

# Bedienungsanleitung

Steam HSE

Steamer

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 Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

<b>Typ</b>	<b>Produktfamilie</b>	<b>Masssystem</b>
STHSE	23001	55-381
STHSE60	23002	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Eine farbige Bedienungsanleitung kann im Internet unter [www.vzug.com](http://www.vzug.com) heruntergeladen werden.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>	7.2	Favoriten wählen und starten.....	22
1.1	Verwendete Symbole .....	5	7.3	Favoriten ändern .....	22
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	7.4	Favoriten löschen.....	22
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	6	<b>8</b>	<b>Tipps und Tricks</b>	<b>22</b>
1.4	Gebrauchshinweise .....	7	8.1	Allgemeine Tipps.....	22
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>10</b>	8.2	Energie sparen .....	22
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>23</b>
3.1	Aufbau.....	11	9.1	Übersicht Benutzereinstellungen.....	23
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente.....	11	9.2	Benutzereinstellungen anpassen .....	23
3.3	Garraum.....	12	9.3	Sprache.....	23
3.4	Zubehör .....	12	9.4	Display.....	23
<b>4</b>	<b>Betriebsarten</b>	<b>13</b>	9.5	Datum.....	24
4.1	Übersicht Betriebsarten .....	13	9.6	Uhr .....	24
4.2	Dämpfen .....	13	9.7	Benachrichtigungen.....	25
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>14</b>	9.8	Gerät entkalken .....	25
5.1	Wasserbehälter füllen.....	15	9.9	Wasserhärte .....	25
5.2	Betriebsart wählen und starten .....	15	9.10	Lautstärke .....	25
5.3	Einstellungen kontrollieren und ändern ....	16	9.11	Assistenzfunktionen .....	25
5.4	Dauer einstellen.....	16	9.12	Temperatur .....	26
5.5	Startaufschub/Ende einstellen.....	16	9.13	Kindersicherung .....	26
5.6	Betriebsart abbrechen/vorzeitig beenden	17	9.14	Geräteinformation.....	26
5.7	Betriebsart ändern .....	17	9.15	Demomodus.....	26
5.8	Timer.....	17	9.16	Werkseinstellungen.....	26
5.9	Betriebsende.....	19	<b>10</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>27</b>
5.10	Gerät ausschalten.....	19	10.1	Aussenreinigung.....	27
5.11	Wasserbehälter leeren .....	20	10.2	Garraum reinigen .....	27
<b>6</b>	<b>EasyCook</b>	<b>20</b>	10.3	Gerätetür reinigen .....	28
6.1	Übersicht Lebensmittelgruppen .....	20	10.4	Türdichtung reinigen.....	28
6.2	Lebensmittel wählen und starten .....	21	10.5	Türdichtung ersetzen.....	28
<b>7</b>	<b>Favoriten</b>	<b>21</b>	10.6	Zubehör und Auflagegitter reinigen.....	28
7.1	Favoriten erstellen.....	21	10.7	Entkalken .....	29
			<b>11</b>	<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>31</b>
			11.1	Was tun, wenn .....	31

---

11.2	Nach einem Stromunterbruch .....	34
<b>12</b>	<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>35</b>
12.1	Zubehör .....	35
12.2	Sonderzubehör .....	35
12.3	Ersatzteile .....	35
<b>13</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>36</b>
13.1	Hinweis für Prüfinstitute.....	36
13.2	Temperaturmessung .....	36
13.3	EcoStandby .....	36
13.4	«Open source» Lizenz-Verweis.....	37
<b>14</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>37</b>
<b>15</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>38</b>
<b>16</b>	<b>Notizen</b>	<b>40</b>
<b>17</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>43</b>

# 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.



- 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.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- 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



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **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.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- 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.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Kuchenbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besonde-

- re Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
  - Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.

## 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, Papier usw.!

- 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 «Service & Support». 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 beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Überdörrung 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, Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft 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!

### **Vorsicht, Lebensgefahr!**

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

### **Geräteschäden vermeiden**

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten mit sichtbarer Unterhitze: 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 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.

## 2 Erste Inbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterial sowie, falls vorhanden, blaue Schutzfolien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ▶ Einschaltknopf drücken.
  - Gerät schaltet sich ein.

### Variante 1 \*

\* Softwareversionabhängig

- Im Display erscheinen nacheinander verschiedene Benutzereinstellungen wie Sprache, Uhrzeit und Temperatureinheit, die für den Betrieb benötigt werden.
- ▶ Einstellungen vornehmen und bestätigen.
- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorhergesehenes Fach schieben.




Sprache und Uhrzeit müssen zwingend eingestellt werden, damit das Gerät betrieben werden kann.

### Version 2 \*

\* Softwareversionabhängig

- ▶ Uhrzeit einstellen (siehe Seite 24).
- ▶ Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 25).
- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.

### Erstinbetriebnahme abschliessen

- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  bei 100 °C ca. 30 Minuten beheizen.



