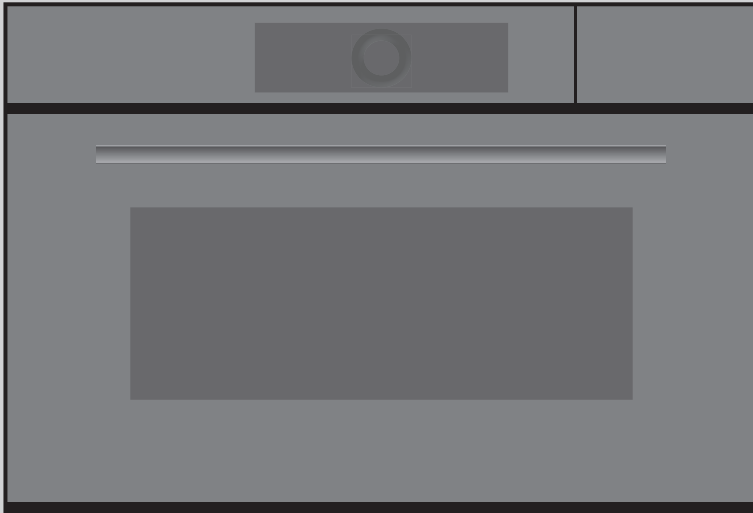




V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

CombiSteamer V6000

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:

Modellbezeichnung	Type	Masssystem
CombiSteamer V6000 38C	CS6T-23029	55-381
CombiSteamer V6000 38	CS6T-23030	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



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.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	4.25	Gerätetipps.....	30
1.1	Verwendete Symbole	5	5	Anwendungen	30
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	5.1	Heissluft	30
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	5.2	Heissluft feucht	31
1.4	Gebrauchshinweise	7	5.3	Heissluft mit Beschwaden	31
2	Erstinbetriebnahme	9	5.4	Heissluft eco	31
3	Gerätebeschreibung	9	5.5	Dämpfen	32
3.1	Aufbau	9	5.6	Regenerieren	32
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	10	5.7	Vacuisine	33
3.3	Garraum	11	5.8	Profi-Backen	34
3.4	Zubehör	12	5.9	Zartgaren	35
4	Bedienung	14	5.10	Warmhalten	38
4.1	Display bedienen	14	5.11	Tellerwärmen im Garraum	38
4.2	Wasserbehälter füllen	15	5.12	Wellness	38
4.3	Anwendung auswählen und starten	16	5.13	Hygiene	39
4.4	Anwendung ändern	17	5.14	GarAutomatik	39
4.5	Dauer	17	5.15	RegenerierAutomatik	40
4.6	Startaufschub/Ende	18	5.16	Rezeptbuch	41
4.7	Kerntemperatur	19	5.17	Eigene Rezepte	42
4.8	Optionen	20	5.18	EasyCook	44
4.9	Einstellungen kontrollieren und ändern	21	6	V-ZUG-Home	46
4.10	Vorheizen	21	6.1	Bedingungen	46
4.11	Einstellen für später	22	6.2	Erstinbetriebnahme	46
4.12	Anwendungstipps	22	7	Benutzereinstellungen	47
4.13	Favoriten	23	7.1	Benutzereinstellungen anpassen	47
4.14	Pinnen	24	7.2	Sprache	47
4.15	Timer	24	7.3	Kindersicherung	47
4.16	Beleuchtung	25	7.4	Display	47
4.17	Displaysperre	26	7.5	Töne	48
4.18	Ruhiger Modus	26	7.6	Individuelle Einstellungen	48
4.19	Uhrzeit	26	7.7	Assistenzfunktionen	49
4.20	Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden	27	7.8	Datum und Uhrzeit	49
4.21	Betriebsende	27	7.9	V-ZUG-Home	50
4.22	Folgeschritte	28	7.10	Geräteinformation	50
4.23	Gerät ausschalten	29	7.11	Werkseinstellungen	51
4.24	Wasserbehälter leeren	29	7.12	EcoManagement	51

