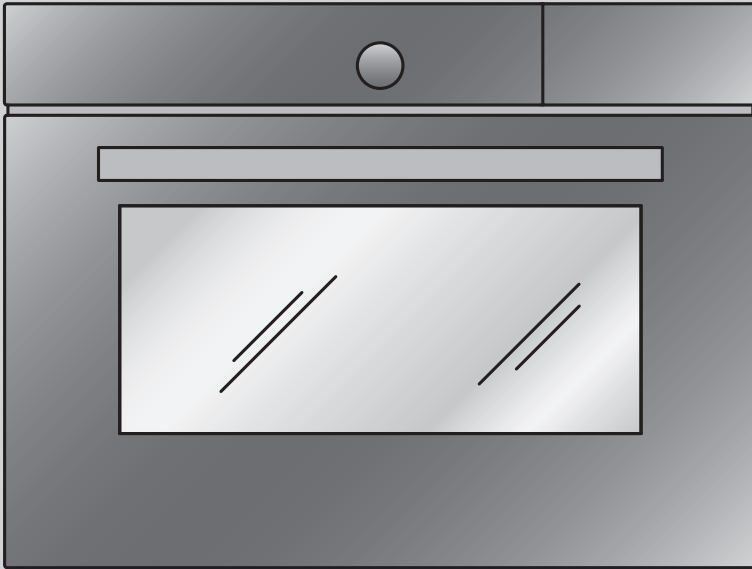




### V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



# Bedienungsanleitung

## Combi-Steam XSL

Combi-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**

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

<b>Modellbezeichnung</b>	<b>Modellnummer</b>	<b>Type</b>	<b>Masssystem</b>
Combi-Steam XSL 60	23062	CSTXSL60HS	60-450
Combi-Steam XSL 60	23065	CSTXSL60H	60-450
Combi-Steam XSL 60	23066	CSTXSL60HY	60-450
Combi-Steam XSL 60	23068	CSTXSL60FHY	60-450

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

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



Laden Sie Aktualisierungen via V-ZUG-Home auf Ihr Gerät, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind. Die jeweils aktuelle, an die neuen Funktionen angepasste Bedienungsanleitung finden Sie hier [vzug.com](http://vzug.com).

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>	6.5	Profi-Backen.....	29
1.1	Verwendete Symbole .....	5	6.6	Zartgaren.....	30
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	6.7	RegenerierAutomatik .....	33
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	6	6.8	Wellness .....	34
1.4	Gebrauchshinweise.....	7	6.9	Hygiene.....	35
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>9</b>	6.10	Warmhalten.....	35
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>EasyCook</b>	<b>35</b>
3.1	Aufbau .....	10	7.1	Übersicht Lebensmittelgruppen.....	36
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	10	7.2	Lebensmittel wählen und starten.....	36
3.3	Garraum .....	11	<b>8</b>	<b>Favoriten</b>	<b>37</b>
3.4	Zubehör.....	11	8.1	Favoriten erstellen .....	37
<b>4</b>	<b>Betriebsarten</b>	<b>13</b>	8.2	Favoriten wählen und starten .....	37
4.1	Übersicht Betriebsarten.....	13	8.3	Favoriten ändern.....	37
4.2	Dämpfen.....	13	8.4	Favoriten löschen .....	37
4.3	Heissluft.....	13	<b>9</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>38</b>
4.4	Heissluft mit Beschwadern.....	14	9.1	Bedingungen .....	38
4.5	Regenerieren .....	14	9.2	Erstinbetriebnahme .....	38
4.6	Heissluft feucht.....	15	<b>10</b>	<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>39</b>
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>15</b>	10.1	Übersicht Benutzereinstellungen .....	39
5.1	Wasserbehälter füllen .....	16	10.2	Benutzereinstellungen anpassen.....	39
5.2	Betriebsart wählen und starten .....	16	10.3	Sprache .....	39
5.3	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	17	10.4	Display .....	40
5.4	Dauer einstellen .....	17	10.5	Datum .....	40
5.5	Startaufschub/Ende einstellen .....	17	10.6	Uhr.....	40
5.6	Kerntemperatur .....	18	10.7	Benachrichtigungen .....	41
5.7	Betriebsart abrechnen/vorzeitig beenden .....	19	10.8	Gerät entkalken.....	41
5.8	Betriebsart ändern.....	19	10.9	Wasserhärte.....	41
5.9	Timer .....	19	10.10	Lautstärke.....	41
5.10	Betriebsende .....	20	10.11	Assistenzfunktionen.....	42
5.11	Gerät ausschalten .....	21	10.12	Temperatur.....	42
5.12	Wasserbehälter leeren.....	22	10.13	Kindersicherung.....	43
<b>6</b>	<b>GourmetGuide</b>	<b>22</b>	10.14	V-ZUG-Home.....	43
6.1	Rezeptbuch.....	22	10.15	Geräteinformation .....	43
6.2	Eigene Rezepte.....	24	10.16	Demomodus .....	43
6.3	Vacuisine .....	26	10.17	Anschluss prüfen .....	43
6.4	GarAutomatik.....	28	10.18	Werkseinstellungen .....	43

---

<b>11</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>44</b>
11.1	Aussenreinigung .....	44
11.2	Garraum reinigen.....	44
11.3	Gerätetür reinigen.....	45
11.4	Türdichtung reinigen .....	45
11.5	Türdichtung ersetzen .....	45
11.6	Halogenlampe ersetzen .....	46
11.7	Zubehör und Auflagegitter reinigen .....	46
11.8	Entkalken.....	47
<b>12</b>	<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>49</b>
12.1	Was tun, wenn ... ..	49
12.2	Nach einem Stromunterbruch .....	52
<b>13</b>	<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>53</b>
13.1	Zubehör .....	53
13.2	Sonderzubehör.....	53
13.3	Ersatzteile .....	54
<b>14</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>54</b>
14.1	Lichtquellen.....	54
14.2	Hinweis für Prüfinstitute .....	54
14.3	Temperaturmessung .....	54
14.4	Produktdatenblatt.....	55
14.5	EcoStandby.....	55
14.6	«Open source» Lizenz-Verweis .....	55
<b>15</b>	<b>Tipps und Tricks</b>	<b>56</b>
15.1	Garergebnis unbefriedigend.....	56
15.2	Allgemeine Tipps .....	57
15.3	Energie sparen.....	57
<b>16</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>58</b>
<b>17</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>59</b>
<b>18</b>	<b>Notizen</b>	<b>62</b>
<b>19</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>63</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 Gerä-

tes 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 Service 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.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- 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.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- 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.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlosse-

nen 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 Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstö-

rungen 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 Service.

- 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 Service.
- 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.

### 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!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

### **Vorsicht, Verletzungsgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

### **Vorsicht, Lebensgefahr!**

- 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 Schutzzeine oder Alufolie auf den Boden gelegt werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Auslüftstellung 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. Eindringen des Wasser verursacht Schäden siehe Kapitel «Pflege und Wartung».

## 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.
  - 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.

### Erstinbetriebnahme abschliessen

- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  bei 180 °C ca. 30 Minuten beheizen.



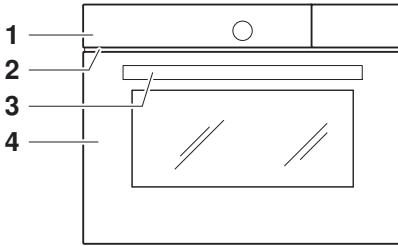
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben. Bei der Benutzereinstellung «Grad Fahrenheit» (siehe Seite 42) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

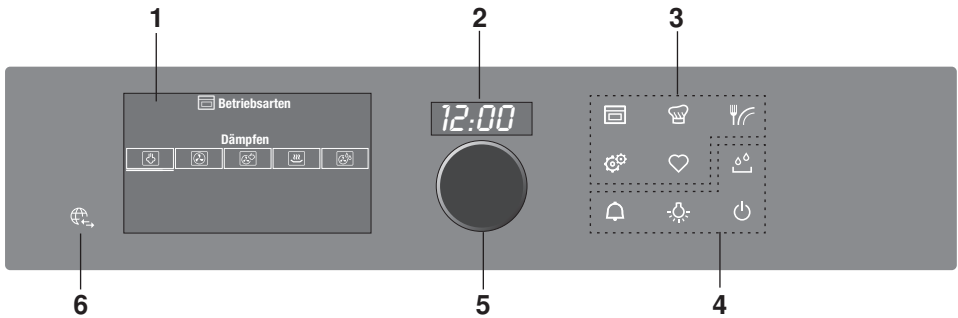
## 3 Gerätebeschreibung

### 3.1 Aufbau



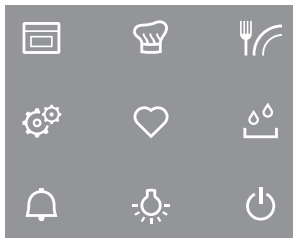
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür

### 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



- 1 Display
- 2 Digitalanzeige (Dauer/Timer/Uhrzeit)
- 3 Menütasten
- 4 Aktionstasten
- 5 Einstellknopf/Gerät einschalten
- 6 V-ZUG-Home (modellabhängig)