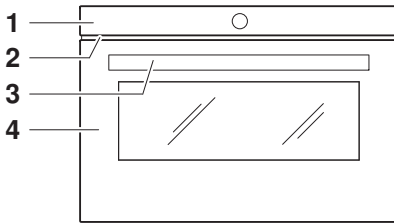
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben. Bei der Benutzereinstellung «Grad Fahrenheit» (siehe Seite 26) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

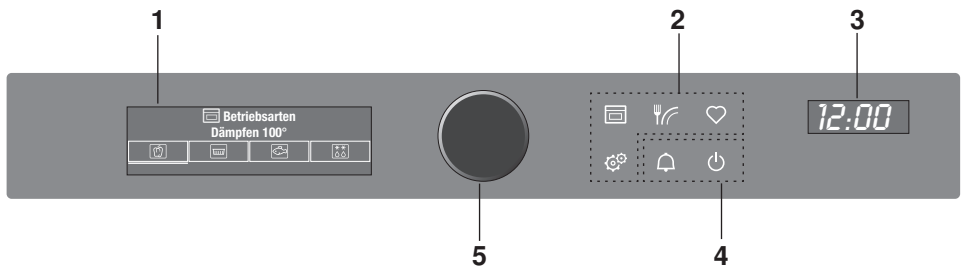
## 3 Gerätebeschreibung

### 3.1 Aufbau



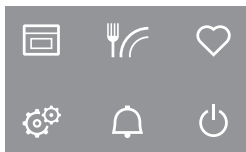
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür

### 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



- 1 Display
- 2 Menütasten
- 3 Digitalanzeige (Dauer/Timer/Uhrzeit)
- 4 Aktionstasten
- 5 Einstellknopf/Gerät einschalten

#### Übersicht Sensortasten



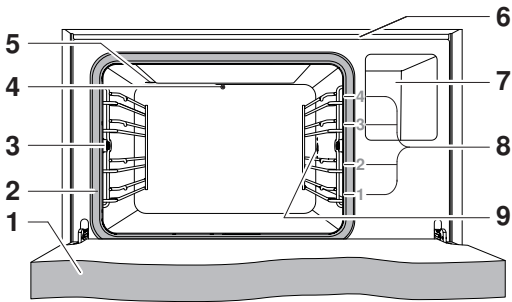
- Betriebsarten
- EasyCook
- Favoriten
- Benutzereinstellungen
- Timer
- Ausschalten

### 3.3 Garraum



#### Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



- |   |                  |   |                         |
|---|------------------|---|-------------------------|
| 1 | Gerätetür        | 6 | Entlüftungsschlitz      |
| 2 | Türdichtung      | 7 | Fach für Wasserbehälter |
| 3 | Rändelmutter     | 8 | Auflagen                |
| 4 | Temperaturfühler | 9 | Dampfeintritt           |
| 5 | Klimasensor      |   |                         |

### 3.4 Zubehör



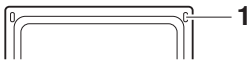
#### Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

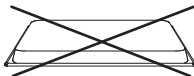
#### Edelstahlblech



- Auffangschale in Verbindung mit dem gelochten Garbehälter



- ▶ Edelstahlblech mit den Öffnungen **1** gegen die Garraumrückwand schieben. Dadurch rastet es beim Herausziehen ein.
- ▶ Edelstahlblech anheben, um es vollständig aus dem Garraum herauszuziehen.

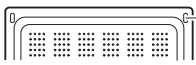


- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

#### Garbehälter gelocht



- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanmförmchen, 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.

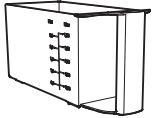
### Wasserbehälter mit Deckel



**Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.**



- ▶ Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.



### Sonderzubehör



**Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den gelochten Garbehälter.**

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## 4 Betriebsarten

### 4.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.



Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» (siehe Seite 22) und im «EasyCook».

### 4.2 Dämpfen



Temperaturbereich

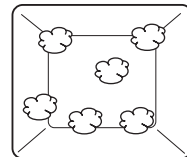
30–100 °C

Vorschlagswert

100 °C

Auflage

1 bis 4



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

### Anwendung

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



Garen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

- ▶ Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

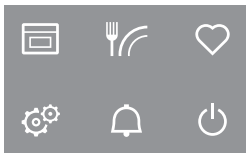
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, Fleisch und Muscheln</li><li>▪ Entsaften von Früchten und Beeren</li><li>▪ Auftauen und gleichzeitiges Garen von Gemüse</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Garen von Eierspeisen, z. B. Flan</li><li>▪ Sterilisieren</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pochieren von Geflügel und Fisch</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch</li><li>▪ Herstellen von Joghurt</li></ul>

## 5 Bedienung

Das Wählen der verschiedenen Hauptmenüs bzw. Funktionen erfolgt mittels Antippen der entsprechenden Sensortaste. Gewählte Sensortasten und Funktionen leuchten weiss; weitere wählbare Funktionen leuchten orange.

Nicht wähl- oder veränderbare Einstellungen und Funktionen in den verschiedenen Menüs sind ausgegraut.

Es gibt folgende Sensortasten mit den folgenden Hauptmenüs bzw. Funktionen:



Betriebsarten



EasyCook



Favoriten



Benutzereinstellungen



Timer



Ausschalten

### Funktionen des Einstellknopfes

- |         |  |
|---------|--|
| Drücken | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Einschalten des Gerätes</li><li>▪ Auswählen/Öffnen eines Untermenüs, einer Einstellung usw</li><li>▪ Bestätigen/Schliessen einer Meldung</li><li>▪ Aktivieren/Deaktivieren einer Benutzereinstellung</li></ul> |
| Drehen  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Navigation in den Untermenüs</li><li>▪ Verändern/Einstellen eines Wertes, einer Benutzereinstellung</li></ul>  |

## 5.1 Wasserbehälter füllen



**Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.**

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Zum Füllen Wasserbehälter herausziehen.
- ▶ Gefüllten Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach einschieben.
- Bei allen Betriebsarten muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.