7.13	Service	51
8	Pflege und Wartung	52
8.1	Aussenreinigung	52
8.2	Garraum reinigen	52
8.3	Intensivreinigung	53
8.4	Dampfreinigung	54
8.5	Gerätetür reinigen	54
8.6	Türdichtung reinigen	56
8.7	Türdichtung ersetzen	56
8.8	LED-Lampe ersetzen	56
8.9	Zubehör und Auflagegitter reinigen	56
8.10	Entkalken	57
9	Störungen beheben	59
9.1	Störungsmeldungen	59
9.2	Weitere mögliche Probleme	60
9.3	Nach einem Stromunterbruch	61
10	Zubehör und Ersatzteile	62
10.1	Zubehör	62
10.2	Sonderzubehör	62
10.3	Ersatzteile	62
11	Technische Daten	63
11.1	Lichtquellen	63
11.2	Hinweis für Prüfinstitute	63
11.3	Temperaturmessung	63
11.4	Produktdatenblatt	63
11.5	Produktinformationen	64
11.6	EcoStandby	64
12	Tipps und Tricks	64
12.1	Garergebnis unbefriedigend	64
12.2	Allgemeine Tipps	65
12.3	Energie sparen	66
13	Entsorgung	66
14	Stichwortverzeichnis	67
15	Service & Support	71

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.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- WARNUNG: Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.

- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen 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.
- Befestigen Sie keine Magnete am Display.

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.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

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 Auslüftstellung 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 ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Schutzzeinslage 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».
- Restwasser im Wasserbehälter ausleeren und mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.

2 Erstinbetriebnahme

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.
- ▶ Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Garraum reinigen.
- ▶ Display länger berühren.
 - Das Gerät startet.
 - Im Display erscheinen nacheinander verschiedene Benutzereinstellungen, die für den Betrieb benötigt werden.
- ▶ Einstellungen vornehmen und bestätigen.
- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser bis zur Markierung «max.» füllen und in dafür vorhergesehenes Fach schieben.
- ▶ Wassersystem spülen starten.

Wird das Spülen übersprungen, muss manuell gespült werden.

- ▶ Leeren Garraum mit Anwendung  «Dämpfen» bei 100 °C 5 Minuten beheizen.
 - 20 Minuten warten, das Gerät kühlt ab und pumpt das Wasser zurück.
- ▶ Wasserbehälter ausleeren und mit frischem Wasser füllen.
- ▶ Garraum auswischen und trocknen.
- ▶ Einbrennen starten.

Wird das Einbrennen übersprungen, muss es nach der Erstinbetriebnahme manuell durchgeführt werden.

- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Anwendung  «Heissluft» bei 200 °C ca. 30 Minuten beheizen.



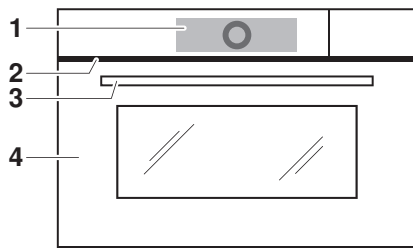
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während des Vorgangs nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

