

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN DAMPFGARER



Art.-Nr. 42510

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Geräts nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen.

- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Geräts stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Geräts spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trocknen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr! Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.
- Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm Platz frei bleiben. Über dem Gerät sollte mindestens 1 m Platz frei bleiben. Niemals das Gerät während des Betriebes in die Nähe von hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen, unter empfindlichen Hängeschränken oder Regalen aufstellen, um Sachschäden durch austretenden Dampf zu vermeiden. Das gilt auch für Gardinen, Vorhänge und Tischdekorationen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen (Öfen, Heizungen, Gebläse) Niemals das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben und ausreichend Wasser eingefüllt haben (bis Füllmarke 'min'). Niemals das Gerät ohne Wasser betreiben. Niemals den Wassertank überfüllen, maximal bis Füllmarke 'max')
- Niemals das Gerät während des Betriebes kippen oder bewegen, da andernfalls siedendes Wasser auslaufen könnte. Schalten Sie das Gerät sofort AUS (Ein-/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebes überläuft oder sich Pfützen unter dem Gerät bilden.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtige Sicherheitshinweise beachtet werden.

- Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schukosteckdose) mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Schließen Sie das Gerät **nicht** an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Sie müssen das Gerät während des Betriebes nicht ständig beaufsichtigen. Vergewissern Sie sich jedoch bei langen Garzeiten oder längerem Warmhalten alle 1/2 Stunde, dass das Gerät ordnungsgemäß arbeitet und ausreichend Wasser im Wassertank ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Niemals das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren. Fassen Sie an der Basisstation unter die beiden dunklen Handgriffe, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.
- Niemals das Kabel oder die Basisstation des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über die Außenseite der Basisstation, in die Luftschlitze am Siebboden der Basisstation oder das Kabel gießen oder tropfen lassen. Niemals das Kabel und Basisstation in der Spülmaschine reinigen.

Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr

Der Dampfgarer dient zum Garen verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen der Basisstation, die Garbehälter und den Deckel. Außerdem kann während des Betriebes und noch einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Seiten und oben am Deckel austreten.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur an den Handgriffen und an den Bedienungselementen an.
- Niemals während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch den Dampfgarer oder die verwendeten Garbehälter mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den Dampfgarer. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Wassertank liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen
- Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät oder Geräteteile während des Betriebs oder kurz nach der Benutzung bewegen. Niemals das Gerät während des Betriebs kippen. Andernfalls können heißes Wasser auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder das Gerät reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben, die Garbehälter richtig aufgesetzt sind und die richtige Menge Wasser eingefüllt ist. Der Wasserstand muss beim Betrieb zu jeder Zeit zwischen den Füllmarken 'min' und 'max' liegen.
- Während des Betriebs entweicht sehr heißer Dampf. Schließen Sie während des Betriebs den Deckel des Geräts. Andernfalls steigt der Energieverbrauch erheblich und die oben liegenden Nahrungsmittel werden nicht gar. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Beachten Sie, dass beim Anheben des Deckels oder der Garbehälter heißer Dampf entweicht und heißes Kondenswasser heruntertropfen kann.
- Im Deckel sind 3 Dampföffnungen, aus denen bei eingeschaltetem Gerät heißer Dampf austritt. Niemals beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnungen halten. Niemals während des Betriebs oder kurz nach dem Ausschalten des Geräts irgendwelche Körperteile oder hitzeempfindliche Gegenstände über die Dampföffnungen im Deckel des Geräts halten, um Verbrühungen und Sachschäden durch austretenden Dampf zu vermeiden.

- Legen Sie während des Betriebs keine empfindlichen und wertvollen Gegenstände neben das Gerät, um Sachschäden durch Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden. Nach dem Betrieb kann beim Öffnen des Deckels und beim Abnehmen der Garbehälter heißes Kondenswasser heruntertropfen und große Mengen heißer Dampf können entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht am Kondenswasser oder am entweichenden Dampf zu verbrühen.

Hinweise zur Pflege der Kunststoffbauteile

Alle Bauteile des Dampfgarers, die mit Wasser und Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus einem hochwertigen, hitzebeständigen Kunststoff gefertigt. Dies gilt auch für den Wassertank in der Basisstation. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Geräts Risse oder Sprünge haben oder sich nach einer Überhitzung verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

- Niemals Kochbesteck aus Metall oder anderen harten oder scharfkantigen Materialien im Dampfgarer verwenden, um die Kunststoffbauteile nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals im Dampfgarer schneiden oder mit harten, scharfkantigen Gegenständen kratzen.
- Niemals das Gerät mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder weichen Schwamm und warmer Spülmittellösung. Alternativ können Sie Garbehälter, Deckel, Reisschale und Trennwand auch in der Spülmaschine reinigen.

Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!

- Abhängig von der Wasserhärte des Leitungswassers in Ihrer Region müssen Sie den Wassertank hin und wieder entkalken. Verwenden Sie dazu Zitronensäure- oder Essiglösung. Niemals Kalkablagerungen mit harten Scheuermitteln oder Scheuerhilfen abkratzen oder abreiben! Achten Sie unbedingt darauf, die Entkalkerlösung vollständig und rückstandslos aus dem Wassertank zu entfernen, bevor Sie wieder Nahrungsmittel mit dem Dampfgarer verarbeiten.
- Verwenden Sie die Bauteile des Geräts (Beispiel: Garbehälter, Siebböden, Reisschale und Deckel) ausschließlich für den Dampfgarer. Niemals irgendwelche Bauteile oder Zubehörteile in oder auf Öfen oder in die Mikrowelle stellen. Die Bauteile können sich andernfalls verformen oder anderweitig beschädigt werden. Setzen Sie das Gerät oder die Bauteile nicht über längere Zeit direktem Sonnenlicht aus.

Ihren neuen Dampfgarer kennenlernen

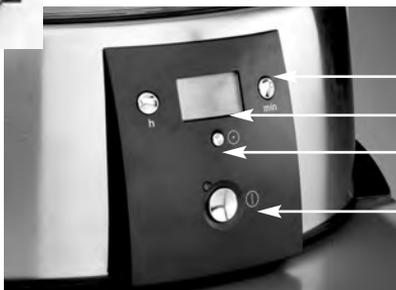


Deckel mit Dampföffnung

3 Garbehälter aus transparentem, hitzebeständigem Kunststoff, spülmaschinenfest

*Basisstation mit Wassertank
Heizelement, 650 Watt*

Tragegriffe, rechts und links



Bedienungskonsole

Timer-Tasten: h (Stunden) und min (Minuten)

Timer-Anzeige

Stelltaste

Ein/Aus-Taste



Füllklappe

*Wassertank für 0,25 Liter
(Füllmarke 'min')
bis ca. 1 Liter klares Leitungswasser
(Füllmarke 'max')*



*Tropfschale – fängt Kondenswasser
und ausgetretenen Saft auf;
spülmaschinenfest*

Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Dampfgarer kurz reinigen.

WARNUNG! Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. **Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

1. Wischen Sie den Wassertank in der Basisstation zuerst mit einem feuchten sauberen Tuch oder weichen Schwamm sorgfältig aus.

Trocknen Sie die Basisstation danach außen sorgfältig ab.

2. Tropschale, Garbehälter, Reisschale, Trennwand und Deckel können Sie im Spülbecken mit warmer Spülmittellauge spülen oder in der Spülmaschine reinigen.

Verwendung

ACHTUNG! Nur sauberes Trinkwasser einfüllen! Niemals andere Flüssigkeiten in den Wassertank des Dampfgarers gießen oder Gewürze oder Aromastoffe zusetzen. Niemals Entkalkungsmittel zum Wasser geben, wenn Sie Nahrungsmittel garen wollen; die Nahrungsmittel würden dadurch verderben.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengesetzt haben und ausreichend Wasser eingefüllt haben. Der Wasserstand muss beim Betrieb immer zwischen den Füllmarken 'min' und 'max' liegen.

WARNUNG! Gerät, Garbehälter und Deckel werden beim Betrieb heiß. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Hand- und Tragegriffen und an der Bedienungskonsole an. Verwenden Sie möglichst einen Topflappen oder Topfhandschuh, um den Deckel oder die Garbehälter abzunehmen. Beachten Sie, dass dabei heißes Kondenswasser heruntertropfen kann und große Mengen Dampf entweichen.

Schalten Sie das Gerät sofort AUS (auf die Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebs überläuft und/oder sich eine Pfütze unter dem Gerät bildet.

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit.

Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung sollten Sie den Dampfgarer kurz reinigen. (Siehe: Erste Inbetriebnahme)

Gießen Sie eventuell noch in der Basisstation befindliches Wasser aus. Verwenden Sie immer nur frisches Leitungswasser für das Gerät.

Stellen Sie die Basisstation auf einer ausreichend großen, sauberen, trockenen, wasser- und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm frei bleiben; über dem Gerät muss mindestens 1 m frei bleiben.

2. Füllen Sie den Wassertank der Basisstation mit klarem Leitungswasser.

Gießen Sie dazu etwa 1 Liter Wasser direkt in den Wassertank. Wenn die Füllmarke 'max' (auf der rechten Seite des Geräts an der Füllklappe) noch nicht erreicht ist, dann öffnen Sie die Füllklappe und gießen Sie langsam etwas Wasser nach bis zur Füllmarke 'max'. Schließen Sie die Füllklappe danach wieder.