### 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, da sonst nach Betriebsende Wasser überlaufen könnte.

## 5.2 Betriebsart wählen und starten

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Falls sich das Gerät in einem anderen Menü befindet: Sensortaste  antippen.
  - Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
- ▶ Betriebsart auswählen.
  - Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart; oberhalb von Temperatur steht ein Vorschlagswert.
- ▶ Je nach Bedarf Werte für Dauer, Ende und Temperatur einstellen und bestätigen.

### Tip and go

Sobald alle für die Betriebsart nötigen Einstellungen gemacht sind, läuft im Display während 20 Sekunden ein Balken ab. Werden während dieser Zeit keine weiteren Einstellungen vorgenommen, wird der Betrieb automatisch gestartet. Wird eine Einstellung verändert, startet Tip and go erneut.



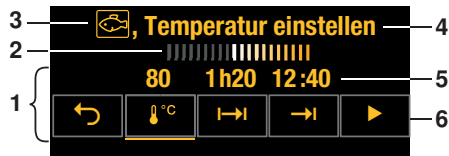
Sie können die Dauer des Tip and go in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 25) oder Tip and go deaktivieren.

- ▶ Um den Betrieb sofort, d. h. ohne Tip and go, zu starten, ▶ wählen.
  - Falls eingestellt, steht im Display und in der Digitalanzeige die ablaufende Restdauer.



Die eingestellte Betriebsart kann nach dem Start nicht mehr geändert werden.

## Übersicht Display



- 1 Einstellungen der Betriebsart
- 2 Tip and go
- 3 Betriebsart mit Symbol
- 4 Momentane Position des Einstellknopfes/ausgewählte Einstellung
- 5 Eingestellte Werte/Vorschlagswerte
- 6 Symbole für Einstellungen

### 5.3 Einstellungen kontrollieren und ändern

- ▶ Symbol für gewünschte Einstellung wählen.
- ▶ Um den Wert zu ändern: Einstellknopf nach rechts oder links drehen.
- ▶ Durch Drücken des Einstellknopfes Einstellung bestätigen.
  - Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.
  - Oberhalb des entsprechenden Symbols ist der geänderte Wert sichtbar.



Das Ende kann nur während der ersten 60 Sekunden des Betriebs geändert werden.

### 5.4 Dauer einstellen

Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **I→I** wählen.
- ▶ Gewünschte Dauer – max. 9h 59min – einstellen und bestätigen.
  - In den Einstellungen der Betriebsart steht die Dauer, daneben das daraus berechnete Betriebsende.
  - Betriebsende / Dauer abgelaufen (siehe Seite 19)

### 5.5 Startaufschub/Ende einstellen

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Dauer und zusätzlich das Ende eingestellt sind.

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




Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

### Vor dem Einstellen des Startaufschubs


- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Temperatur einstellen.
- ▶ Dauer einstellen.








## Startaufschub einstellen

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart →**I** wählen.
  - Momentanes, aus der Dauer berechnetes Ende wird angezeigt.
- ▶ Gewünschtes Ende einstellen und bestätigen.
  - Im Display steht die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart.
  - Nach 3 Minuten erlischt das Display, die Sensortaste  leuchtet weiss. Durch Drücken des Einstellknopfes kann das Display jedoch jederzeit wieder aufgerufen werden.
  - Das Gerät bleibt bis 3 Minuten vor dem automatischen Betriebsstart ausgeschaltet.
- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 16).

## Beispiel


- ▶ Betriebsart  und 100 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ende auf 11.30 Uhr einstellen.
  - Das Gerät schaltet automatisch um 10.15 Uhr ein und um 11.30 Uhr wieder aus.

## 5.6 Betriebsart abbrechen/vorzeitig beenden



- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **■** wählen oder Sensortaste  antippen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.
  - Im Display steht: « Restwärme» sowie z. B.: « Dämpfen abgebrochen».
- ▶ Falls eine neue Betriebsart gestartet werden soll: Sensortaste  antippen.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet werden soll: Sensortaste  antippen.

## 5.7 Betriebsart ändern

Falls noch keine Betriebsart läuft:

- ▶ In den Einstellungen der momentanen Betriebsart  wählen.
  - Das Menü der Betriebsarten wird angezeigt.


Falls bereits eine Betriebsart läuft:

- ▶ **■** wählen oder Sensortaste  antippen.
  - Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.
- ▶ Sensortaste  antippen und neue Betriebsart auswählen.

## 5.8 Timer

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


## Timer einstellen und starten

- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Im Display erscheint der Vorschlagswert «10min».
- ▶ Am Einstellknopf drehen und gewünschte Dauer einstellen.
  - Im Display erscheinen die Dauer sowie das Ende des Timers.

Die Einstellung erfolgt:

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9min 50s.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12min.
- ab 10 Stunden in Stunden-Schritten, z. B. 18h

Die maximale Timer-Dauer beträgt 99h.


- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  - Der Timer wird gestartet.
  - Falls keine Betriebsart mit eingestellter Dauer läuft, wird die ablaufende Restdauer des Timers in der Digitalanzeige angezeigt.
  - Die Sensortaste  leuchtet weiss.
  - Falls sich das Gerät vor dem Einstellen des Timers in einem anderen Menü befand, z. B. Betriebsarten: Das Menü bzw. das darin gewählte Untermenü wird angezeigt, z. B. eine laufende Betriebsart.
  - Falls sich das Gerät nicht in einem anderen Menü befand: Das Display wird schwarz.