### Übersicht Sensortasten



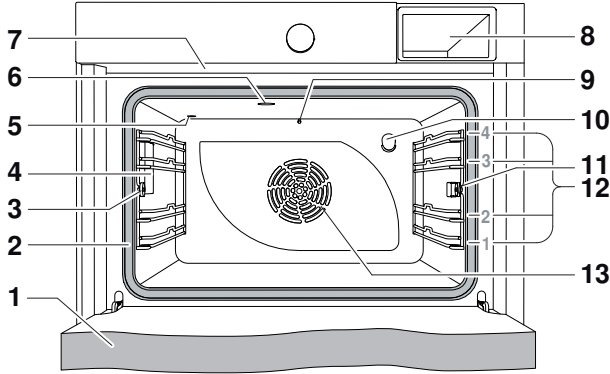
- Betriebsarten
- GourmetGuide
- EasyCook
- Benutzereinstellungen
- Favoriten
- Wasserbehälter
- Timer
- Garraumbeleuchtung
- Ausschalten

### 3.3 Garraum



#### Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



- |   |                     |    |                                |
|---|---------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Gerätetür           | 8  | Fach für Wasserbehälter        |
| 2 | Türdichtung         | 9  | Temperaturfühler               |
| 3 | Rändelmutter        | 10 | Dampfeintritt                  |
| 4 | Garraumbeleuchtung  | 11 | Steckerbuchse für Gargutsensor |
| 5 | Klimasensor         | 12 | Auflagen                       |
| 6 | Garraumentlüftung   | 13 | Heissluftgebläse               |
| 7 | Entlüftungsschlitze |    |                                |

### 3.4 Zubehör



#### Beschädigung durch falsche Behandlung!

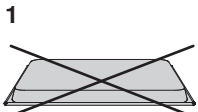
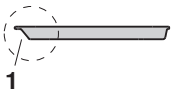
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Korrekte Benutzung der Einschubteile beachten!

#### Kuchenblech mit TopClean

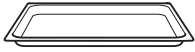




- Backform für Wähen und Guetzi
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Nicht geeignet für die Betriebsarten , und sowie für GourmetGuide.
- ▶ Stattdessen Edelstahlblech verwenden.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» 1 des Kuchenblechs im Garraum nach hinten zeigt.

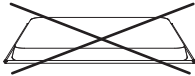


- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

#### Edelstahlblech

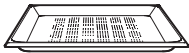


- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter
- Backform z. B. für Apérogebäck und Guetzi
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Für die Betriebsarten  und  weniger geeignet, sofern die Temperatur höher als 150 °C eingestellt wird.



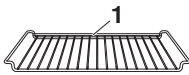
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

#### Garbehälter gelocht



- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.

#### Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- ▶ Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum an die Rückwand zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck – umgekehrt – ausserhalb des Garraums.

#### Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im «EasyCook» beschrieben.



Nicht geeignet für Temperaturen über 230 °C. Zwischen Gargutsensor und Garraumdecke muss ein Abstand von mindestens 5 cm sein.

## 4 Betriebsarten

### 4.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

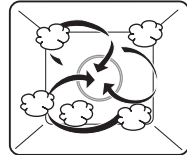


Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» (siehe Seite 56) und im «EasyCook».

### 4.2 Dämpfen



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



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

#### Anwendung

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



Dämpfen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

- ▶ Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben, um die Reinigung des Garraums zu erleichtern.

### 4.3 Heissluft



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 1 + 3



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

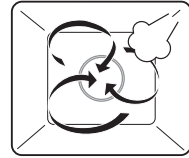
#### Anwendung

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

## 4.4 Heissluft mit Beschwadern



Temperaturbereich	80–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 1 + 3



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Durch den kondensierenden Dampf wird die Energie effizienter auf das Gargut übertragen als beim Garen mit Heissluft, wodurch der Garprozess beschleunigt wird.

Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

### Anwendung

- Blätterteig- und Hefegebäck, Brot, Zopf
- Auflauf, Gratin
- Fleisch
- Tiefkühl- und Fertigprodukte



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

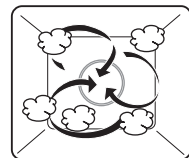
Das Beschwadern kann während des Betriebs aus- und wieder eingeschaltet werden.

- ▶ Betriebsart starten.
- ▶ Um die Dampfzufuhr auszuschalten, ☁ «Beschwadern ausschalten» in den Einstellungen der Betriebsart wählen.
  - Das Symbol ☁ erlischt.
- ▶ Um die Dampfzufuhr wieder einzuschalten, ☁ «Beschwadern einschalten» wählen.
  - Das Symbol ☁ leuchtet.

## 4.5 Regenerieren



Temperaturbereich	80–200 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 4



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

### Anwendung

- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten

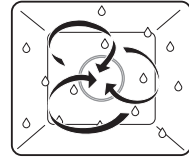


Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

## 4.6 Heissluft feucht



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 1 + 3



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

### Anwendung

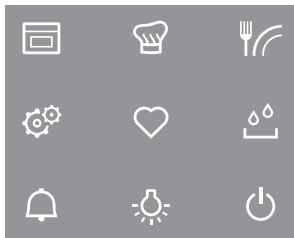
- Braten, Schmoren

## 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
	GourmetGuide
	EasyCook
	Benutzereinstellungen
	Favoriten
	Wasserbehälter
	Timer
	Garraumbeleuchtung
	Ausschalten


### Funktionen des Einstellknopfes

- |         |  |
|---------|--|
| Drücken | ▪ Einschalten des Gerätes                                      |
|         | ▪ Auswählen/Öffnen eines Untermenüs, einer Einstellung usw     |
|         | ▪ Bestätigen/Schliessen einer Meldung                          |
|         | ▪ Aktivieren/Deaktivieren einer Benutzereinstellung            |
| Drehen  | ▪ Navigation in den Untermenüs                                 |
|         | ▪ Verändern/Einstellen eines Wertes, einer Benutzereinstellung |

## 5.1 Wasserbehälter füllen



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

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Der Wasserbehälter wird hervorgestossen, falls aktiviert.
- ▶ Zum Füllen Wasserbehälter herausziehen.
- ▶ Gefüllten Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach einschieben.


### Wasser nachfüllen

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

Falls im Display steht «Bitte Wasser nachfüllen»:

- Der Wasserbehälter wird hervorgestossen, falls aktiviert.
- Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird angehalten, da nicht ausreichend Wasser vorhanden ist.
- ▶ Wasserbehälter füllen, wieder einschieben
  - Anwendung wird fortgeführt


Falls im Display steht «Bitte füllen Sie Wasser ein»:

- Der Wasserbehälter wird nicht hervorgestossen.
- Eine laufende Betriebsart oder Anwendung ist weiterhin aktiv.
- ▶ Um die Meldung zu schliessen,  wählen.

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, Temperatur und Zieltemperatur 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 42) 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.

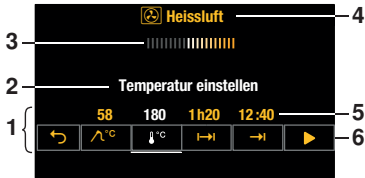


Die eingestellte Betriebsart kann nach dem Start nicht mehr geändert werden.



Bei grifflosen Geräten: Der Griff bleibt während des Betriebs sowie bis nach Betriebsende ausgefahren. Er wird erst wieder eingefahren, wenn das Gerät genügend abgekühlt ist.

## Übersicht Display



- 1 Einstellungen der Betriebsart
- 2 Momentane Position des Einstellknopfes/ ausgewählte Einstellung
- 3 Tip and go
- 4 Betriebsart mit Symbol
- 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 20)

## 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.

Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie im «EasyCook». Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und, wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als das eingestellte Ende sein.




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 17).

## Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °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 Kerntemperatur



**Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.**

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

Mithilfe des Gargutsensors wird die Temperatur im Inneren des Garguts gemessen (die sogenannte **Kerntemperatur**). Sobald das Gargut die gewünschte **Zieltemperatur** (die Kerntemperatur, die das Gargut am Ende haben soll) erreicht hat, wird der Betrieb automatisch ausgeschaltet. Die Kerntemperatur kann auch nur gemessen werden, ohne dass der Betrieb ausgeschaltet wird.




Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken.

Die optimale Zieltemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad.

Beachten Sie die Angaben zu Zieltemperaturen im «EasyCook».

## Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen und Temperatur einstellen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart  wählen.
- ▶ Gewünschte Zieltemperatur einstellen und bestätigen.
- ▶ Um den Betrieb zu starten, ▶ wählen.



Der Betrieb kann nur gestartet werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 17).
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im oberen Teil des Displays angezeigt.
  - Die eingestellte Zieltemperatur wird oberhalb von  $\wedge^{\circ}\text{C}$  angezeigt.
  - Nach Erreichen der Zieltemperatur wird der Betrieb automatisch beendet, siehe auch Betriebsende (siehe Seite 20).



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

### Kerntemperatur nur messen

Falls die Kerntemperatur nur gemessen, der Betrieb jedoch nach Erreichen der Zieltemperatur nicht automatisch ausgeschaltet werden soll, wie folgt vorgehen:

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen, Temperatur und, falls gewünscht, Dauer einstellen.
- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Betriebsart starten.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im oberen Teil des Displays angezeigt.