ACHTUNG! Der Wasserstand darf die Füllmarke 'max' nicht überschreiten. Überfüllen Sie nicht den Wassertank; andernfalls könnte das Wasser während des Betriebs überlaufen. Füllen Sie zum Garen ausschließlich klares Wasser in den Wassertank. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.

3. Setzen Sie danach die Tropfschale über dem Wassertank ein (siehe: Ihren neuen Dampfgarer kennenlernen). Die Tropfschale lässt sich nur in einer Orientierung richtig einsetzen: Der Rand der Tropfschale muss auf dem Rand der Basisstation aufliegen.

4. Bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und füllen Sie die Garbehälter damit auf.

Die Garbehälter sind an den Griffen mit Markierungsstrichen versehen. Zum Garen muss Garbehälter I ganz unten liegen, darüber kommt Garbehälter II und ganz nach oben gehört Garbehälter III. Sie können die oberen Garbehälter nach Bedarf auch weglassen und nur mit Garbehälter I oder mit I und II arbeiten.

Wenn Sie sehr große Teile (Beispiel: gefüllter Blumenkohl) verarbeiten wollen, dann können Sie die Siebböden der Garbehälter (II und/oder III) herausnehmen, um den Garraum zu vergrößern (siehe: Die Siebböden der Garbehälter herausnehmen).

WICHTIG: Verwenden Sie den untersten Garbehälter I immer nur mit Siebboden.

Nützliche Hinweise zur Vorbereitung und Verarbeitung der Nahrungsmittel sowie Richtwerte für die Garzeiten finden Sie im Kapitel „Nützliche Tipps“ – Seite 16 - 19.

5. Setzen Sie die vorbereiteten Garbehälter in der richtigen Reihenfolge (I unten, II in der Mitte, III oben) über die Tropfschale.

Achten Sie dabei darauf, die Garbehälter nicht zu verkanten: Die Garbehälter dürfen nicht wackeln oder kippen und an den Seiten dürfen keine Zwischenräume bleiben.

6. Setzen Sie danach den Deckel auf. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Andernfalls werden die oben liegenden Nahrungsmittel nicht gar.

7. Trocknen Sie eventuell übergelaufenes Wasser mit einem sauberen Geschirrtuch ab.

8. Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.

Stecken Sie dazu den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität).

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste. Auf der Anzeige erscheint: 00:00

Hinweis: Bei jedem Tastendruck ertönt ein Piepton.

9. Stellen Sie den Timer (Zeitgeber) für die Garzeit ein.

Drücken Sie dazu zuerst auf die Stelltaste (■)

Auf der Anzeige erscheint 00:20. Dies entspricht der voreingestellten Garzeit von 20 Minuten. Außerdem blinkt über der Zeitanzeige das Wort **STEAMER**, um anzuzeigen, dass das Gerät für die Programmierung der Garzeit bereit ist.

Hinweis: Das Wort **STEAMER** blinkt etwa 5 Sekunden lang. Danach schaltet das Gerät automatisch in den Heizbetrieb um. Sie können den Garvorgang auch nach einer programmierten Wartezeit (TIMER) automatisch starten (siehe: Eine Wartezeit programmieren – Seite 12).

Stellen Sie mit den Tasten **h** und **min** die gewünschte Garzeit ein. Sie können maximal 1 Stunde und 59 Minuten einstellen (1:59). Wenn Sie die maximale Garzeit überschreiten, dann springt die Anzeige auf 00:00 zurück.

- Wenn Sie auf die Taste **h** (Stunden; links von der Anzeige) drücken, dann erhöhen Sie die Garzeit um eine Stunde.
- Wenn Sie auf die Taste **min** (Minuten; rechts von der Anzeige) drücken, dann erhöhen Sie die Garzeit bei jedem Tastendruck um eine Minute.

Hinweis: Wenn Sie die Taste **min** gedrückt halten, dann werden die Minuten automatisch hochgezählt, bis Sie die Taste wieder loslassen.

Wenn die gewünschte Garzeit auf der Anzeige erscheint, dann warten Sie einfach etwa 5 Sekunden, bis das Gerät automatisch in den Heizbetrieb umschaltet. Die rote Kontrollleuchte leuchtet dann auf und das Wort **STEAMER** hört auf zu blinken.

Im Heizbetrieb beginnt schon nach etwa 3 Minuten die Dampfbildung. Abhängig von Art und Menge der Füllung dauert es etwas, bis der Dampf den obersten Garbehälter erreicht und Dampf aus den Dampföffnungen des Deckels austritt.

WARNUNG! An Deckel und Garbehälter sammelt sich heißes Kondenswasser, das beim Abnehmen herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen. Niemals beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnung halten. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle umstehenden Personen ausreichend Abstand halten, wenn Sie den Deckel abnehmen. Stellen Sie den Deckel und die Garbehälter gegebenenfalls auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab, so dass sich umstehende Personen daran nicht verbrühen können.