## Kontrollieren und ändern


- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf Dauer verkürzen oder verlängern.
- ▶ Verkürzung / Verlängerung bestätigen.

## Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- ertönt ein Signalton.
- steht im Display «Timer abgelaufen».
- ▶ Um die Meldung zu schliessen,  wählen.

## Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf Timer auf 0 setzen und bestätigen.

Oder, falls der Timer die einzige aktive Funktion ist:




- ▶ Sensortaste  antippen.

Oder, falls das Gerät ausgeschaltet werden soll:

- ▶ Sensortaste  2× antippen.

## 5.9 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt ein Signalton.
- stehen im Display drei Optionen zur Auswahl:
-  wählen, um eine neue Betriebsart zu wählen
-  wählen, um den Betrieb zu verlängern
-  wählen, um das Gerät auszuschalten.
  - schaltet sich das Gerät nach 3 Minuten ohne Interaktion automatisch aus.



Sie können die Geräteausschaltzeit individuell anpassen (siehe Seite 24).

- Solange die Temperatur über 80 °C beträgt, steht im Display « Restwärme».



Während dieser Dauer können Speisen mit der Restwärme noch einige Zeit warmgehalten werden.

Sobald die Temperatur unter 80 °C fällt, erlöschen sämtliche Anzeigen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

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; sie kann jedoch jederzeit geöffnet werden.

### Gargut entnehmen






#### Verbrennungsgefahr!




Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf aus dem Garraum entweichen. Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Wasserrückstände und Verschmutzungen mit einem weichen Lappen auswischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt und trocken ist.

## 5.10 Gerät ausschalten

- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, ist ein Timer weiterhin aktiv.
  - Im Display steht « Restwärme».
  - Nach allen Betriebsarten mit Dampf steht im Display: «Gerät wird entleert. Bitte Wasserbehälter nicht entfernen.»
- ▶ Sensortaste  erneut antippen.
  - Sämtliche Sensortasten erlöschen.
  - Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.

Oder, bei Betriebsende:

- ▶ Option  im Display wählen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, ist ein Timer weiterhin aktiv.
  - Im Display steht: « Restwärme».
- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Sämtliche Sensortasten erlöschen.
  - Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Sensortasten mehr leuchten und das Display dunkel ist.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

## 5.11 Wasserbehälter leeren



### Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein. Falls im Display steht: «Wasserbehälter nicht entfernen», ist die Temperatur des Restwassers zu hoch. Wasserbehälter nicht entfernen!

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

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

Im Display steht: «Wasser wird abgepumpt». Nach dem Zurückpumpen des Wassers:

- ▶ Wasserbehälter entfernen, leeren und trocknen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.



Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

## 6 EasyCook

Mithilfe des  EasyCook können beliebige Lebensmittel einfach und bequem zubereitet werden. Nach der Wahl von Lebensmittelgruppe und Lebensmittel schlägt das Gerät die jeweils passenden Betriebsarten inklusive Einstellungen und Zubehör vor.



Die gleichnamige Broschüre, die Sie mit der Bedienungsanleitung erhalten haben, enthält dieselben Einstellhilfen in Papierform.

Die angegebenen Werte für Temperatur und Dauer sind Richtwerte. Je nach Art und Grösse des Garguts sowie persönlicher Präferenz können diese abweichen.

### 6.1 Übersicht Lebensmittelgruppen

Die Lebensmittel sind zu verschiedenen Gruppen zusammengefasst; ein Lebensmittel kann in mehr als einer Gruppe vorkommen.




Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

 Gemüse	 Pouletbrüstli
 Früchte und Obst	 Fisch und Meeresfrüchte
 Hülsenfrüchte	 Beilagen
 Getreide	 Dessert
 Kartoffeln	 Milchprodukte
 Fleisch	 Eier

## 6.2 Lebensmittel wählen und starten



Ein Startaufschub ist nur bei Anwendungen ohne Vorheizen möglich und eignet sich nur für Gargut, das nicht gekühlt werden oder aufgehen muss.

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Im Display erscheint die Übersicht über die Lebensmittelgruppen.
- ▶ Lebensmittelgruppe auswählen.
- ▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.
- ▶ Falls nötig: Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen.
- ▶ Falls nötig: Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen.
- Im Display stehen verschiedene Informationen über:
  - Temperatur
  - Dauer
  - Vorheizen nötig/nicht nötig
  - benötigtes Zubehör
  - Auflage
  - evtl. Tipps
- ▶  wählen.
- ▶ Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.
- ▶ Um den Betrieb zu starten,  wählen.




Sie können die eingestellten Werte innerhalb eines begrenzten Rahmens verändern.


# 7 Favoriten

Es können bis zu 24 Betriebsarten und EasyCook-Anwendungen zusammen mit den vorgenommenen Einstellungen als Favoriten abgespeichert werden.


## 7.1 Favoriten erstellen

- ▶ Betriebsart oder EasyCook-Anwendung wählen.
- ▶ Einstellungen vornehmen.
- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Das Favoritenmenü öffnet sich.
- ▶ Speicherplatz wählen und bestätigen.
- ▶ Favoritennamen mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und bestätigen.
  - Der Favorit wird gespeichert.



### 7.2 Favoriten wählen und starten

- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶ Gewünschten Favoriten auswählen und «Ja» wählen.
- ▶ Um den Favoriten zu starten, ▶ wählen.
  - Der Favorit wird gestartet.