## 5.7 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.: « Heissluft abgebrochen».
  - Falls der Gargutsensor eingesteckt ist, wird die Kerntemperatur angezeigt.
- ▶ Falls eine neue Betriebsart gestartet werden soll: Sensortaste antippen.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet werden soll: Sensortaste antippen.

## 5.8 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.

## 5.9 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  2x antippen.


## 5.10 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer bzw., falls der Gargutsensor verwendet wird, bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur:

- 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 40).

- Solange die Temperatur über 80 °C beträgt, steht im Display « Restwärme».
- Falls der Gargutsensor eingesteckt ist, wird die Kerntemperatur angezeigt.



Mit der Restwärme können die Speisen noch einige Zeit warmgehalten werden. Sobald die Temperatur unter 80 °C fällt, erlöschen sämtliche Anzeigen. Falls der Gargutsensor zu diesem Zeitpunkt noch eingesteckt ist, erlöschen die Anzeigen erst beim Ausstecken des Gargutsensors. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.



Bei grifflosen Geräten erlöschen Anzeigen und Sensortasten erst, wenn der Griff eingefahren werden kann. « Restwärme» wird solange angezeigt, auch wenn die Restwärme unter 80 °C fällt.

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 heisse Luft bzw. 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.

## 5.11 Gerät ausschalten

- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer oder Garraumbeleuchtung weiterhin aktiv.
  - Im Display steht « Restwärme».
  - Falls der Gargutsensor eingesteckt ist, wird die Kerntemperatur angezeigt.
  - 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, sind Timer oder Garraumbeleuchtung weiterhin aktiv.
  - Im Display steht: « Restwärme».
  - Falls der Gargutsensor eingesteckt ist, wird die Kerntemperatur angezeigt.
- ▶ 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.

### 5.12 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:








- ▶ Sensortaste  antippen.
  - Der Wasserbehälter wird hervorgestossen, falls aktiviert.
- ▶ Wasserbehälter entfernen, leeren und trocknen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.



Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

## 6 GourmetGuide

Der  GourmetGuide umfasst mehrere Programme, die Ihnen das Zubereiten von Speisen so einfach wie möglich machen. Folgende Programme können aufgerufen werden:

 Rezepte	 Vacuisine
 GarAutomatik	 Wellness
 Profi-Backen	 Hygiene
 Zartgaren	 Warmhalten
 RegenerierAutomatik	



### 6.1 Rezeptbuch

In einem Rezeptbuch befinden sich auf das Gerät zugeschnittene Rezepte. Sie sind im Gerät bereits programmiert und laufen nach dem Start automatisch ab.

Im Lieferumfang des Gerätes ist ein Rezeptbuch enthalten, das auch bereits im Gerät freigeschaltet ist. Das Rezeptbuch ist auf Deutsch; eine französische, italienische oder englische Ausgabe können Sie kostenlos nachbestellen.




Sofern Ihr Gerät über die benötigten Betriebsarten verfügt, können Sie auch zusätzliche Rezeptbücher bestellen (kostenpflichtig) und anschliessend im Gerät freischalten.

Für Ihr Gerät sind folgende Rezeptbücher erhältlich:

-  S Zauberhaft Steamen
-  G GourmetDämpfen

## Rezeptbuch freischalten





Mit dem Kauf eines Rezeptbuchs erhalten Sie ein Passwort, um das Rezeptbuch im Gerät freischalten zu können. Nach dem Freischalten werden die Rezepte im Gerät angezeigt.

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Rezeptbuch wählen, das freigeschaltet werden soll.
  - Im Display steht: «Wollen Sie das Rezeptbuch freischalten?»
- ▶ «Ja» wählen.
- ▶ Passwort mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und mit  bestätigen.
  - Das Rezeptbuch ist jetzt freigeschaltet.

## Rezept starten




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

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorhergesehenes Fach schieben.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch oder  «Eigene Rezepte» wählen.
- ▶ Um zur Auswahl der Rezepte zu gelangen,  wählen.
- ▶ Rezept auswählen.
  - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
- ▶ Falls gewünscht, Ende bzw. Startaufschub einstellen.




Bei Rezepten aus Rezeptbüchern ist ein Startaufschub nur möglich, wenn der Garraum nicht vorgeheizt werden muss und das Gargut zwischendurch z. B. nicht umgerührt oder gewendet werden muss.

- ▶ Um das Rezept zu starten,  wählen.
  - Das Rezept wird gestartet.
  - Im Display stehen der momentan ablaufende Rezeptschritt, die ablaufende Restdauer des Schrittes sowie die Gesamtdauer des Rezeptes.
  - In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer des momentanen Rezeptschrittes.


## Während des Rezeptablaufs

Während des Rezeptablaufs kann es nötig sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder einen Guss darüber zu verteilen. In solch einem Fall wird der Betrieb angehalten und im Display erscheint eine Anweisung, was jetzt zu tun ist.

Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

- ▶ Gerätetür öffnen.
- ▶ Aktion durchführen, z. B. Gargut wenden.
- ▶ Gerätetür schliessen und im Display  wählen.
  - Das Rezept läuft weiter.





## Rezept abbrechen

- ▶ In den Einstellungen des Rezeptes  wählen.
  - Im Display steht: «Soll aktuelles Rezept abgebrochen werden?»
- ▶ Um das Rezept abzubrechen, «Ja» wählen.
  - Das Rezept wird abgebrochen.

## 6.2 Eigene Rezepte



Es können bis zu 24 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen kreiert und gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten (inklusive Profi-Backen), Pausen und Haltezeiten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Sie können auch bestehende Rezepte verändern und abspeichern.

### Eigenes Rezept erstellen



- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶  wählen.
- ▶ Um ein neues Rezept zu erstellen,  wählen.
  - Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten, inklusive Profi-Backen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Zieltemperatur, Dauer oder Temperatur zu Schritt 1 einstellen.






Falls nur die Temperatur eingestellt wird, dauert der Schritt so lange, bis der Garraum die Temperatur erreicht hat.

- ▶ Um die Einstellungen zu bestätigen,  wählen.
- ▶ Um einen neuen Schritt hinzuzufügen,  wählen.
- ▶ Eine Betriebsart, Pause oder Haltezeit zu Schritt 2 einstellen.



Beim Zwischenschritt  → «Halten» läuft die Heizung weiter und die Temperatur im Garraum bleibt konstant. Beim Zwischenschritt  «Pause» wird nicht weiter geheizt und die Temperatur nimmt ab.

Nach einem Halte- oder Pausenschritt kann ein Vorheizen eingestellt werden.

- ▶ Um die Einstellungen zu speichern,  wählen.
  - Im Display erscheint die Übersicht über die eingestellten Schritte.
- ▶ Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen. Ein Rezept kann insgesamt aus bis zu 9 Schritten bestehen.
- ▶ Um das Rezept zu speichern,  wählen.
  - Im Display erscheint die Übersicht über die vorhandenen Speicherplätze.
- ▶ Gewünschten (leeren) Speicherplatz auswählen und bestätigen.
- ▶ Rezeptnamen mittels eingblendeter Tastatur eingeben und mit  bestätigen.
  - Das Rezept ist nun gespeichert.
  - Im Display steht: «Wollen Sie das Rezept ausführen?». Falls Sie das Rezept nicht ausführen möchten, gelangen Sie ins Hauptmenü der Rezepte.

## Dauer eines Schrittes

Die Dauer eines Schrittes ist davon abhängig, ob Werte bei Zieltemperatur, Dauer oder Temperatur eingestellt wurden. Wurden mehrere Werte, z. B. Dauer und Temperatur, eingestellt, ist nur einer davon für die Schrittdauer ausschlaggebend.

Die folgende Tabelle zeigt die Prioritäten in absteigender Reihenfolge:

	Einstellung
1	Zieltemperatur
2	Dauer
3	Temperatur

## Rezepteingabe / Rezeptänderung abbrechen

- ▶ In der Übersicht über die eingestellten Schritte ↶ wählen.
  - Im Display steht: «Wollen Sie die Rezepteingabe wirklich abbrechen?»
- ▶ Um die Rezepteingabe abzubrechen, «Ja» wählen.
  - Im Display erscheint das Menü der eigenen Rezepte oder, falls ein Rezept aus einem Rezeptbuch geändert wurde, das Menü des Rezeptbuchs.

## Schritt vorzeitig beenden

Nur möglich bei «Eigene Rezepte». Falls Sie bspw. während des Rezeptablaufs feststellen, dass Ihr Gargut oder der Garraum für den nächsten Rezeptschritt bereit ist, obwohl der momentane Schritt noch nicht vollständig abgelaufen ist, können Sie den Schritt vorzeitig beenden.

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart das Symbol für Zieltemperatur, Dauer oder Temperatur wählen. Dabei Prioritäten für die Schrittdauer beachten, wie unter «Dauer eines Schrittes» beschrieben.
- ▶ Angezeigten Wert auf 0 stellen oder solange verringern, bis er kleiner als der momentan gemessene Wert ist.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  - Der Schritt wird beendet.
  - Falls es der letzte Schritt war, wird auch das Rezept beendet.
  - Falls es nicht der letzte Schritt war, wird der nächste Schritt gestartet.

## Rezept ändern

Jedes Rezept – aus einem Rezeptbuch als auch aus den Eigenen Rezepten – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch oder wählen.
- ▶ wählen.
- ▶ Rezept auswählen.
  - Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.