ACHTUNG! Niemals das Kondenswasser über oder unter das Gerät laufen lassen. Trocknen Sie herunter gelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab.

Der Wasserstand muss während des gesamten Garvorgangs zwischen den Füllmarken 'min' und 'max' liegen. Wenn der Wassertank während des Heizbetriebs trocken läuft, dann spricht der Trockenschutz an und schaltet die Heizung ab. In diesem Fall ertönt ein Alarmton (siehe: Trockenschutz – Seite 12).

Niemals den Wassertank überfüllen.

10. Prüfen Sie bei langen Garzeiten regelmäßig (alle 1/2 Stunde) den Wasserstand und füllen Sie bei Bedarf etwas Wasser nach.

Öffnen Sie zum Nachfüllen die Füllklappe und gießen Sie die erforderliche Menge Leitungswasser langsam hinein. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Füllklappe dabei nicht überläuft. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort mit einem sauberen Tuch ab. Schließen Sie die Füllklappe danach wieder.

11. Prüfen Sie eventuell gegen Ende der Garzeit den Garzustand Ihrer Nahrungsmittel. Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Beschaffenheit.

12. Sie können die Garzeit während des Heizbetriebs nach Wunsch jederzeit verlängern.

Drücken Sie dazu die Stelltaste **■**; das Wort **STEAMER** blinkt. Stellen Sie mit den Tasten **h** und **min** die gewünschte noch verbleibende Garzeit ein. Das Gerät schaltet wieder 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck in den normalen Heizbetrieb um.

Hinweis: Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, dann ertönen 5 Pieptöne und das Gerät schaltet automatisch auf Warmhalten um (**KEEP WARM**). In diesem Fall zeigt die Zeitanzeige die abgelaufene Zeit seit dem Ende der Garzeit an. Das Gerät kann Ihre Speisen bis zu 12 Stunden warmhalten. Danach ertönen 3 Pieptöne und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Wenn Sie Ihre Speisen nicht sofort verzehren wollen, dann sollten Sie allerdings eine Wartezeit (TIMER) für den Garvorgang programmieren, da die Qualität der Speisen bei jedem Warmhalten leidet und wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen (siehe: Eine Wartezeit programmieren).

13. Nach der Arbeit nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste. Die rote Kontrollleuchte und die Anzeige verlöschen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

14. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

ACHTUNG: Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf dem Gerät oder den Zubehören eintrocknen und gießen Sie die Reste des Wassers im Wassertank aus. (Siehe: Reinigung und Pflege)

Eine Wartezeit programmieren

Sie können im Timer (Zeitgeber) des Geräts eine Wartezeit (**TIMER**) einstellen. In diesem Fall beginnt der Garvorgang erst nach Ablauf dieser Wartezeit. Arbeiten Sie dazu nach folgender Anleitung:

- 1.** Bereiten Sie das Gerät für den Garvorgang vor (siehe: Verwendung) und schalten Sie das Gerät ein.
- 2.** Stellen Sie auf die Programmierung der Wartezeit (**TIMER**) um.

Sie gelangen zur Programmierung der Wartezeit (**TIMER**), wenn Sie bei blinkender STEAMER-Anzeige die Stelltaste **▪** drücken.

Wenn Sie bei blinkender **TIMER**-Anzeige auf die Stelltaste **▪** drücken, dann gelangen Sie wieder zur Einstellung der Garzeit (**STEAMER**) zurück.

Wenn Sie keine Garzeit eingestellt haben, dann arbeitet das Gerät automatisch mit der Voreinstellung von 20 Minuten (**00:20**).

Auf der Anzeige erscheint die Zeit **00:00** und das Wort **TIMER** blinkt.

- 3.** Stellen Sie mit den Tasten **h** und **min** die gewünschte Wartezeit ein.
Sie können eine beliebige Wartezeit von bis zu 12 Stunden und 59 Minuten (**12:59**) einstellen.

5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck schaltet das Gerät wieder automatisch in den Betrieb um und beginnt die eingestellte Wartezeit herunter zu zählen. Nach Ablauf der Wartezeit beginnt die Heizung automatisch zu arbeiten und die eingestellte Garzeit läuft ab.

Trockenschutz

Wenn Sie den Wassertank nicht rechtzeitig oder nicht ausreichend mit Wasser auffüllen oder das Gerät ohne Wasser einschalten, dann spricht der Trockenschutz an und schaltet die Heizung automatisch aus. In diesem Fall ertönt ein Dauerton, die Kontrollleuchte in der Bedienungskonsole blinkt und der Timer (Zeitgeber) hält an.