### 7.3 Favoriten ändern

- ▶ Gewünschten Favoriten auswählen.
- ▶ Einstellungen wie gewünscht anpassen.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶ Speicherplatz auswählen oder Favoriten auswählen, der überschrieben werden soll.
- ▶ Je nachdem Favoritennamen eingeben oder Überschreiben bestätigen.
  - Der geänderte Favorit wird gespeichert.

### 7.4 Favoriten löschen

- ▶ Falls sich das Gerät in einem anderen Menü befindet: Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Zu löschenden Favoriten auswählen.
  - Im Display steht: «Wollen Sie diesen Favoriten löschen?».
- ▶ Um den Favoriten zu löschen, «Ja» wählen.
  - Der Favorit wird gelöscht.

## 8 Tipps und Tricks

### 8.1 Allgemeine Tipps

- 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 gelochten Garbehälter stellen.

### 8.2 Energie sparen



- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Garergebnis davon abhängig ist.




Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden». Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

## 9 Benutzereinstellungen



### 9.1 Übersicht Benutzereinstellungen

	Sprache		Lautstärke
	Display		Assistenzfunktionen
	Datum		Temperatur
	Uhr		Kindersicherung
	Benachrichtigungen		Geräteinformationen
	Gerät entkalken		Demomodus
	Wasserhärte		Werkseinstellungen

### 9.2 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Im Display erscheint das Hauptmenü der Benutzereinstellungen:



- ▶ Gewünschte Benutzereinstellung bzw. Untermenü wählen.
- ▶ Gewünschte Einstellung vornehmen und durch Drücken des Einstellknopfs bestätigen.
  - Im Display erscheint entweder das Hauptmenü der Benutzereinstellungen oder das jeweilige Untermenü.
- ▶ Um ein Untermenü zu verlassen und zum Hauptmenü der Benutzereinstellungen zu gelangen,  wählen.
- ▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, eine andere Sensortaste oder Sensortaste  antippen.



Nach einem Stromunterbruch bleiben sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

### 9.3 Sprache

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

### 9.4 Display

#### Kontrast

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

#### Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

### Startbildschirm \*

\* Softwareversionabhängig

Mit dieser Benutzereinstellung kann das Menü festgelegt werden, das beim Starten des Gerätes auf dem Display angezeigt wird. Folgende Menüs können gewählt werden:

- Betriebsarten (werkseitig eingestellt)
- EasyCook
- Favoriten

### Geräteausschaltzeit

Wenn keine Betriebsart läuft, das Gerät jedoch eingeschaltet ist, wird es nach einer bestimmten Dauer ohne Nutzerinteraktion automatisch ausgeschaltet. Beispiel: nach Ende einer Betriebsart.




Die Geräteausschaltzeit kann zwischen 3 und 30 Minuten eingestellt werden; werkseitig sind 15 Minuten eingestellt.

## 9.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

## 9.6 Uhr

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

-  Uhrzeit
- $12/24$  Uhrzeitformat
-  Uhrzeitanzeige
-  Netzsynchrosation

### Uhrzeitformat

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./p. m.) angezeigt werden.



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

### Uhrzeitanzeige

Bei der Einstellung «Uhrzeit einblenden» (werkseitig eingestellt) wird die Uhrzeit zwischen 00:00 Uhr und 06:00 Uhr (24h-Uhrformat) beziehungsweise zwischen 12:00 a. m. und 06:00 a. m. (12h-Uhrformat) mit geringerer Helligkeit angezeigt.

In der Einstellung «Uhrzeit ausblenden» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

### Netzsynchrosation

Die Netzsynchrosation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetzfrequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft. Bei ausgeschalteter Netzsynchrosation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.



## 9.7 Benachrichtigungen

Signaltöne und Hinweismeldungen können ausgeschaltet bzw. unterdrückt werden. Wichtige Signaltöne (wie z. B. Timer, Betriebsende und Gerät ausschalten) können nicht ausgeschaltet bzw. unterdrückt werden.

## 9.8 Gerät entkalken

Mit dieser Funktion kann das Gerät entkalkt werden oder die verbleibende Betriebsdauer bis zum nächsten Entkalken abgefragt werden.

Siehe Entkalken (siehe Seite 29).

## 9.9 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

## 9.10 Lautstärke

Der Signalton kann in zwei verschiedenen Lautstärken eingestellt oder ganz ausgeschaltet werden.





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).

## 9.11 Assistenzfunktionen

### Tip and go

 «Tip and go» bezeichnet die Zeitspanne, nach deren Ablauf eine Betriebsart/ein Programm automatisch startet, sofern alle nötigen Einstellungen vorhanden sind oder gemacht wurden. Das Vornehmen von Einstellungen startet den Countdown jeweils neu.

 «Tip and go» kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Bei aktiviertem  «Tip and go» sind Werte zwischen 10 Sekunden und 1 Minute möglich; werkseitig sind 20 Sekunden eingestellt.

### 9.12 Temperatur

#### Temperatureinheit

Die Temperatur kann in «°C» oder «°F» angezeigt werden.

- °C: Grad Celsius
- °F: Grad Fahrenheit

### 9.13 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein zufälliges Einschalten des Gerätes durch Kinder verhindern.

Falls die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nur nach Eingabe eines Codes bedient werden. Der Code wird während des Entsperrens in umgekehrter Reihenfolge angezeigt.



Die Kindersicherung aktiviert sich jeweils 3 Minuten nach dem Ausschalten des Gerätes.