## Schritt ändern

- ▶ Zu ändernden Schritt auswählen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit bestätigen.


## Schritt hinzufügen

- ▶ wählen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit bestätigen.

## Schritt löschen


- ▶  wählen.
  - Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.
- ▶ Schritt auswählen.
  - Im Display steht: «Wollen Sie diesen Schritt löschen?»
- ▶ Um den Schritt zu löschen, «Ja» wählen.
  - Der Schritt wird gelöscht.

## Geändertes Rezept speichern

- ▶  wählen.
- ▶ Speicherplatz wählen, Rezeptnamen eingeben und mit ✓ bestätigen.
  - Das geänderte Rezept ist nun gespeichert.





Ein bereits belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.


Rezepte aus Rezeptbüchern werden beim Ändern nicht im Rezeptbuch, sondern unter  «Eigene Rezepte» gespeichert. Das ursprüngliche Rezept liegt weiterhin im jeweiligen Rezeptbuch.

## Eigenes Rezept löschen

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

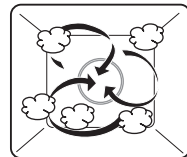
- ▶  «Eigene Rezepte» wählen.
- ▶  wählen.
- ▶ Zu löschendes Rezept auswählen.
  - Im Display steht: «Wollen Sie dieses Rezept löschen?».
- ▶ Um das Rezept zu löschen, «Ja» wählen.
  - Das Rezept wird gelöscht.

## 6.3 Vacuisine

Mit  Vacuisine können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte Sous-vide zubereitet werden. Die vakuumverpackten Lebensmittel werden schonend im Dampf gegart. Mit dem Gargutsensor kann die Kerntemperatur überwacht werden. Als Kerntemperatur gilt dabei die eingestellte Garraumtemperatur. Damit wird erreicht, dass das Lebensmittel durchgehend den gleichen Garegrad aufweist.



Temperaturbereich	30–95 °C
Vorschlagswert	60 °C
Auflage	1 bis 4
Empfohlene maximale Gardauer	48 Stunden



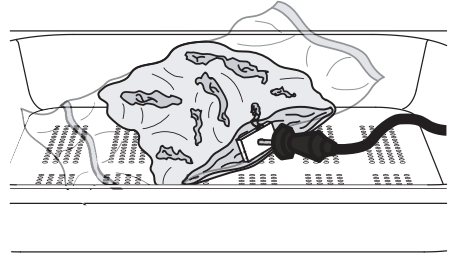
Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

### Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Nur frische Lebensmittel verwenden. Dies gilt insbesondere für Fleisch und Fisch. Lebensmittel, welche vorher bereits länger gelagert wurden, weisen einen erhöhten Keimgehalt auf und sind für Vacuisine nicht geeignet.
- Fleischqualität: Es können sowohl magere Fleischstücke (z. B. Filet) als auch durchzogene Fleischstücke mit mehr Bindegewebe (z. B. Voressen, Schweinebauch) optimal mit Vacuisine zubereitet werden.

## Lebensmittel Vorbereiten

- Lebensmittel vakuumieren, siehe Hinweise in Bedienungsanleitung der Vakuumierschublade, Homepage oder Rezeptbroschüre.
- Falls Sie die Kerntemperatur bei Fleisch mit dem Gargutsensor überwachen möchten, muss die Einstichstelle des Gargutsensors (im Vakuumierbeutel) mit einem Dichtungspad abgedichtet werden. So bleibt das Vakuum im Beutel erhalten.
- ▶ Dichtungspad auf sauberen und trockenen Beutel des vakuumierten Garguts kleben.
- ▶ Gargutsensor durch Dichtungspad und Beutel ins Fleisch stecken. Die Messspitze soll sich in der Mitte der dicksten Stelle des Fleischstücks befinden.



## Vacuisine wählen und starten

- ▶ Gelochten Garbehälter einschieben und vakuumiertes Gargut darauflegen.






Darauf achten, dass die Beutel neben- und nicht aufeinanderliegen, damit der Dampf gleichmässig an die Lebensmittel gelangt.



Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach einschieben.



Falls die gewünschte Gardauer länger ist als 10 Stunden, das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

- ▶ Allenfalls Gargutsensor am Gerät einstecken.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschte Einstellungen vornehmen.
- ▶ Wenn eine Gardauer von 10–48 Stunden gewünscht ist, ausschliesslich den Timer (siehe Seite 19) zur Kontrolle der Gardauer verwenden. Die Anwendung «Vacuisine» läuft dann so lange, bis diese manuell abgebrochen wird. Mit dem Timer kann die Gardauer überwacht werden.
- ▶ Um Vacuisine zu starten,  wählen.



Für die Anwendung «Vacuisine» dient der Gargutsensor nur zur Überwachung der Kerntemperatur. Die Kerntemperatur kann nicht eingestellt werden. Wenn der Gargutsensor zur Überwachung gesteckt ist, wird signalisiert, dass der Kern des Fleischstücks in etwa die gleiche Temperatur hat wie der Garraum.

## Überwachung der Kerntemperatur bei Verwendung des Gargutsensors

- ▶ Wenn die Kerntemperatur in etwa gleich ist wie die Garraumtemperatur:
  - ertönt ein Signalton.
  - steht im Display «Gargut hat Kerntemperatur erreicht.».
  - ist das Fleisch fertig gegart. Der Betrieb wird nicht abgebrochen.
  - kann das Fleisch bis zu einer Stunde länger im Gerät belassen werden.
- ▶ Wenn die gewählte Einstelldauer (nicht Timer!) aus Versehen zu kurz eingestellt wurde und abläuft, bevor die Kerntemperatur erreicht ist:
  - wird der Betrieb nicht abgebrochen.
  - ertönt ein Signalton.
  - steht im Display «Gargut hat Kerntemperatur noch nicht erreicht. Betrieb wird fortgeführt.».


### 6.4 GarAutomatik

Die **Ä** GarAutomatik besteht aus Anwendungen für verschiedene Lebensmittelgruppen. Grösse und Form des Garguts werden erkannt und Dauer und Garraumklima automatisch angepasst. Die **Ä** GarAutomatik eignet sich für folgende Lebensmittel und Speisen:

 Apérogebäck frisch	 * Pizza tiefgekühlt (TK)
 Apérogebäck tiefgekühlt (TK)	 Wähe
 Gratin	 Brot
 Soufflée/süsser Auflauf	 Zopf
 Kartoffeln gebacken	 Hefengebäck gefüllt
 * Vorfrittierte Produkte tiefgekühlt (TK)	 Muffins/Blechkekchen
 Fleisch geschmort	 Cake
 Pizza frisch	


### Bräunungsgrad

Bei ausgewählten Lebensmittelgruppen kann der Bräunungsgrad mit der Einstellung **⋮⋮⋮** «schwache Bräunung», **⋮⋮⋮** «mittlere Bräunung» oder **■ ■ ■** «starke Bräunung» angepasst werden.

 Bei Anwendungen für Tiefkühlprodukte muss statt des Bräunungsgrades die ungefähre Dauer gewählt werden, welche auf der Verpackung angegeben ist. Tiefkühlprodukte sind unterschiedlich vorbehandelt.


### Dauer

Die optimale Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 10–15 Minuten angezeigt.

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

Die Gerätetür darf nicht geöffnet werden, solange die Dauer ermittelt wird.

### Vorheizen

Bei der Lebensmittelgruppe  «Wähe» findet nach dem Start zuerst ein separates Vorheizen statt. Schieben Sie das Gargut erst ein, wenn das Vorheizen beendet ist.


## GarAutomatik wählen und starten



Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach einschieben.




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.
- ▶ **A** wählen.
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen.
- ▶ Bräunungsgrad oder, bei Tiefkühlprodukten, passende Verpackungsangabe auswählen.
  - Im Display erscheinen die Einstellungen der GarAutomatik.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen.
- ▶ Um die GarAutomatik zu starten, **▶** wählen.
  - Je nach Anwendung wird zuerst der Garraum vorgeheizt.
  - Ein Signalton ertönt und im Display steht: «Gargut einschieben. Weiterfahren durch Wählen von **✓**.».
- ▶ Gargut in entsprechende Auflage schieben.
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, **✓** wählen.
  - Im Display steht «**↔** wird ermittelt.».
  - Im Display und in der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.



Die Gerätetür darf nicht geöffnet werden, solange die Dauer ermittelt wird. Die optimale Dauer und Temperatur werden sonst nicht richtig berechnet.

## 6.5 Profi-Backen

Beim  Profi-Backen wird der kalte Garraum durch eine Dampfphase (ca. 10 Minuten) und eine automatisch folgende Heissluftphase aufgeheizt. Hefe- und Blätterteiggebäck gehen dadurch luftig auf und bilden eine schöne, glänzende Kruste. Mit der Anwendung «Aufgehen lassen» können ein ganzer Teig oder bereits geformte Teigstücke bei optimaler Temperatur und Feuchtigkeit aufgehen.

 Profi-Backen hat folgende Anwendungsbereiche:



Brot



Zopf



Blätterteig




Aufgehen lassen






Während der Dampfphase darf die Gerätetür nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen kalter Luft verlängert sich die Dampfphase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.