Nehmen Sie das Gerät nach dem Ansprechen des Trockenschutzes wie folgt in Betrieb:

- 1.** Öffnen Sie die Füllklappe und gießen Sie langsam klares Leitungswasser hinein. Der Wasserstand muss zwischen den Füllmarken 'min' und 'max' liegen.
- 2.** Drücken Sie die Stelltaste **▪**, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen. Das Gerät fährt mit dem Ablauf der eingestellten Garzeit fort.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass der Garvorgang durch den Trockenschutz unterbrochen wird. Dadurch können sich die Garzeiten Ihrer Lebensmittel ändern.

Die Siebböden der Garbehälter herausnehmen

Die Siebböden der Garbehälter werden lediglich von vier Bügeln im Rahmen der Garbehälter gehalten. Wenn Sie sehr große Teile (Beispiel: gefüllter Blumenkohl) verarbeiten wollen, dann können Sie die Siebböden der Garbehälter (II und/oder III) herausnehmen und die Rahmen dieser Garbehälter ohne Siebböden verwenden, um den Garraum zu vergrößern.

WICHTIG: Verwenden Sie den untersten Garbehälter I immer nur mit Siebböden.

- 1.** Legen Sie den Garbehälter II oder III umgedreht (mit dem Siebboden nach oben) auf eine ebene feste Unterlage.
- 2.** Drücken Sie den Siebboden vorsichtig und ohne Gewaltanwendung **neben einem der Bügel** nach unten, bis der Siebboden nach unten heraus fällt.

Wenn Sie den Siebboden wieder in den Garbehälter einsetzen wollen, dann achten Sie bitte darauf, den Siebboden richtig herum einzulegen: Die runden Mulden im Siebboden müssen sich nach unten wölben. Legen Sie den Siebboden einfach innen in den Rahmen des Garbehälters und drücken den Siebboden leicht und ohne Gewaltanwendung nach unten.

Reinigung und Pflege

WARNUNG! Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. Niemals die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Da die Nahrungsmittel nicht direkt mit beheizten Oberflächen in Berührung kommen, haften die Nahrungsmittel normalerweise nicht an und die Reinigung des Geräts wird dadurch erleichtert. Eventuell auftretende Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion des Geräts.

Allerdings sollten Sie das Gerät regelmäßig entkalken, um eine gleichbleibend gute Leistung und einen möglichst geringen Energieverbrauch zu garantieren. Weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel „Den Wassertank entkalken“ – Seite 14.

ACHTUNG! Lassen Sie die Nahrungsmittel niemals auf den Geräteteilen eintrocknen. Niemals Scheuermittel, scharfe Reiniger oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts oder der Bauteile und Zubehöre verwenden. Die Oberflächen und besonders die Kunststoffteile würden dadurch beschädigt. Angetrocknete Rückstände auf den abnehmbaren Kunststoffteilen weichen Sie am besten in warmer Spülmittellösung ein.

1. Schalten Sie das Gerät AUS. Drücken Sie dazu auf die Ein/Aus-Taste; die Anzeige der Zeit verlöscht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Spülen Sie Tropfschale, Garbehälter, Deckel, Reisschale und Trennwand am besten in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm. Außerdem können Sie die abnehmbaren Kunststoffteile ganz bequem in der Spülmaschine reinigen.
3. Gießen Sie das restliche Wasser aus der Basisstation aus. Öffnen Sie dazu die Füllklappe, fassen Sie die Basisstation an den Tragegriffen und gießen Sie das Wasser über die Seite der Füllklappe in den Ausguss. Schließen Sie die Füllklappe danach wieder.
4. Wischen Sie die Basisstation mit einem sauberen, feuchten, nicht tropfenden Tuch und etwas warmer Spülmittellösung ab. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach eventuell noch einige Zeit an der Luft trocknen.

Den Wassertank entkalken

Abhängig von der Wasserhärte Ihres Leistungswassers lagert sich bei jeder Verwendung des Geräts unterschiedlich viel Kalk im Wassertank und auf den Heizelementen ab. Um eine gleichbleibende Leistung und einen möglichst geringen Energieverbrauch zu erreichen, müssen Sie das Gerät deshalb regelmäßig entkalken: In den meisten Fällen nach jeweils 7 bis 10 Garvorgängen.

WARNUNG! Arbeiten Sie nur in einem gut belüfteten Raum. Setzen Sie nur die Tropfschale zum Entkalken auf. Nehmen Sie die Tropfschale erst ab, wenn das Gerät handwarm abgekühlt ist. **Niemals die Dämpfe einatmen.**

1. Leeren Sie eventuell noch vorhandenes Wasser aus und geben Sie 1/2 Liter Essig und 1/2 Liter Wasser zusammen in den Wassertank.
2. Setzen Sie die Tropfschale darüber.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie eine Garzeit von etwa 10 Minuten ein (siehe: Verwendung).