### 9.14 Geräteinformation

Unter  «Geräteinformation» finden Sie:

- die Artikel- und Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes
- die Softwareversionen Ihres Gerätes sowie die momentan verwendeten Signaltöne und Hintergrundbilder (modellabhängig)
- die Betriebsdaten:
  - Anzahl der bereits durchgeführten Entkalkungen
  - Datum und Uhrzeit der letzten Entkalkung
  - die bisherige Betriebsdauer mit Dampf

### 9.15 Demomodus

Im Demomodus stehen fast alle Gerätefunktionen zur Verfügung – es kann jedoch nicht mit dem Gerät gekocht werden. Bei Produktvorführungen und Beratungen ist so die Sicherheit bei der Bedienung gewährleistet.

Das Ein- und Ausschalten des Demomodus ist nur mit einem Sicherheits-Code möglich.

### 9.16 Werkseinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können sie wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden.

## 10 Pflege und Wartung



### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Fassen Sie nicht in das Fach des Wasserbehälters hinein, solange im Display 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.

### 10.1 Aussenreinigung


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

### 10.2 Garraum reinigen



### Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie den Temperaturfühler nicht.

- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Um Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile während des Garens aufzufangen, Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Eingtrocknete 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, z. B. von Poulet, den kalten Garraum mit fettlösendem Sprayreiniger oder Crèmereiniger nach Herstellerangaben reinigen.



Im Garraum können sich mit zunehmender Nutzungsdauer schimmernde Regenbogenfarben bilden oder die Oberfläche kann leicht matt werden. Dies beeinflusst weder die Gar- noch Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Diese Farbveränderungen lassen sich mit einem nicht scheuernden Crèmereiniger entfernen.



Kondensatrückstände lassen sich mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.

### 10.3 Gerätetür reinigen

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

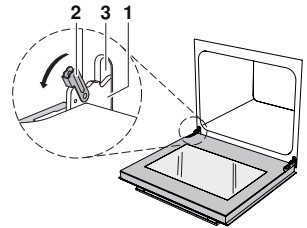
#### Gerätetür entfernen



##### Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

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

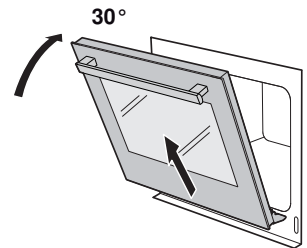
- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ▶ 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.



### 10.4 Türdichtung reinigen

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

### 10.5 Türdichtung ersetzen

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

### 10.6 Zubehör und Auflagegitter reinigen



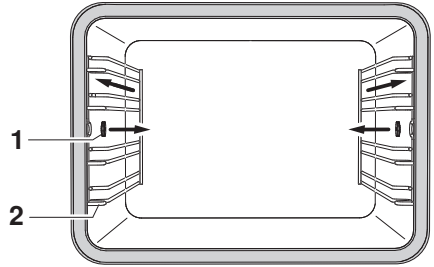
##### Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel (nicht mit Spülmittel) entfernt werden.
- ▶ 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.

## 10.7 Entkalken

### Funktionsweise

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 und weist darauf hin.

- Nach Antippen der Sensortaste  und nach Ende eines Garvorgangs steht im Display jeweils:

Möchten Sie das Gerät jetzt entkalken?  
Sie müssen diesen Vorgang begleiten.



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

### Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die verbleibende Betriebsdauer mit Dampf bis zum nächsten Entkalken kann in den Benutzereinstellungen unter «Entkalken» abgefragt werden.

## 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.



Bezugsquelle unter «Zubehör und Ersatzteile» (siehe Seite 35).



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

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 Innenraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

### Entkalken starten




#### Vor dem Entkalken muss das Gerät ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Bleiben Sie in der Nähe des Gerätes: Während des Entkalkens müssen Entkalkungsmittel eingefüllt und der Wasserbehälter geleert werden. Während des Entkalkens müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten.

Wenn die Anzeige «Möchten Sie das Gerät jetzt entkalken? Sie müssen diesen Vorgang begleiten.» im Display erscheint:

- ▶ «Ja» wählen.
- ▶ Im Display steht: «Gerät wird auf Entkalken vorbereitet.»



Falls ein Signalton ertönt und im Display steht « Restwärme zu hoch», ist das Gerät nicht ausreichend ausgekühlt und das Entkalken kann nicht gestartet werden.

- ▶ Gerät auskühlen lassen.
- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: 0,5 l Entkalkungsmittel unverdünnt in den Wasserbehälter einfüllen, Behälter einschieben und ▶ wählen.
  - Das Entkalken wird gestartet.
  - Im Display steht: «Gerät wird entkalkt.»



Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

### Spülflüssigkeit austauschen

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Wasserbehälter entnehmen, Spülflüssigkeit ausleeren und 1 l warmes Wasser einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
  - Die Spülphase startet automatisch.
  - Im Display steht: «Gerät wird gespült.»
- ▶ Vorgang so oft wie nötig wiederholen.




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

### Entkalken beenden

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung erscheint: Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
- ▶ Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.
  - Im Display steht: «Gerät wurde erfolgreich entkalkt.»
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.
  - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.



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

## 11 Störungen selbst beheben

### 11.1 Was tun, wenn ...

In diesem Kapitel sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung.

Fxx/Exxx siehe Bedienungsanleitung  
FNxxxxx xxxxxx.

**... das Gerät nicht funktioniert**

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
▪ Der Demomodus ist eingeschaltet.	Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheits-Code ausgeschaltet werden. ▶ Service anrufen.
▪ Gerät ist defekt.	▶ Service anrufen.