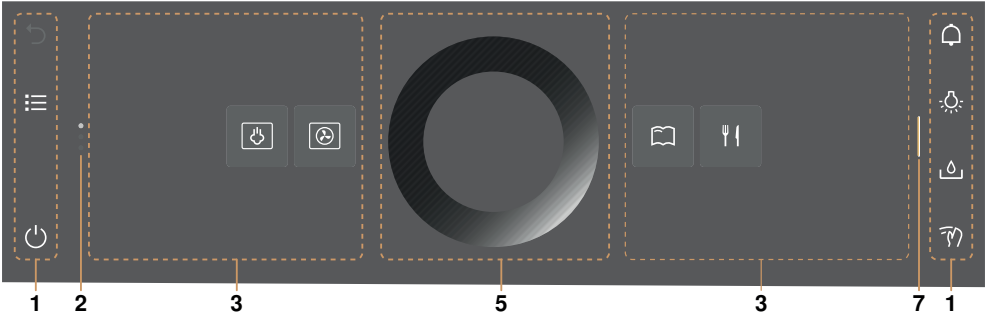
3.1 Aufbau



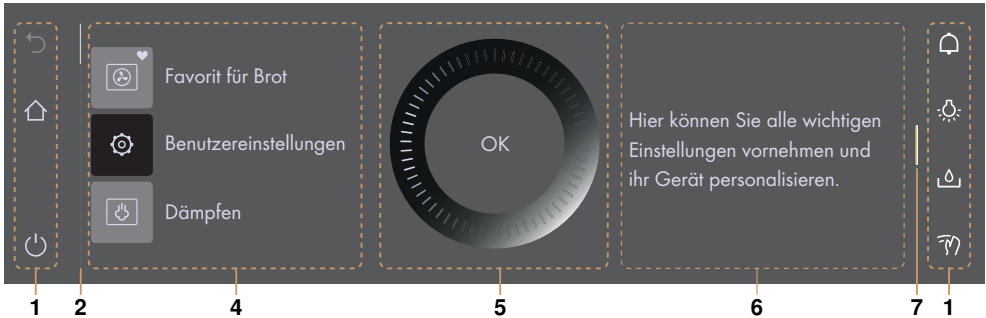
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

App-Ansicht



Listenansicht



- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Funktionsleisten mit Funktionstasten | 5 | CircleSlider |
| 2 | Scroll-Leiste/Position | 6 | Informationen |
| 3 | Apps | 7 | Balken zum Ausklappen der Funktionsleiste |
| 4 | Liste der Anwendungen | | |

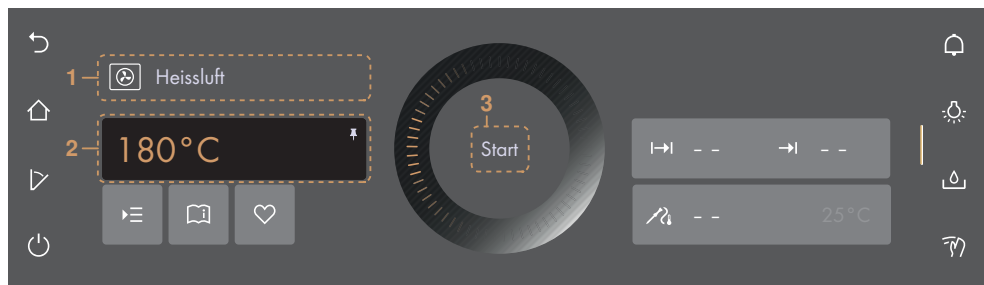
Funktionstasten links

	Schritt zurück
	Startbildschirm
	Listenansicht
	App-Ansicht
	Ausschalten

Funktionstasten rechts

	Timer
	Garraumbeleuchtung
	Wasserfachklappe öffnen
	Displaysperre
	Ruhiger Modus
	Uhrzeit

Startbereitschaft



1 Anwendung

2 Hauptwert

3 Betrieb starten

Einstellmöglichkeiten



Optionen



Anwendungstipps



Favorit



Dauer



Ende



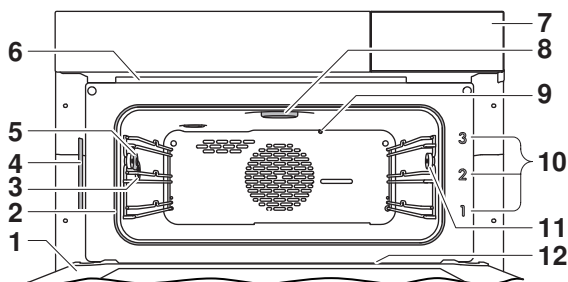
Garguttemperatur

Symbol



V-ZUG-Home

3.3 Garraum



1 Gerätetür

2 Türdichtung

3 Klimasensor

4 Typenschild

5 Steckerbuchse für Gargutsensor

6 Garraumentlüftung

7 Fach für Wasserbehälter

8 Garraumbeleuchtung

9 Temperatursensor

10 Auflagen

11 Rändelmutter

12 Gerätetürrinne

3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

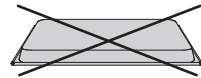
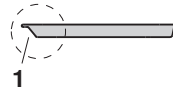
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.