WARNUNG! In der Mitte der Tropfschale tritt heißer Essigdampf aus und die Essiglösung spritzt etwas, während die Lösung im Wassertank siedet. Niemals das Gesicht oder andere Körperteile über das Gerät halten.

ACHTUNG! Sollte die Lösung überlaufen, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker.

- 4. Lassen Sie die Lösung etwa 5 Minuten im Gerät kochen und schalten Sie das Gerät danach AUS (auf die Ein/Aus-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Lösung im Gerät abkühlen.*
- 5. Gießen Sie die Lösung in den Ausguss.*
- 6. Spülen Sie den Wassertank danach mehrmals. Gießen Sie dazu mehrmals klares Wasser in den Wassertank und gießen Sie das Wasser dann wieder aus.*
- 7. Spülen Sie die Tropfschale unter fließendem Wasser ab.*
- 8. Trocknen Sie Gerät und Tropfschale danach sorgfältig ab.*

Das Gerät aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile zusammen mit dieser Anleitung an einem sauberen, trocknen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren und/oder harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile.

ACHTUNG: Niemals das Netzkabel knicken oder verknoten.

Setzen Sie die Tropfschale in den Wassertank und setzen Sie die Garbehälter in umgekehrter Reihenfolge (III unten, I oben) seitlich etwas verdreht darüber. Setzen Sie die Reisschale in den obersten Garbehälter und legen Sie Trennwand hinein. Decken Sie den Deckel darauf.

Stellen Sie das Gerät dann auf eine glatte, feste Unterlage, auf der es nicht kippen oder fallen kann und keine anderen Gegenstände darauf fallen können.

Entsorgungshinweis

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Nützliche Tipps

Die tatsächlichen Garzeiten für Ihre Zutaten hängen von zahlreichen Faktoren ab: Sorte und Vorbehandlung (frisch; aus der Dose; tiefgekühlt), verwendete Menge und gewünschte Beschaffenheit. Außerdem brauchen große Stücke längere Garzeiten als kleine.

Besonders bei Kartoffeln und Reis können die erforderlichen Garzeiten stark von der verwendeten Sorte abhängen. Berücksichtigen Sie, dass einige festkochende Kartoffelsorten deutlich verlängerte Garzeiten brauchen. Naturreis braucht stets etwas länger als vorbehandelter Reis (geschliffen oder 'parboiled'). Wildreis sollten Sie ebenso wie Linsen vor dem Garen mindestens 1/2 Stunde im Kochwasser einweichen.

- Die Nährstoffe und Vitamine der Nahrungsmittel bleiben am besten erhalten, wenn Sie die Nahrungsmittel möglichst erst kurz vor dem Verzehr zerkleinern.
- Verzehren Sie die Speisen möglichst sofort nach der Zubereitung. Warmhalten und Aufwärmen schaden der Qualität Ihrer Speisen.
- Wenn Sie mehrere verschiedene Zutaten verarbeiten, dann sollten Sie große Stücke mit langen Garzeiten in den unteren Garbehälter I einfüllen. Beispiel: Karotten oder Kartoffeln.
- Etwas feinere Gemüsesorten sollten Sie in die Mitte legen (Garbehälter II). Beispiel: Blumenkohl, Brokkoli.
- Zartes Blattgemüse, das sehr schnell gar ist, sollten Sie in den obersten Garbehälter legen.
- Packen Sie die Nahrungsmittel nicht zu dicht. Der Dampf soll möglichst ungehindert zwischen den Zutaten nach oben steigen können.
- Würzen Sie möglichst erst nach dem Garen.
- Wenn Sie Zutaten mit sehr langen Garzeiten zusammen mit Zutaten mit kurzen Garzeiten zubereiten wollen, dann können Sie einen Teil dieser Zutaten im unteren Garbehälter vorgaren und die oberen Garbehälter erst nachträglich darüber setzen. Richten Sie sich dabei nach der Anzeige der noch verbleibenden Garzeit auf der Bedienungskonsole. Vergessen Sie bitte nicht, den Deckel wieder aufzusetzen.
- Setzen Sie die mitgelieferte Trennwand in den Garbehälter, wenn Sie in einem Garbehälter zwei verschiedene Zutaten garen wollen, ohne dass diese sich gegenseitig beeinflussen.
- Manche Aromen Ihrer Nahrungsmittel werden durch den Dampf und das Kondensat übertragen (Beispiele: Fisch, Wurst, Fenchel). Achten Sie darauf, dass die gleichzeitig gedämpften Zutaten geschmacklich zueinander passen.
- Im Siebboden jedes Garbehälters sind 6 Mulden angebracht, in die Eier gesetzt werden können. Die Garzeiten für Eier hängen davon ab, wie viele Nahrungsmittel Sie zusammen mit den Eiern zubereiten, in welchen der Garbehälter Sie die Eier setzen sowie von Größe und Frische der Eier.