## Tipps

- Brot, Brötchen oder anderes Hefengebäck nach dem Formen ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend auf einem mit Backpapier belegten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und backen.
- Die einstellbare Temperatur entspricht derjenigen der Heissluftphase. Die Temperatur der Dampfphase ist vorgegeben.
- Für eine schöne, knusprige Kruste gilt: je kleiner das Gebäck, desto höher die Temperatur. Die optimale Temperatur ist bei Brötchen meist höher als bei einem einzelnen Brot.
- Bei der Anwendung  «Zopf» wird empfohlen, das Gebäck vorgängig mit Ei zu bestreichen.

## Profi-Backen wählen und starten


- ▶ Gargut einschieben.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen.
  - Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.
- ▶ Temperatur, Dauer und, bei Bedarf, Ende bzw. Startaufschub einstellen und bestätigen.
- ▶ Um das  Profi-Backen zu starten, ▶ wählen.





Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach einschieben.

## 6.6 Zartgaren

### Funktionsweise

Mit  Zartgaren können hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet werden. Das Betriebsende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Temperatur wird automatisch geregelt.

Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden beim  «Zartgaren angebraten» oder zwischen 1½ bis 2½ Stunden für  «Zartgaren mit Dampf» eingestellt werden.

### Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleisch ½ bis 1 Stunde vor dem Zartgaren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gewicht des Fleisches:
  - Zartgaren angebraten: 500–2000 g
  - Zartgaren mit Dampf: 500–1500 g
- Kerntemperatur des Fleisches: bis zu 90 °C
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch

**Zartgartabelle für «Zartgaren mit Dampf» und «Zartgaren angebraten»**

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C	
		mit Dampf	angebraten
Kalbsfilet	saignant	54	58
	à point	58	62
Kalbshuft, Kalbsnierstück	à point	59	63
Rindsfilet	saignant	49	53
	à point	53	57
Entrecôte, Roastbeef	saignant	49	53
	à point	53	57
Rindshuft	à point	59	63
Schweinshuft, Schweinsnierstück	à point	61	65
Lammgigot	saignant	59	63
	à point	63	67
Freie Fleischwahl	–	60	70

**«Zartgaren angebraten»**

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.



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

- ▶ Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- ▶ Fleisch kurz rundherum max. 5 Minuten scharf anbraten.
- ▶ Anschließend Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.




Falls Sie das Fleisch erst nach dem Zartgaren anbraten möchten, reduzieren Sie die vorgeschlagene Zieltemperatur um etwa 3–4 °C.

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



Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken. Die Temperatur im Fleischinneren ist wichtig für ein optimales Ergebnis bei Betriebsende.

- ▶ Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form darauf stellen.
- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶  «Zartgaren angebraten» starten (siehe Seite 32).

## «Zartgaren mit Dampf»

Beim  $\Lambda^{\diamond}$  «Zartgaren mit Dampf» wird das Fleisch schonend mit Dampf gegart. Durch die bessere Energieübertragung des Dampfes ist eine kürzere Gardauer und damit eine Energieeinsparung möglich. Weil durch den Dampf Kondensat entsteht, ist nach dem Garprozess mehr Restwasser im Garraum vorhanden als beim «Zartgaren angebraten».

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



Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken. Die Temperatur im Fleischinneren ist wichtig für ein optimales Ergebnis bei Betriebsende.

- ▶ Edelstahlblech in Auflage 1 und gelochten Garbehälter mit dem Fleisch in Auflage 2 schieben.



Der gelochte Garbehälter ermöglicht das Abfließen des Kondenswassers und verhindert so ein Übergaren des Fleisches.

Tipp: Falls Sie das Fleisch noch etwas aromatisieren möchten, legen Sie es auf ein Bett aus frischen Kräutern oder Heu.

- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶  $\Lambda^{\diamond}$  «Zartgaren mit Dampf» starten (siehe Seite 32).
- ▶ Fleisch nach dem Zartgaren rundherum während insgesamt 4–6 Minuten schonend anbraten.
- ▶ Nach dem Anbraten ganzes Fleischstück in Alufolie einwickeln und zugedeckt ca. 5 Minuten stehen lassen.
- ▶ Fleisch schneiden und sofort servieren.




Weil das Fleisch aus optischen Gründen erst nach dem Zartgaren angebraten wird, sind die Vorschlagswerte der Zieltemperatur um 4 °C tiefer als beim «Zartgaren angebraten».


## Zartgaren wählen und starten





Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke. Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  $\Lambda$  wählen.
- ▶ Gewünschte Zartgarmethode auswählen.
- ▶ Gewünschte Tierart auswählen.
- ▶ Gewünschte Fleischart auswählen.



▶ Falls die gewünschte Tier- oder Fleischart nicht zur Auswahl steht,  «Freie Fleischwahl» wählen.

- ▶ Gargrad wählen (nicht möglich bei  «Freie Fleischwahl»).
- Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.
- Oberhalb von Zieltemperatur steht ein Vorschlagswert.
- ▶ Bei Bedarf vorgeschlagenen Wert anpassen und, falls gewünscht, Startaufschub einstellen.
- ▶ Um das Zartgaren zu starten,  wählen.





Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

- Das Zartgaren startet.
- Im Display stehen die eingestellte Ziel-, die aktuelle Kerntemperatur sowie die ablaufende Restdauer.
- In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.







Während des Betriebs muss die Gerätetür geschlossen sein. Wird die Gerätetür während des Zartgartens geöffnet, wird der Betrieb unterbrochen und nach einer kurzen Dauer abgebrochen.


### Versehentliches Unterbrechen

- ▶ Wird während des Zartgartens die Sensortaste  angetippt, wird der Betrieb angehalten.
  - Im Display steht: «Soll  abgebrochen werden?».
- ▶ Um das Zartgaren fortzusetzen, «Nein» wählen.
  - Der Betrieb wird fortgesetzt.

### Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten


- ▶ In den Einstellungen des Zartgartens  wählen oder Sensortaste  antippen.
  - Im Display steht: «Soll  abgebrochen werden?».
- ▶ «Ja» wählen.
  - Der Betrieb wird abgebrochen.
- ▶ Zum Ausschalten des Gerätes Sensortaste  antippen.





Falls Sie aus Versehen «Ja» gewählt haben oder Sie das Fleischstück trotzdem fertig garen möchten, müssen Sie die Sensortaste  antippen und eine Betriebsart wählen. Das «Zartgaren» eignet sich nicht für bereits angegartes Fleisch.



## 6.7 RegenerierAutomatik

### Funktionsweise

Mit der  RegenerierAutomatik können Lebensmittel ohne Einstellen von Betriebsart, Temperatur und Dauer erwärmt werden. Menge und Form des Garguts werden erkannt und die Regenerierdauer sowie das Garraumklima individuell und automatisch dem Gargut angepasst.

### Feuchtigkeitsgrad



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

Feuchtigkeitsgrad	Anwendung
	Lebensmittel, die nicht austrocknen sollen z. B. Gemüse, Fleisch, Teigwaren
	Lebensmittel, die nach dem Regenerieren knusprig sein sollen z. B. Pizza, Wähen, Apérogebäck

### Regenerierdauer

Sensoren erkennen, wann das Lebensmittel heiss ist.

Die ungefähre Dauer bei den häufigsten Anwendungen beträgt:

-  «Regenerieren feucht»: 10–14 Minuten
-  «Regenerieren knusprig»: 14–18 Minuten

## RegenerierAutomatik wählen und starten







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

Die Gerätetür darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.




Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach einschieben.

- ▶ Lebensmittel in ein hitzebeständiges Geschirr geben, auf Gitterrost stellen und in kalten Garraum schieben.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Regeneriergrad  «Feucht» oder  «Knusprig» wählen.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen.



Für die Berechnung des Startaufschubs wird eine geschätzte, mittlere Regenerierdauer verwendet. Das Regenerieren kann daher auch früher oder später beendet sein.

- ▶ Zum Starten  wählen.
  - Der Betrieb wird gestartet.
  - Im Display steht:  wird ermittelt».
  - Anschliessend steht im Display die ablaufende Restdauer.



Der Betrieb kann nach Ende des Regenerierens nicht verlängert werden.

## 6.8 Wellness

Mit  «Wellness» können folgende Hilfsmittel für das persönliche Wohlbefinden vorbereitet werden:

- Erfrischungstücher
- Heisse Wickel
- Hot Stones für Massage
- Kirschstein-/Traubenkernsäckchen



### Vorsicht heiss!

Fühlen Sie die Temperatur der erhitzten Gegenstände zuerst mit der Hand, bevor Sie sie auf andere Körperstellen legen.

### Erfrischungstücher

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Tücher anfeuchten und auswringen.
- ▶ Tücher offen im gelochten Garbehälter platzieren oder:
- ▶ Tücher zu gewünschter Grösse zusammenrollen und im gelochten Garbehälter platzieren.

### Heisse Wickel

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Vorbereitete Tücher möglichst grossflächig im gelochten Garbehälter platzieren.

## Hot Stones

Vor dem Starten der Anwendung:


- ▶ Saubere, glatte Steine in geeigneten Behälter geben und Behälter direkt auf Garraumboden stellen.

## Kirschstein-/Traubenkernsäckchen

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Kirschstein- oder Traubenkernsäckchen in geeigneten Behälter geben und Behälter direkt auf Garraumboden stellen.