Lagern Sie Zubehör nicht dauerhaft im Garraum. Entfernen Sie alles nicht offenste Zubehör vor dem Betrieb.

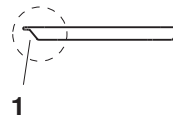
Kuchenblech

- Backform z. B. für Wähen, Brot 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.
- Für die Anwendungen  «Dämpfen» und  «Vacuisine» nicht geeignet.
- ▶ Stattdessen Edelstahlblech verwenden.
- Für die Anwendungen  «Regenerieren» und  «Heissluft mit Beschwaden» geeignet, sofern die Temperatur höher als 150 °C eingestellt wird. Bei häufiger Nutzung kann sich die Optik der Oberfläche verändern. Dies beeinflusst die Funktionalität jedoch nicht.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Kuchenblechs im Garraum nach hinten zeigt.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

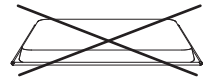


Edelstahlblech

- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter.
- Backform zum Backen mit der Anwendung  «Heissluft» auf zwei Auflagen, 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 Anwendungen  «Regenerieren» und  «Heissluft mit Beschwaden» geeignet, sofern die Temperatur tiefer als 150 °C eingestellt wird. Bei höheren Temperaturen kann es zu Verfärbungen kommen.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Edelstahlblechs im Garraum nach hinten zeigt.

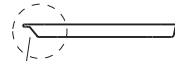
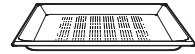


- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



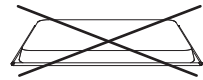
Garbehälter gelocht

- Speziell geeignet für «Dämpfen» und «Vacuisine».
- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Garbehälters im Garraum nach hinten zeigt.



1

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

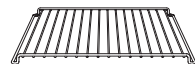
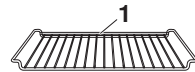


Gitterrost



Falls Sie Ihren Steamer in Kombination mit einem Backofen nutzen: Verwenden Sie den Gitterrost des Backofens nicht im Steamer! Rostgefahr!
Zur Unterscheidung ist am Gitterrost des Steamers eine Blechplakette mit einem Dampfsymbol angebracht.

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- ▶ Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum nach hinten zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.
- Auskühlen von Gebäck



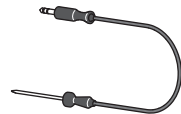
3-Punkt-Gargutsensor



Der Gargutsensor kann bei Garraumtemperaturen über 230 °C nicht verwendet werden. Zwischen Gargutsensor und Garraumdecke muss ein Abstand von mindestens 5 cm sein.

Im Gargutsensor sind drei Messpunkte für eine besonders präzise Temperaturmessung vorhanden. Diese helfen zudem die Kerntemperatur auch bei ungenauem Stecken des Gargutsensors korrekt zu erfassen. Die Messpunkte befinden sich in den Punkten 1, 2 und 4 auf der Skala des Sensors.

- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln

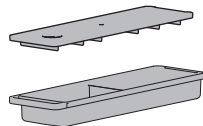


Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im «EasyCook» beschrieben.

Wasserbehälter mit Deckel

 **Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Restwasser im Wasserbehälter ausleeren und frisches Trinkwasser auffüllen.**

- ▶ Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser bis zur Markierung «max.» füllen.
 - Die Markierung «max.» befindet sich in der runden Öffnung im Deckel. Darin eingelassen ist eine Lasche mit der Aufschrift «max.».



Sonderzubehör

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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

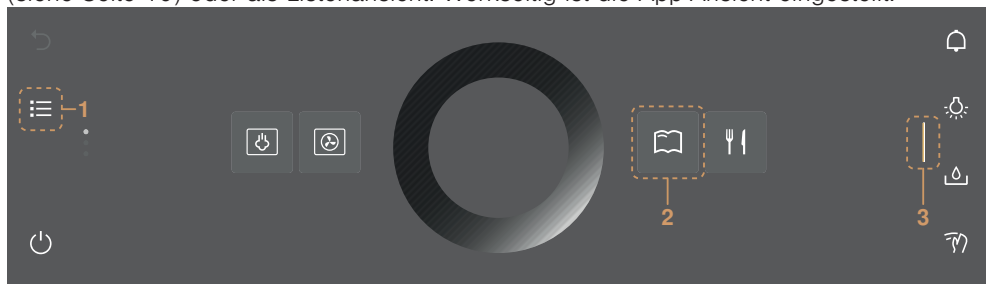
Das Gerät wird über das Display bedient.