- Reis, Erbsen, dicke Bohnen oder ähnliche Zutaten füllen Sie zum Garen in die Reisschale. Im Siebboden der Garbehälter sind dazu passende Aussparungen für die Füße der Reisschale.
- Wenn Sie Fisch oder Würste im Dampfgarer zubereiten, dann sollten Sie diese Zutaten immer in den untersten Garbehälter legen, damit der austretende Saft die anderen Zutaten nicht zu stark beeinträchtigt.
- Den Saft in der Tropfschale können Sie in vielen Fällen für Suppen und Soßen verwenden.

Frisches Gemüse

| Gemüsesorte | Vorbereitung | Garzeit in Minuten |
|--------------------------------------|---|---------------------------|
| Aubergine | 2 cm dicke Scheiben | 20 bis 25 |
| Blumenkohl, Brokkoli | in Röschen teilen | 20 bis 30 |
| Fenchel | große Knollen nur grob zerteilen | 20 bis 25 |
| Gemüsepaprika | geviertelt | bis 20 |
| Grüne Bohnen | ganz, ohne Stiele | 15 bis 20 |
| Karotten | ganze Wurzeln | 25 bis 35 |
| Kartoffeln | kleine Kartoffeln eventuell mit Schale garen, große Kartoffeln schälen und in Längsrichtung halbieren | 30 bis 50 |
| Kohlrabi | 1 bis 2 cm dicke Scheiben | 25 bis 35 |
| Lauch | Stangen in passende Stücke schneiden | 20 bis 25 |
| Maiskolben, Artischocke (mittelgroß) | im Ganzen | 50 bis 60 |
| Rosenkohl | einzelne Röschen | 30 bis 40 |
| Zucchini | 1 bis 2 cm dicke Scheiben, kleine Zucchini im Ganzen garen | 10 bis 15 |

Früchte

Mit dem Dampfgarer können Sie ein herrliches Kompott zubereiten oder die Früchte als Beilagen garen. Luftempfindliche Früchte (Äpfel) werden nicht braun, wenn Sie ein wenig Zitronensaft darüber träufeln. Kochbirnen entfalten ihr volles Aroma, wenn Sie ein wenig Weinessig darüber träufeln.

Wenn Sie nur die Früchte für ein Kompott zubereitet haben, dann können Sie aus dem Saft in der Tropfschale die Soße zubereiten.

| Sorte | Vorbereitung | Garzeit in Minuten |
|--------------|---|---------------------------|
| Äpfel | vierteln, entkernen, mit etwas Zitronensaft beträufeln | 15 bis 20 |
| Birnen | vierteln, entkernen | 15 bis 25 |
| Bananen | schälen, ganze Früchte | ca. 15 |
| Pflaumen | entsteint | ca. 10 |

Reis

Füllen Sie zum Garen den Reis mit der erforderlichen Menge Wasser, direkt in die Reisschale. Verwenden Sie für 250 g Reis etwa 350 ml Wasser. Rühren Sie etwas Salz und nach Wunsch Gewürze unter den Reis.

Garzeit (Parboiled-Reis): 30 bis 45 Minuten

Naturreis sollten Sie 10 Minuten länger garen und/oder 1/2 Stunde vor dem Garen im Kochwasser weichen lassen.

Der Wassertank muss ebenfalls mit Wasser gefüllt werden.

Eier

Eier stellen Sie mit der Luftkammer nach oben (dickeres Ende) in die Mulden im Siebboden. Verwenden Sie möglichst den untersten Garbehälter I. Damit die Eier nicht platzen, sollten Sie die Schale über der Luftkammer mit einem dünnen spitzen Dorn anstechen.

Garzeit (weich): ca. 15 Minuten

Garzeit (hart): 20 bis 25 Minuten

Die Garzeit hängt stark von der Größe und Frische der Eier ab.

Würste

Der Dampfgarer eignet sich hervorragend zum Garen von Würsten (Beispiel: Frankfurter Würstchen). Stechen Sie die Haut an mehreren Stellen mit einer spitzen Gabel ein, damit die Würste nicht platzen. Legen Sie die Würste dann in den untersten Garbehälter.

Garzeit: 10 bis 15 Minuten

Das intensive Aroma der Würste überträgt sich leicht auf andere Nahrungsmittel. Sie sollten die Würste deshalb nicht mit anderen Nahrungsmitteln zusammen garen.