## 6.9 Hygiene

Mit  «Hygiene» können Behälter sterilisiert werden. Folgenden Anwendungen stehen zur Verfügung:

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

## Schoppenflaschen

Vor dem Start der Anwendung:

- ▶ Flaschen reinigen.
- ▶ Flaschen auseinander-schrauben und alle Teile in den gelochten Garbehälter legen.

Nach dem Ende der Anwendung:

- ▶ Flaschen auf dem Kopf auf ein sauberes Küchentuch stellen und vollständig trocknen lassen.

## 6.10 Warmhalten


Mittels  «Warmhalten» können fertige Speisen warm gehalten werden.



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

Je länger die Speisen warmgehalten werden, desto stärker kann sich die Konsistenz der Speisen verändern.

## 7 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 oder GourmetGuide-Anwendungen 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.

## 7.1 Übersicht Lebensmittelgruppen

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




Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

	Gemüse		Wähe und Pizza
	Früchte und Obst		Backwaren
	Pilze		Auflauf und Gratin
	Hülsenfrüchte		Beilagen
	Getreide		Dessert
	Kartoffeln		Milchprodukte
	Fleisch		Eier
	Geflügel		Marroni
	Fisch und Meeresfrüchte		

## 7.2 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.



## 8 Favoriten

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


### 8.1 Favoriten erstellen

- ▶ Betriebsart, GourmetGuide- 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.



### 8.2 Favoriten wählen und starten

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

### 8.3 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.

### 8.4 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.

## 9 V-ZUG-Home



Laden Sie Aktualisierungen via V-ZUG-Home auf Ihr Gerät, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind.

### 9.1 Bedingungen

Für eine vollumfängliche Nutzung von V-ZUG-Home müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Internetzugriff und Zugriff auf Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone oder Tablet, das mit dem Heimnetzwerk verbunden ist
- Systemanforderungen an Smartphone oder Tablet: ab Android 6.0 oder ab iOS 11.0
- WLAN, das einen der folgenden Standards erfüllt: 2.4GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ ist eine Trademark von Google Inc.



Apple und das Apple Logo sind Marken der Apple Inc., die in den USA und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store® ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc.

### 9.2 Erstinbetriebnahme



Blieben Sie während der Verbindungsherstellung in der Nähe Ihres Haushaltsgerätes und halten Sie das Passwort Ihres Drahtlosnetzwerkes bereit.

#### App installieren

- ▶ Auf dem Smartphone/Tablet Bluetooth und Standortermittlung aktivieren.
- ▶ Im Google Play™ Store/App Store® nach «V-ZUG» suchen.
- ▶ V-ZUG App installieren und öffnen.

#### V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

- ▶ In der Benutzereinstellung «V-ZUG-Home» den Modus «Anzeigen» oder «Bedienen und Anzeigen» einstellen.

#### Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

- ▶ In der V-ZUG App Haushaltsgerät hinzufügen.
  - In der V-ZUG App erscheint eine Bluetooth-Koppelungsanfrage.
  - Im Display des Haushaltsgerätes erscheint eine 6-stellige PIN.
- ▶ 6-stellige PIN in der V-ZUG App eingeben und Bluetooth-Koppelungsanfrage bestätigen.
  - In der V-ZUG App erscheint der Name des aktiven WLANs und fordert dazu auf, das WLAN-Passwort einzugeben.
- ▶ WLAN-Passwort eingeben.
  - Das Haushaltsgerät ist mit dem aktiven WLAN verbunden.




Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter [home.vzug.com](http://home.vzug.com).

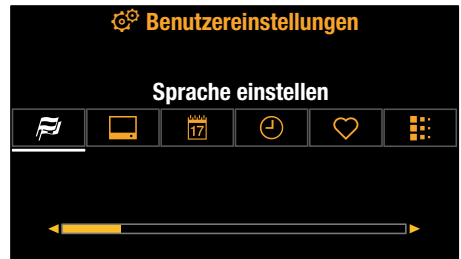
## 10 Benutzereinstellungen



### 10.1 Übersicht Benutzereinstellungen

	Sprache		Assistenzfunktionen
	Display		Temperatur
	Datum		Kindersicherung
	Uhr		V-ZUG-Home (modellabhängig)
	Benachrichtigungen		Geräteinformationen
	Gerät entkalken		Demomodus
	Wasserhärte		Anschluss prüfen
	Lautstärke		Werkseinstellungen

### 10.2 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.

### 10.3 Sprache

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

## 10.4 Display

### Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

### Hintergrundbilder

Die Anzeige von Hintergrundbildern kann ein- und ausgeschaltet werden. Bei aktivierten Hintergrundbildern werden, je nach Menü, verschiedene Hintergrundbilder angezeigt.

### Startbildschirm

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)
- GourmetGuide
- 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.

## 10.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

## 10.6 Uhr

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

-  Uhrzeit
- **12/24** Uhrzeitformat
-  Uhrzeitanzeige
-  Automatische Sommerzeitumstellung
-  Netzsynchronisation

### 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 (24 h-Uhrformat) beziehungsweise zwischen 12:00 a. m. und 06:00 a. m. (12 h-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.

## Sommer-/Winterzeit

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

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



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

## Netzsynchrisation

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

## 10.7 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.

## 10.8 Gerät entkalken

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

Siehe Entkalken (siehe Seite 47).

## 10.9 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

## 10.10 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).

## 10.11 Assistenzfunktionen

### Beleuchtung

Bei der Einstellung «Automatisch» schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein:

- 3 Minuten vor dem Ende eines Garvorgangs, z. B. bei einem Automatikprogramm oder einer Betriebsart mit eingestellter Dauer,
- falls der Betrieb vorzeitig beendet, d.h. abgebrochen wird (über  oder Sensortaste ) ,
- beim Öffnen der Gerätetür.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Sensortaste  ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht ausgeschaltet, erlischt sie spätestens nach 5 Minuten, um Strom zu sparen.

### Türgriffautomatik

Gilt nur für grifflose Geräte.


Bei eingeschalteter Türgriffautomatik (werkseitig eingestellt) wird der Türgriff automatisch ausgefahren, z. B. beim Einstellen oder Ende einer Betriebsart. Danach wird er wieder eingefahren.


Bei ausgeschalteter Türgriffautomatik bleibt der Türgriff immer ausgefahren.


### Wasserbehälter

Bei der Einstellung «automatisch» wird der Wasserbehälter automatisch herausgefahren, wenn er leer ist.

### 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.

## 10.12 Temperatur

### Temperatureinheit

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

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

### Vorgabewert für Zartgaren

Der Vorgabewert ist die beim Zartgaren automatisch eingestellte Zieltemperatur. Mit dieser Benutzereinstellung kann er um bis zu 4 °C erhöht oder verringert werden; die Einstellung gilt dann für alle Fleischstücke.

Beispiel: Beim «Zartgaren angebraten» und einer Erhöhung des Vorgabewerts von 2 °C wird ein Rindsfilet «à point» automatisch auf eine Zieltemperatur von 59 °C statt 57 °C gegart.

### 10.13 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.

### 10.14 V-ZUG-Home

Mit V-ZUG-Home können Sie über das Internet auf Ihre Geräte zugreifen und z. B.:

- ein noch laufendes Gerät ausschalten
- diverse Status Ihrer Haushaltsgeräte abfragen.



Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter [home.vzug.com](http://home.vzug.com).

### 10.15 Geräteinformation

Unter  «Geräteinformation» finden Sie:

- die Artikel- und Seriennummer (SN) 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

### 10.16 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.

### 10.17 Anschluss prüfen

Diese Funktion wird von Prüfinstituten verwendet, um zu kontrollieren, ob das Gerät die benötigte Anschlussleistung zur Verfügung hat.

### 10.18 Werkseinstellungen

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

## 11 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.

### 11.1 Aussenreinigung


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

### 11.2 Garraum reinigen



#### **Geräteschäden durch falsche Behandlung!**

Verbiegen Sie den Temperatursensor 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 nach-trocknen.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen während ca. 30 Minuten mit der Betriebsart  und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.
- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen, z. B. von Poulet, den kalten Garraum mit fettlösendem Sprayreiniger oder Crèmereiniger nach Herstellerangaben reinigen.



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

Bläuliche Anlauffarben und Kondensatrückstände lassen sich grösstenteils mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.



Im Garraum können sich mit zunehmender Benutzungsdauer 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 grösstenteils mit einem nicht scheuernden Crèmereiniger entfernen.

### 11.3 Gerätetür reinigen

- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Bei grifflosen Geräten darauf achten, dass kein Spülwasser in die Grifföffnungen läuft.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

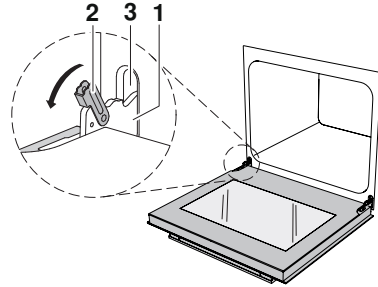
### Gerätetür entfernen



#### Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

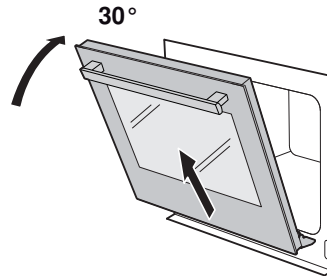
Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

- ▶ 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.



