleibende Betriebsdauer beim Dämpfen bis zum nächsten Entkalken kann abgefragt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.

- In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

- ▶ Am Einstellknopf drehen, bis

- in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 Gerät entkalken

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Gerät entkalken
 Entkalken

- ▶ Am Einstellknopf drehen, bis

- in der Anzeige steht:

Gerät entkalken
 Dauer bis entkalken xxh

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer



Geräteschaden durch falsches Entkalkungsmittel!

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich «Durgol Swiss Steamer».

Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.



«Durgol Swiss Steamer» wurde speziell für dieses Gerät entwickelt.



Bezugsquelle unter Zubehör und Ersatzteile.

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

Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses

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

Entkalken vorbereiten



Vor dem Entkalken muss das Gerät ausgeschaltet und ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum.

Während des Entkalkungsvorgangs müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.

– In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 RegenerierAutomatik

- ▶ Am Einstellknopf drehen, bis

– in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken
 Gerät entkalken

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Gerät entkalken
 Entkalken



Falls ein Signalton ertönt und die obige Anzeige nicht angezeigt wird, ist das Gerät nicht ausreichend ausgekühlt.

Das Entkalken kann nicht gestartet werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Entkalken
 starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

0,5 l Entkalkungsmittel einfüllen
 und OK drücken

- ▶ Gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkungsmittel unverdünnt in Wasserbehälter füllen.
- ▶ Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach schieben.

Entkalkungsphase durchführen



Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf Einstellungen  bestätigen.
 - Die Entkalkungsphase startet.
 - In der Anzeige steht für ca. 30 Minuten:

Entkalken
läuft

Spülphasen durchführen

Wenn in der Anzeige steht:

- ▶ Wasserbehälter entnehmen und ausspülen.
- ▶ Wasserbehälter mit 1,2 l warmem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - Die Spülphase startet automatisch.
 - In der Anzeige steht:

Wasserbehälter leeren
1,2 l Wasser einfüllen

Entkalken
Gerät spült

Sobald in der Anzeige steht:

- ▶ Wasserbehälter entnehmen und ausspülen.

Wasserbehälter leeren
1,2 l Wasser einfüllen



Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit wird eine optimale Anzahl an Spülgängen durchgeführt.

Beim letzten Spülgang wird das Wasser erhitzt, daher kann die Tür beschlagen.

Entkalken beenden

Wenn in der Anzeige steht:

Wasserbehälter leeren
Entkalken beendet

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
- ▶ Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.



Falls nach dem Entkalken die Betriebsart , ,  oder  +  benutzt wird, kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garen trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

19 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, welche auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

- ▶ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter Technische Daten) und die komplette Störungsmeldung, z. B.:

FX/EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

19.1 Was tun, wenn ...

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none">▶ Sicherung ersetzen.▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
<ul style="list-style-type: none">• Sicherung löst mehrfach aus.	<ul style="list-style-type: none">▶ Service anrufen.
<ul style="list-style-type: none">• Unterbruch in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Stromversorgung überprüfen.

... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Glühlampe defekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Service anrufen.

... während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche). 	Diese Geräusche sind normal.

... beim Dämpfen kein Dampf erzeugt wird

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Garraumtemperatur beträgt mehr als 100 °C. 	<p>► Gerät vor dem Dämpfen auskühlen lassen.</p> <p>Die Dampfzufuhr startet erst, wenn die Garraumtemperatur 100 °C unterschreitet.</p>

... sich das Bedienfeld beschlägt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Austretender Dampf bei Betriebsarten mit Dampf. 	<p>Kurzzeitiges Beschlagen ist normal.</p> <p>► Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Tür, dass diese überall vollständig abdichtet.</p> <p>► Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service anrufen.</p>

... die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Unregelmässige Stromnetzfrequenz. 	<p>► Netzsynchronisation ausschalten.</p>
<p>Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interner Taktgeber unpräzise. 	<p>► Service anrufen.</p>

... in der Anzeige steht

Restwärme

Wasserbehälter nicht entfernen

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none">▶ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). <p>Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist.</p> <p>Gerät kann trotzdem genutzt werden.</p>

... in der Anzeige steht

Gerät gesperrt

Entkalken notwendig

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	<ul style="list-style-type: none">▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
<ul style="list-style-type: none">• Entkalken lief nicht korrekt ab.	<ul style="list-style-type: none">▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren.▶ Service anrufen.

... in der Anzeige steht

FX/EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... in der Anzeige steht

UX/EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Störung in der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

19.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Stromunterbruch während des Betriebes

Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.

- In der Klartextanzeige steht:
- Das Symbol $I \rightarrow I$ blinkt.

Stromausfall
 Betrieb abgebrochen



Ein Fortfahren ist nicht möglich.

Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

- ▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.

Stromunterbruch bei ausgeschaltetem Gerät

Falls die Uhrzeit nicht mehr gespeichert ist

- steht in der Klartextanzeige:
- blinkt in der Digitalanzeige **12:00**
- blinkt das Symbol 

Stromausfall
 Uhrzeit einstellen

- ▶ Uhrzeit einstellen, weiter siehe Kapitel Uhrfunktionen.

... und aktivierter Funktion Sommer-/Winterzeit

Falls das Datum nicht mehr gespeichert ist,

- steht in der Klartextanzeige, z. B.:

Datum einstellen
 TT.MM.JJJJ: 14.05.2012

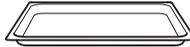
- ▶ Datum einstellen, weiter siehe Kapitel Uhrfunktionen.