Fisch und Meeresfrüchte

Fisch sollten Sie im untersten Garbehälter I garen. Der Fisch wird im Dampfgarer besonders köstlich. Wenn Sie den Fisch zusammen mit anderen Nahrungsmitteln garen, dann wählen Sie Zutaten aus, die geschmacklich dazu passen. Reiben Sie den Fisch vor dem Garen mit etwas Zitronensaft ein.

Tip: Verwenden Sie den Saft aus der Tropfschale zur Zubereitung der Soße.

| Fisch, Meeresfrüchte | Garzeit in Minuten |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Seelachs, Goldbarsch, Forelle | 20 bis 25 |
| Thunfisch | 30 bis 35 |
| Garnelen (abhängig von der Größe) | 10 bis 15 |
| Austern | 10 bis 15 |
| Miesmuscheln | 15 bis 25 |
| Tintenfische | 20 bis 30 |

Für gefrorenen Fisch rechnen Sie je nach Größe der Stücke 5 bis 10 Minuten für das Auftauen zur Garzeit hinzu.

Rezeptvorschläge

Gemüse-Mozarella-Auflauf

Für 4 bis 6 Personen

Zutaten

- 250 g Karotten, geschabt und ohne Kraut
- 250 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert
- 250 g Brokkoli, nur die Röschen
- 250 g Blumenkohl, nur die Röschen
- 250 g grüne Bohnen, ohne Stengel
- 1 große Zucchini
- 400 g Mozarella
- 1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
- 1/2 Teelöffel Muskatnuss, gerieben
- 1/2 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
- 150 g Sahne
- 1 Messerspitze Senf

Zubereitung

1. Setzen Sie die Trennwand in den untersten Garbehälter I und füllen Sie die Karotten und Kartoffeln getrennt in die beiden Hälften ein.
2. Legen Sie die Bohnen in den Garbehälter II.
3. Verteilen Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in Garbehälter III. Setzen Sie die Garbehälter in der richtigen Reihenfolge auf die vorbereitete Basisstation des Dampfgarers. Decken Sie den Deckel darüber.
4. Stellen Sie eine Garzeit von 25 bis 30 Minuten ein.
5. Nach dem Garen schneiden Sie Karotten, Kartoffeln und die noch rohe Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Bohnen in etwa 5 cm lange Stücke. Zerteilen Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in mundgerechte Stücke.
6. Füllen Sie das Gemüse in eine große Auflaufform.
7. Rühren Sie Sahne, Pfeffer, Muskatnuss, Senf und Instant-Gemüsebrühe in einer Schale glatt und verteilen Sie diese Soße dann über dem Gemüse.
8. Verteilen Sie den Mozarella in möglichst dünnen Scheiben darüber.
9. Überbacken Sie den Auflauf in der abgedeckten Auflaufform bei etwa 180 °C im Backofen etwa 10 bis 15 Minuten lang oder bis der Käse gut durchgezogen ist.
10. Servieren Sie sofort.

Hähnchenbrust mit Spargel

Für 4 Personen

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets
300 g Reis
250 g frischer Spargel, geschält
1 kleiner Becher saure Sahne
Etwa 10 g Butter
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Brunnenkresse, gehackt
1 kleine Stange Lauch, fein gehackt
Etwas Salz, Pfeffer und milder Curry

Zubereitung

1. Geben Sie den Reis mit etwa 400 ml Wasser und etwas Salz in die Reisschale und stellen Sie die Reisschale in den Garbehälter I.
2. Legen Sie die ganzen Spargelstangen in den Garbehälter II.
3. Dämpfen Sie den Reis im untersten Garbehälter I etwa 20 Minuten.
4. Währenddessen reiben Sie die Hähnchenbrust mit wenig mildem Curry ein und braten Sie die Hähnchenbrust mit wenig Butter in der Pfanne gut durch. Stellen Sie das Fleisch danach warm.
5. Setzen Sie Garbehälter II mit dem Spargel über den Reis auf den Dampfgarer. Dämpfen Sie weitere 10 Minuten lang.
6. Mischen Sie saure Sahne, Lauch, Brunnenkresse und etwa 1/2 Tasse von dem Saft aus der Tropfschale und erwärmen Sie diese Soße vorsichtig. Die Soße darf nicht kochen. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft ab.
7. Verteilen Sie das Fleisch, und die Spargelstangen auf vier Tellern. Geben Sie Butterflocken auf den Spargel und verteilen Sie den Reis auf den Tellern. Geben Sie etwas Sahnesoße darüber.
8. Servieren Sie sofort.

Tipp: Rühren Sie eventuell etwas Safran zum Garen unter den Reis. Der Reis erhält dadurch eine appetitlich goldgelbe Farbe.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.

Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.

Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Notizen

GASTROBACK GmbH

*Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
<http://www.gastroback.de> • E-Mail: info@gastroback.de*