### 11.4 Türdichtung reinigen

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

### 11.5 Türdichtung ersetzen

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

## 11.6 Halogenlampe ersetzen



### WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.



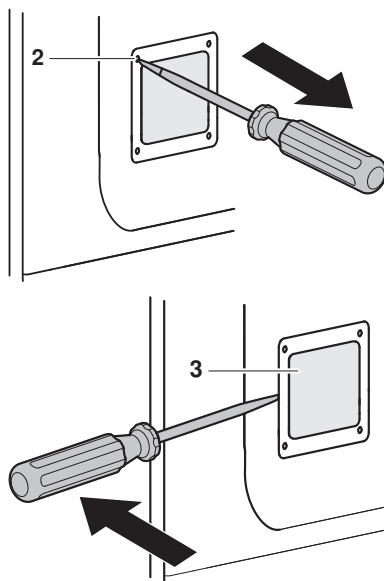
Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.



Werden das Lampenglas und die Dichtungen nicht korrekt montiert, kann dies zu einer Funktionsstörung oder Beschädigung des Gerätes führen. Defekte Teile, insbesondere spröde Dichtungen, müssen durch Originalteile ersetzt werden. Bieten Sie im Zweifelsfall den Service auf.

### Seitliche Beleuchtung

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Die vier Schrauben **2** an der Halterung mit einem Schraubenzieher lösen.
- ▶ Schraubenzieher **3** in Mitte der Kante ansetzen und Halterung mit der Dichtung vorsichtig von der Garraumseite entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken, Typ Halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ Halterung am Garraum verschrauben.
  - Falls sich Lampenglas, Dichtung und Halterung bei der Demontage gelöst haben: Lampenglas mittig in die Halterung legen, danach Dichtung in die Halterung legen und Schrauben durch Halterung und Dichtung stecken.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



## 11.7 Zubehör und Auflagegitter reinigen



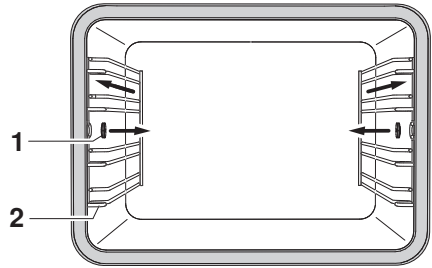
### Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Gargutsensor und den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel (nicht mit Spülmittel) entfernt werden.
- ▶ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

## Auflagegitter herausnehmen

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



## Auflagegitter einsetzen


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

## 11.8 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 4x 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».



«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 be-  
schlagen.

## 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 , ,  oder  benutzt wird, kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garende trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gar-  
gutes.

# 12 Störungen selbst beheben

## 12.1 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 Störungsmel-  
dung.

Fxx/Exxx siehe Bedienungsanleitung  
SNxxxxx 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.

---

Mögliche Ursache	Behebung
------------------	----------

---

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| ▪ Gerät ist defekt. | ▶ Service anrufen. |
|---------------------|--------------------|

**... nur die Beleuchtung nicht funktioniert**

---

Mögliche Ursache	Behebung
------------------	----------

---

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| ▪ Halogenlampe defekt. | ▶ Service anrufen. |
|------------------------|--------------------|

**... die Gardauer ungewöhnlich lang erscheint**

---

Mögliche Ursache	Behebung
------------------	----------

---

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| ▪ Gerät ist nur einphasig angeschlossen. | ▶ Gerät zweiphasig anschliessen. |
|--|----------------------------------|

**... 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. |
|--|--|

**... die Kerntemperatur nicht angezeigt wird**

---

Mögliche Ursache	Behebung
------------------	----------

---

- |   |   |
|---|---|
| ▪ Der Gargutsensor ist nicht richtig eingesteckt.   | ▶ Überprüfen, ob der Gargutsensor richtig in der Buchse eingesteckt ist.<br>▶ Überprüfen, ob der Gargutsensor richtig im Gargut steckt: Die Spitze muss sich in der Mitte der dicksten Stelle befinden.           |
| ▪ Im gewählten Automatikprogramm kann der Gargutsensor nicht verwendet werden; das Symbol $\wedge^{\circ}$ leuchtet grau. | ▶ Falls der Gargutsensor trotzdem benutzt werden soll: Ins Menü der Betriebsarten  wechseln und passende Betriebsart einstellen. |
| ▪ Der Gargutsensor oder die Buchse ist defekt.  | ▶ Service anrufen.  |

**... sich das Bedienfeld beschlägt**

---

Mögliche Ursache	Behebung
------------------	----------

---

- |   |  |
|---|--|
| ▪ Austretender Dampf bei Betriebsarten mit Dampf. | Kurzzeitiges Beschlagen ist normal.<br>▶ Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Gerätekür, dass diese überall vollständig abdichtet.<br>▶ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service anrufen. |
|---|--|

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

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


**... die Uhr falsch läuft**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unregelmässige Stromnetzfrequenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Netzsynchronisation ausschalten.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bei ausgeschalteter Netzsyn- chronisation interner Taktge- ber unpräzise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>

**... im Display steht**

FX/EXX siehe Bedienungsanleitung


SN 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 SN-Nummer (siehe Typenschild) notieren.</li> <li>▶ Stromversorgung unterbrechen.</li> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>

**... im Display steht**

UX/EXX siehe Bedienungsanleitung

SN 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 SN-Nummer (siehe Typenschild) notieren.</li> <li>▶ Stromversorgung unterbrechen.</li> <li>▶ Service anrufen.</li> </ul>

### ... im Display steht

 Restwärme

Wasserbehälter nicht entfernen.

#### Mögliche Ursache

- Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.

#### Behebung

- ▶ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern).

Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist. Gerät kann trotzdem genutzt werden.

### ... im Display steht

Entkalken fehlgeschlagen

Gerät wurde nicht entkalkt.

#### Mögliche Ursache

- Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.
- Entkalken lief nicht korrekt ab.

#### Behebung

- ▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
- ▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und SN-Nummer (siehe Typenschild) notieren.
- ▶ Service anrufen.

### ... im Display steht

Bitte Wasser einfüllen

der Wasserbehälter wird hervorgestossen, falls aktiviert, ist aber noch gefüllt.

#### Mögliche Ursache

- Füllfehler Verdampfer

#### Behebung

- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben, Pumpen abwarten
- ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN-Nummer (siehe Typenschild) notieren.
- ▶ Service anrufen.

## 12.2 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







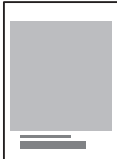
Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Sprache und die Uhrzeit neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht zwingend.

- Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

# 13 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.



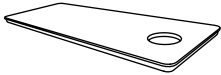
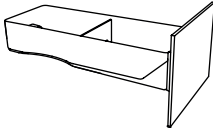
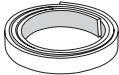

## 13.1 Zubehör

Edelstahlblech	Garbehälter gelocht	Gitterrost	Kuchenblech mit TopClean
			
Gargutsensor	Broschüre EasyCook	Rezeptbuch	
			

## 13.2 Sonderzubehör

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

### 13.3 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	Rändelmutter	Deckel zu Wasserbehälter
		
Wasserbehälter	Dichtungspad für Vacuisine mit Gargutsensor	Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer
		



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

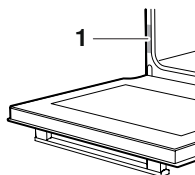
## 14 Technische Daten

### Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

### Elektrischer Anschluss


- ▶ Siehe Typenschild 1



### 14.1 Lichtquellen

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

### 14.2 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit der Betriebsart  bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Bemessungsaufnahme gemäss IEC 60335 wird unter der Verwendung der Funktion «Benutzereinstellungen/Anschluss prüfen» ermittelt.

### Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

### 14.3 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.

## 14.4 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	V-ZUG AG
Art des Gerätes	–	Steamer
Modellbezeichnung	–	CSTXSL
Masse des Gerätes SMS 55	kg	36
Masse des Gerätes EURO 60	kg	36
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	51
Energieverbrauch im konventionellen Modus <sup>1)</sup>	kWh/Zyklus	–
Energieverbrauch im Heissluft-/Umluftmodus <sup>2)</sup>	kWh/Zyklus	0,53
Energieeffizienzindex pro Garraum <sup>3)</sup>	–	69,7
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	IEC 60350

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

3) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

### Energie sparen beim Kochen

Die Betriebsart  benötigt weniger Energie als die Betriebsart .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Bei Gratin Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Betriebsende ausschalten.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Gar- bzw. Backergebnis davon abhängig ist.