**... beim Dämpfen kein sichtbarer Dampf erzeugt wird**

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Temperatur im Garraum beträgt mehr als 100 °C.	Keine Behebung erforderlich: Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

**... sich das Bedienfeld beschlägt**

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Austretender Dampf bei Betriebsarten mit Dampf.	Kurzzeitiges Beschlagen ist normal. ▶ Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Gerätetür, dass diese überall vollständig abdichtet. ▶ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service anrufen.

**... während des Betriebs Geräusche auftreten**

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

**... die Uhr falsch läuft**


Mögliche Ursache	Behebung
▪ Unregelmässige Stromnetzfrequenz	▶ Netzsynchronisation ausschalten.
▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise	▶ Service anrufen.



**... im Display steht**

FX/EXX siehe Bedienungsanleitung


FN XXX XXXXXX

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

**... im Display steht**

UX/EXX siehe Bedienungsanleitung

FN XXX XXXXXX

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

**... im Display steht** Restwärme

Wasserbehälter nicht entfernen.

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

### ... im Display steht

Entkalken fehlgeschlagen  
Gerät wurde nicht entkalkt.

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

## 11.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

### Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Betrieb abgebrochen».
- ▶ Um die Meldung zu quittieren, ✓ wählen.
  - Im Display erscheint das Menü der Betriebsarten.

### Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Entkalkens

- Das Entkalken wird unterbrochen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Entkalken wird fortgesetzt.»
- ▶ Um die Meldung zu quittieren, ✓ wählen.
  - Das Entkalken wird fortgesetzt.

### Längerer Stromunterbruch

#### Variante 1 \*

\* Softwareversionabhängig

Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Sprache und die Uhrzeit neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht zwingend.



- Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

#### Variante 2 \*

\* Softwareversionabhängig

Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es muss jedoch nur die Uhrzeit neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht zwingend.

- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Uhrzeit einstellen.»

- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.
  - Im Display erscheint das Menü «Uhr» der Benutzereinstellungen.
- ▶  wählen, Uhrzeit einstellen und bestätigen.
  - Im Display erscheint wieder das Menü «Uhr».
- ▶  wählen.
  - Im Display steht: «Wollen Sie die Inbetriebnahme fortsetzen?»
- ▶ Falls weitere Benutzereinstellungen verändert werden sollen, «Ja» wählen.
  - Im Display erscheint das jeweilige Menü der Benutzereinstellungen.
- ▶ Falls keine weiteren Benutzereinstellungen verändert werden sollen, «Nein» wählen.
  - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
  - Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

## 12 Zubehör und Ersatzteile

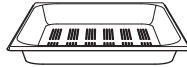
Das hier aufgeführte Zubehör sowie die Ersatzteile können zusätzlich zum Lieferumfang des Gerätes bestellt werden. Die Bestellung ist kostenpflichtig, ausser in Garantiefällen. Bitte bei Bestellungen Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

### 12.1 Zubehör

Edelstahlblech  
2/3 Gastronorm




Garbehälter gelocht  
2/3 Gastronorm



Broschüre EasyCook



 Die Gastronorm (GN) ist ein Masssystem, welches in Grossküchen verwendet wird. Das Grundmass  $\frac{1}{4}$  GN beträgt 325 x 530 mm.

### 12.2 Sonderzubehör

Informationen unter: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

### 12.3 Ersatzteile

Auflagegitter  
links/rechts



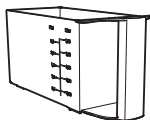
Rändelmutter



Deckel zu Wasserbehälter



Wasserbehälter



Entkalkungsmittel  
Durgol Swiss Steamer



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

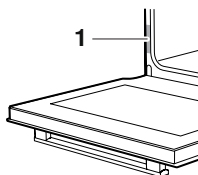
## 13 Technische Daten

### Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

### Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1



### 13.1 Hinweis für Prüfinstitute

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

### 13.2 Temperaturmessung

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

### 13.3 EcoStandby

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit der Sparautomatik «EcoStandby» ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

## 13.4 «Open source» Lizenz-Verweis

Ihr Gerät enthält die Open Source-Software Newlib. Diese untersteht den Lizenzbedingungen gemäss Kapitel 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) des beiliegenden Open-Source-Software-Lizenztextdokumentes.

# 14 Entsorgung

## 14.1 Verpackung



**Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.**

## 14.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

## 14.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

# 15 Stichwortverzeichnis

## A

Abbrechen	
Betriebsart.....	17
Anfragen .....	43
Aufbau.....	11
Auflagegitter.....	29
Reinigen .....	28
Auflagen.....	12
Aussenabmessungen .....	36
Aussenreinigung .....	27
Automatisches Ausschalten.....	24

## B

Bedien- und Anzeigeelemente .....	11
Bedienung .....	14
Benutzereinstellungen.....	23
Anpassen .....	23
Übersicht .....	23
Beschickungsmenge.....	36
Betrieb verlängern .....	19
Betriebsart	
Abbrechen .....	17
Ändern .....	17
Wählen.....	15

## D

Dämpfen .....	13
Dauer.....	16
Demomodus .....	26

## E

EasyCook .....	20, 35
Lebensmittelgruppen .....	20
EcoStandby.....	36
Edelstahlblech .....	12
Einstellungen der Betriebsart .....	16
Ändern .....	16
Kontrollieren.....	16
Elektrischer Anschluss.....	36
Ende .....	16
Energie sparen.....	22
Entkalken.....	29
Dauer bis nächstes Entkalken .....	26
Fehlgeschlagen.....	34
Spülphase .....	31
Starten.....	30
Entkalkungsmittel.....	30
Entsorgung.....	37
Ersatzteile .....	35
Erste Inbetriebnahme.....	10