20 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

Zubehör

Edelstahlblech
 $\frac{2}{3}$ Gastronorm



Garbehälter gelocht
 $\frac{2}{3}$ Gastronorm



Gitterrost



Gargutsensor
mit geradem Griff



Einstelltipps



Rezeptbuch



Die Gastronorm (GN) ist ein Masssystem, welches in Grossküchen verwendet wird. Das Grundmass $\frac{1}{1}$ GN beträgt 325 x 530 mm.

Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

Ersatzteile

Auflagegitter
links/rechts



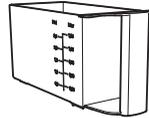
Rändelmutter



Deckel zu Wasserbehälter



Wasserbehälter



Entkalkungsmittel
Durgol Swiss Steamer



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

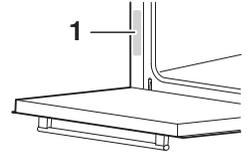
21 Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild 1



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit der Betriebsart  +  bestimmt. Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Garraumtemperaturmessung

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

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

22 Notizen

23 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	103
Anzeigeelemente.....	16
Aufbau	15
Auflagegitter	82
Reinigen	82
Auflagen	18
Ausschalten	21, 27, 41, 44
Ausschaltzeit	42
Einstellen	43
Aussenabmessungen	97
Aussenreinigung	80

B

Bedienung.....	21
Bedienungselemente	16
Beleuchtung	30, 32, 90
Benutzereinstellungen.....	29
Beschickungsmenge.....	97
Bestellungen	103
Betriebsarten.....	16, 45
Ändern	26
Wählen	25
Betriebsstörungen.....	103
Bräunungsgrad	60
Bräunungsunterschied	78

D

Dämpfen.....	45, 75
Dampfzufuhr ein-/ausschalten....	76
Datum	
Ändern	36
Anzeigen.....	36
Einstellen	36
Deinstallation.....	14
Digitalanzeigen	16

E

Edelstahlblech.....	19
Eigene Rezepte.....	71
Erstellen	71
Kopieren.....	73
Löschen	73

Einschaltdauer	40
Einstellknopf	21
Einstelltipps.....	95
Elektrischer Anschluss	97
Energie sparen	79
Entkalken	87
Verbleibende Betriebsdauer.....	85
Entkalkungsmittel	86
Entsorgung	14
Ersatzteile	96
Bestellen.....	103
Erste Inbetriebnahme	23

F

F- und E-Meldungen	93
Feuchtigkeitsgrad	57

G

GarAutomatik	60
Starten	62
Garbehälter.....	20
Gargut entnehmen	27
Gargutsensor	20, 49
Platzieren	49
Reinigen	82
Garraum	
Reinigen	83
Temperaturmessung.....	97
Garraumtemperatur	
Kontrollieren/Ändern.....	26
Wählen	25
Gebrauchshinweise.....	11
Gerät ausschalten.....	21, 27
Gerätebeschreibung	15
Gerätetür	
Entfernen	81
Gitterrost	19
Glühlampe	83
GourmetDämpfen	64
Ändern	66
Starten	65
Gültigkeitsbereich	2

H

Heissluft	47
Heissluft + Beschwaden	48, 76
Heissluft feucht	47
Hygiene	78

I

Inbetriebnahme	11
--------------------------	----

K

Kalender	34
Kerntemperatur	50
Nur messen	51
Kindersicherung	30, 31
Klartextanzeige	16, 21
Kontrast	30, 33
Kurzanleitung	104

M

Modell-Nr.	2
--------------------	---

N

Nachfüllen von Wasser	24
Netzsynchroisation	34

P

Pflege	80
Profi-Backen	46, 76
Prüfinstitute	97

R

Rändelmutter	18
RegenerierAutomatik	57
Starten	58
Regenerierdauer	57
Regenerieren	46, 75
Reinigung	80
Reparatur-Service	103
Rezeptbuch	95
Rezepte	67
Ändern	69
Eigenes erstellen	71
Starten	68

S

Service-Center	103
Servicevertrag	103

Sicherheit	14
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	7
Bestimmungsgemässe	
Verwendung	11, 12
Gerätespezifische	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Signalton	30, 32
Sommer-/Winterzeit	34
Sonderzubehör	20, 96
Sprache	30, 31
Sprachrückstellung	31
Standby	97
Startaufschub	42
Steckerbuchse	18
Störungen selbst beheben	90
Stromunterbruch	94
Symbole	6, 17

T

Tasten	17, 21
Technische Daten	97
Temperatureinheit	30, 33
Temperaturfühler	18
Timer	38
Tipps und Tricks	75
Türdichtung	
Ersetzen	80
Reinigen	80
Typ	2
Typenschild	97

U

U- und E-Meldungen	93
Uhrfunktionen	35
Uhrzeit einstellen	35
Uhrzeitanzeige	30, 32
Uhrzeitformat	30, 34

V

Verpackung	14
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Vorheizen	79
Vorzeitig	
ausschalten	56, 59, 63, 66, 70

W		Z	
Warmhalten.....	74	Zartgaren	52
Wartung	80	Auswählen	54
Wasser nachfüllen.....	24	Einschaltdauer ändern	55
Wasserbehälter.....	20	Fleisch vorbereiten	52
Füllen	24	Gargutsensor platzieren	53
Leeren.....	28	Kerntemperatur ändern.....	55
Reinigen	82	Starten	55
Wasserhärte	30, 33	Zeit einstellen	35
Werkeinstellungen.....	30, 34	Zubehör	19, 95
		Bestellen.....	103
		Reinigen	82

24 Reparatur-Service



Das Kapitel Störungen selbst beheben hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicetechnikers 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. +41 (0)41 767 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 der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste  erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Betriebsart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Garraumtemperatur einstellen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Timer einstellen

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

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J57A.010-1