## 14.5 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.

## 14.6 «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.

Das V-ZUG Interface dieses Gerätes enthält die folgenden Open Source-Softwaremodule, welche den jeweils genannten Lizenzbedingungen gemäss dem beiliegenden Open-Source-Software-Lizenzdokument unterstehen:

- Apache Commons Codec (Copyright © 2002–2011 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache Commons Collections (Copyright © 2001–2008 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1

- Apache Commons Configuration (Copyright © 2001–2013 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache Commons Lang (Copyright © 2001–2008 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache Commons Logging (Copyright © 2003–2007 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache Commons Net (Copyright © 2001–2013 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache HttpComponents Client (Copyright © 1999–2012 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache HttpComponents Core (Copyright © 2005–2012 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Apache log4j (Copyright © 2010 The Apache Software Foundation): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Gson (Copyright © 2008–2014 Google Inc.): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- Guava (Copyright © 2007–2014 The Guava Authors): Lizenz gemäss Kap. 1.1
- JavaScript Date Time Picker (Copyright © 2010–2014, Teng-Yong Ng): Lizenz gemäss Kap. 3
- JavaScript MD5 (Copyright © Paul Johnston 1999–2009): Lizenz gemäss Kap. 2
- Jsr305 (Copyright © 2007–2009, JSR305 expert group): Lizenz gemäss Kap. 2
- Newlib: Lizenz gemäss Kap. 4.1.1–4.1.3; 4.1.11; 4.1.13–4.1.19; 4.1.26, 4.1.35
- Pure (Copyright © 2013 Yahoo!, Inc.): Lizenz gemäss Kap. 2




## 15 Tipps und Tricks

### 15.1 Garergebnis unbefriedigend...

#### ... bei Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
----------	---------



- |  |   |
|--|---|
| ▪ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar. | ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.   |
| ▪ Kuchen fällt zusammen.   | ▶ Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen.<br>▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.<br>▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.<br>▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.<br>▶ Angabe der Backpulvermenge beachten. |

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



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmäßiger, wenn Sie die Temperatur niedriger einstellen.

### ... bei regenerierten Speisen

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

## 15.2 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 oder Gitterrost stellen.

## 15.3 Energie sparen

Die Betriebsart  benötigt weniger Energie als die Betriebsart .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Bei Gratin Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Betriebsende ausschalten.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Gar- bzw. Backergebnis davon abhängig ist.



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

## 16 Entsorgung

### 16.1 Verpackung



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

### 16.2 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.

### 16.3 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.

# 17 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Abbrechen	
Betriebsart.....	19
Eigenes Rezept erstellen.....	25
Rezept ändern.....	25
Rezepte.....	24
Anfragen.....	63
Anschluss prüfen.....	43
Aufbau.....	10
Auflagegitter.....	47
Reinigen.....	46
Auflagen.....	11
Aussenabmessungen.....	54
Aussenreinigung.....	44
Automatisches Ausschalten.....	40
<b>B</b>	
Bedien- und Anzeigeelemente.....	10
Bedienung.....	15
Beleuchtung.....	42, 50
Benutzereinstellungen.....	39
Anpassen.....	39
Übersicht.....	39
Beschickungsmenge.....	54
Betrieb verlängern.....	20
Betriebsart	
Abbrechen.....	19
Ändern.....	19
Wählen.....	16
Bräunungsunterschied.....	57
<b>D</b>	
Dämpfen.....	13
Dampfzufuhr ein-/ausschalten.....	14
Dauer.....	17
Rezeptschritt.....	25
Demomodus.....	43
<b>E</b>	
EasyCook.....	35, 53
Lebensmittelgruppen.....	36
EcoStandby.....	55
Edelstahlblech.....	12
Eigene Rezepte.....	24
Erstellen.....	24
Löschen.....	26
Einstellungen der Betriebsart.....	17
Ändern.....	17
Kontrollieren.....	17
Elektrischer Anschluss.....	54
Ende.....	17
Energie sparen.....	55, 57
Entkalken.....	47
Dauer bis nächstes Entkalken.....	43
Durgol Swiss Steamer.....	48
Fehlgeschlagen.....	52
Spülphase.....	49
Starten.....	48
Entsorgung.....	58
Ersatzteile.....	53, 54
Erste Inbetriebnahme.....	9
<b>F</b>	
F- und E-Meldungen.....	51
Favoriten.....	37
Ändern.....	37
Erstellen.....	37
Löschen.....	37
Starten.....	37
Feuchtigkeitsgrad.....	33
Füllfehler Verdampfer.....	52
<b>G</b>	
GarAutomatik.....	28
Garbehälter.....	12
Gargutsensor.....	12, 18
Reinigen.....	46
Garraum	
Reinigen.....	44
Temperaturmessung.....	54
Gerät	
Entsorgen.....	58
Geräteausschaltzeit.....	40
Geräteinformation.....	43
Gerätetür	
Entfernen.....	45
Reinigen.....	45
Gitterrost.....	12
Gültigkeitsbereich.....	2
<b>H</b>	
Halogenlampe	
Ersetzen.....	46
Halten.....	24
Heissluft.....	13
Heissluft feucht.....	15
Heissluft mit Beschwadern.....	14
Helligkeit.....	40
Hintergrundbilder.....	40
Hinweismeldung.....	41
Hygiene.....	35
<b>I</b>	
Inbetriebnahme.....	9

<b>K</b>		Sicherheitshinweise	
Kerntemperatur .....	18	Allgemeine .....	5
nur messen .....	19	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
Kuchenblech .....	11	Gebrauchshinweise .....	7
Kurzanleitung .....	64	Geräteschäden vermeiden .....	8
		Gerätespezifische .....	6
<b>L</b>		Lebensgefahr .....	8
Lange Gardauer .....	50	Verbrennungsgefahr .....	7
Lautstärke .....	41	Verletzungsgefahr .....	8
Löschen		Vor der ersten Inbetriebnahme .....	7
Eigenes Rezept .....	26	Zum Gebrauch .....	7
Favoriten .....	37	Signalöne .....	41
<b>M</b>		Smartphone	
Modellbezeichnung .....	2	Systemanforderungen .....	38
Modellnummer .....	43	SN .....	43
		Softwareversionen .....	43
<b>N</b>		Sommer-/Winterzeit .....	41
Netzsynchronisation .....	41	Sonderzubehör .....	53
Notizen .....	62	Sprache .....	39
		Startaufschub .....	17
<b>P</b>		Startbildschirm .....	40
Pause .....	24	Steckerbuchse .....	11
Pflege .....	44	Stromausfall .....	52
Profi-Backen .....	29	Stromunterbruch .....	52
Prüfinstitute .....	54	Symbole .....	5
		<b>T</b>	
<b>R</b>		Tablet	
RegenerierAutomatik .....	33	Systemanforderungen .....	38
Regenerierdauer .....	33	Technische Daten .....	54
Regenerieren .....	14, 57	Temperatureinheit .....	42
Reinigung .....	44	Temperaturfühler .....	11
Auflagegitter .....	46	Timer .....	19
Gargutsensor .....	46	Tip and go .....	17, 42
Garraum .....	44	Tipps und Tricks .....	56
Türdichtung .....	45	Türdichtung	
Wasserbehälter .....	46	Ersetzen .....	45
Zubehör .....	46	Türgriff .....	42
Rezeptbuch .....	22, 53	Type .....	2
Freischalten .....	23	Typenschild .....	54
Rezepte .....	22	<b>U</b>	
Abbrechen .....	24	U- und E-Meldungen .....	51
Aktion nötig .....	23	Uhr .....	40
Ändern .....	25	Uhrzeit einstellen .....	39
Dauer eines Schrittes .....	25	Uhrzeitanzeige .....	40
Eigenes erstellen .....	24	Uhrzeitformat .....	40
Kopieren .....	25	<b>V</b>	
Schritt vorzeitig beenden .....	25	Vacuisine .....	26
<b>S</b>		Vorheizen .....	55, 57
Seitliche Beleuchtung .....	46	Vorzeitig ausschalten .....	19
Sensortasten .....	10	V-ZUG App .....	38
Service & Support .....	63	V-ZUG-Home .....	38, 43
Servicevertrag .....	63		

**W**

Warmhalten .....	35
Wartung .....	44
Wasserbehälter .....	42
Automatisch ausfahren.....	42
Leeren .....	22
Reinigen .....	46
Wasserhärte.....	41
Wellness .....	34
Werkseinstellungen .....	43
WLAN-Verbindung .....	38

**Z**

Zartgaren .....	30
Angebraten .....	31
Gargutsensor platzieren .....	31, 32
Mit Dampf.....	32
Starten.....	32
Vorgabewert .....	42
Vorzeitig ausschalten.....	33
Zieltemperatur .....	18
Zubehör .....	11, 53
Reinigen .....	46

# 18 Notizen

## 19 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 diese 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 Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: \_\_\_\_\_ 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

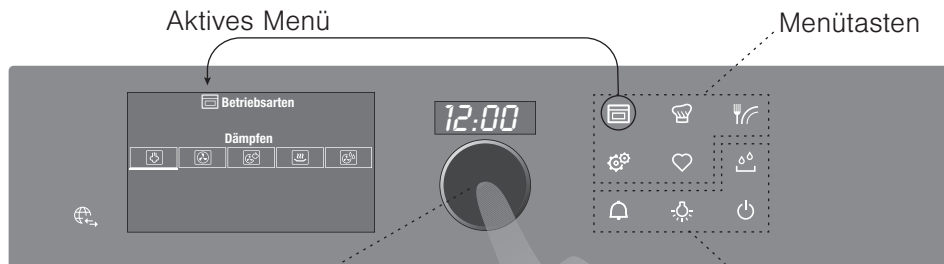
Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

### 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 .



1057773-03

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug  
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61  
info@vzug.com, www.vzug.com  
Service-Center: Tel. 0800 850 850