## F

F- und E-Meldungen .....	33
Favoriten.....	21
Ändern .....	22
Erstellen.....	21
Löschen.....	22
Starten.....	22
FN .....	26

## G

Garbehälter .....	12
Garraum	
Reinigen .....	27
Temperaturmessung .....	36
Gebrauchshinweise.....	7
Gerät entsorgen .....	37
Geräteausschaltzeit .....	24
Geräteinformation .....	26
Gerätetür	
Entfernen .....	28
Reinigen .....	28
Gültigkeitsbereich .....	2

## H

Helligkeit.....	23
Hinweismeldung.....	25

## I

Inbetriebnahme .....	7, 10
----------------------	-------

## K

Kontrast .....	23
Kurzanleitung.....	44

## L

Lautstärke.....	25
Löschen	
Favoriten.....	22

## M

Modellnummer.....	2, 26
-------------------	-------

## N

Netzsynchrosation .....	24
Notizen .....	40

## P

Pflege .....	27
Produktfamilie .....	2
Prüfinstitute.....	36

<b>R</b>		<b>W</b>	
Reinigung .....	27	Wartung .....	27
Auflagegitter.....	28	Wasserbehälter .....	13
Garraum .....	27	Leeren .....	20
Türdichtung.....	28	Reinigen .....	28
Wasserbehälter .....	28	Wasserhärte.....	25
Zubehör .....	28	Werkseinstellungen .....	26
<b>S</b>		<b>Z</b>	
Sensortasten.....	11	Zubehör .....	12, 35
Service & Support.....	43	Reinigen .....	28
Servicevertrag.....	43		
Sicherheitshinweise			
Allgemeine .....	5		
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7		
Gerätespezifische .....	6		
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	7		
Signaltöne .....	25		
Softwareversionen .....	26		
Sonderzubehör.....	13, 35		
Sprache .....	23		
Startaufschub.....	16		
Startbildschirm.....	24		
Stromausfall .....	34		
Stromunterbruch .....	34		
Symbole.....	5		
<b>T</b>			
Technische Daten .....	36		
Temperatureinheit.....	26		
Temperaturfühler.....	12		
Timer .....	17		
Tip and go.....	16, 25		
Tipps und Tricks.....	22		
Türdichtung			
Ersetzen.....	28		
Reinigen .....	28		
Typ.....	2		
Typenschild.....	36		
<b>U</b>			
U- und E-Meldungen.....	33		
Uhr .....	24		
Uhrzeit einstellen.....	23		
Uhrzeitanzeige .....	24		
Uhrzeitformat.....	24		
<b>V</b>			
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	7		
Vorheizen.....	22		
Vorzeitig ausschalten .....	17		

# 16 Notizen







## 17 Service & Support



Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

**FN:** \_\_\_\_\_ **Gerät:** \_\_\_\_\_

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

- ▶ Gerätetür öffnen.
  - Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

### Ihr Reparaturauftrag

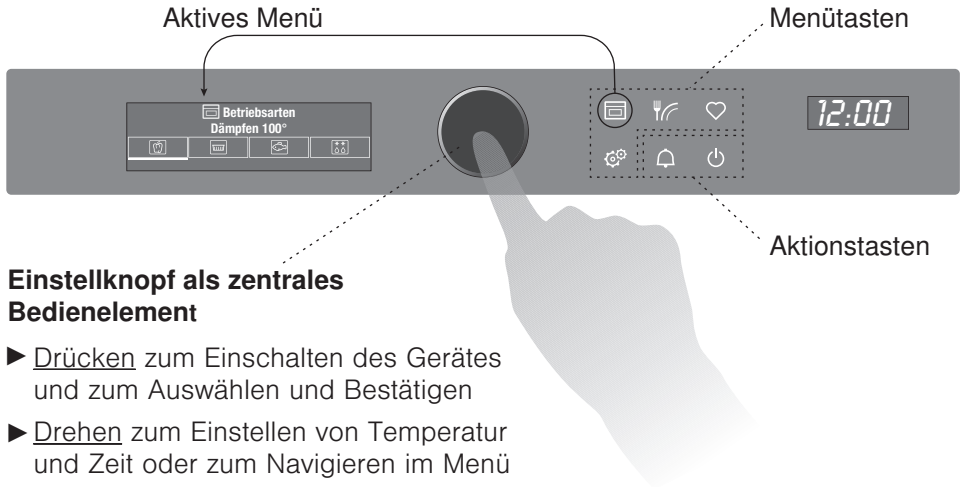
Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

### Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Kurzanleitung

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen zur Bedienung im Überblick.





## Einstellknopf als zentrales Bedienelement

- ▶ Drücken zum Einschalten des Gerätes und zum Auswählen und Bestätigen
- ▶ Drehen zum Einstellen von Temperatur und Zeit oder zum Navigieren im Menü

## Menü- und Aktionstasten

Die Menütasten enthalten eine Auswahl an Zubereitungsoptionen und Benutzereinstellungen. Sie können über das Antippen der jeweiligen Taste angewählt werden. Das aktive Menü wird im Display angezeigt. Mit dem Einstellknopf kann im Menü bedient und navigiert werden; weitere Untermenüs können aufgerufen werden.

Die Funktionstasten ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff zu unabhängigen Funktionen wie den Timer  oder das Ausschalten des Gerätes .



J23001010-R09