Im EcoStandby ist die Uhrzeit nur dann sichtbar, falls diese in den Benutzereinstellungen aktiviert wurde.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Ansicht des Startbildschirms ändern

Der Startbildschirm kann auf zwei verschiedene Arten angezeigt werden: als App-Ansicht (siehe Seite 10) oder als Listenansicht. Werkseitig ist die App-Ansicht eingestellt.



- ▶ Um die Ansicht temporär zu ändern, Funktionstaste **1** antippen.
 - Die Ansicht bleibt so lange gespeichert, bis sich das Display abdunkelt.
 - Danach wird die Änderung verworfen.
 - Wird das Display erneut aufgerufen, erscheint die in den Benutzereinstellungen eingestellte Ansicht.
- ▶ Um die Ansicht dauerhaft zu ändern, in der Benutzereinstellung «Individuelle Einstellungen» die gewünschte Ansicht des Startbildschirms auswählen (siehe Seite 48).

Schnellinformationen anzeigen

In der App-Ansicht können die Namen der Apps sowie die Favoritenfunktionen  «Umbenennen» und  «Entfernen» angezeigt werden.

- ▶ Gewünschte App **2** gedrückt halten.
 - Oberhalb der App erscheint die Schnellinformation sowie die Favoritenfunktion bei Favoriten (siehe Seite 23).
- ▶ App **2** loslassen.
 - Die Schnellinformation erlischt. Bei der Anwendung Favoriten  erlischt die Schnellinformation nicht, damit das Umbenennen/Entfernen angewählt werden kann.

App verschieben

In der App-Ansicht können die Apps verschoben und neu angeordnet werden.

- ▶ Gewünschte App **2** gedrückt halten und innerhalb der App-Ordnung verschieben.
 - Die Apps sind über mehrere Seiten verteilt, nur eine App kann gleichzeitig verschoben werden.
- ▶ App **2** loslassen.
 - Die neue App-Ordnung ist gespeichert.

Funktionsleiste rechts ausklappen

Die rechte Funktionsleiste kann unabhängig vom Betrieb ausgeklappt werden.

- ▶ Balken **3** nach links ziehen.
 - Die Funktionsleiste wird ausgeklappt.
 - Im Display erscheinen weitere Funktionen.

CircleSlider bedienen

- ▶ Gewünschte Anwendung oder Funktion antippen.
 - Die Farbe des gewählten Bereiches ändert sich dabei zu Amber und kann nun verändert werden.
 - Der Temperaturbereich ist bereits aktiviert und kann direkt verändert werden.
- ▶ Finger auf CircleSlider **4** legen und im Kreis bewegen.
 - Der Wertebereich verändert sich.
- ▶ CircleSlider **4** loslassen.
- ▶ Um eine Anwendung oder eine Funktion zu starten, «Start» drücken.



4.2 Wasserbehälter füllen



Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Restwasser im Wasserbehälter ausleeren und frisches Trinkwasser auffüllen.

- ▶ Funktionstaste  «Wasserfachklappe» antippen.
 - Die Wasserfachklappe öffnet sich.
- ▶ Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen.
- ▶ Wasserbehälter bis zur Markierung «max.» mit Wasser befüllen.
 - Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
 - Die Markierung «max.» befindet sich in der runden Öffnung im Deckel. Darin eingelassen ist eine Lasche mit der Aufschrift «max.».
- ▶ Gefüllten Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach einschieben.
- ▶ Wasserklappe von Hand schliessen.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.
Falls Wasser nachgefüllt werden muss:

- ▶ Wasserbehälter maximal mit 1 l Wasser füllen, da sonst nach Betriebsende Wasser überlaufen könnte.

4.3 Anwendung auswählen und starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

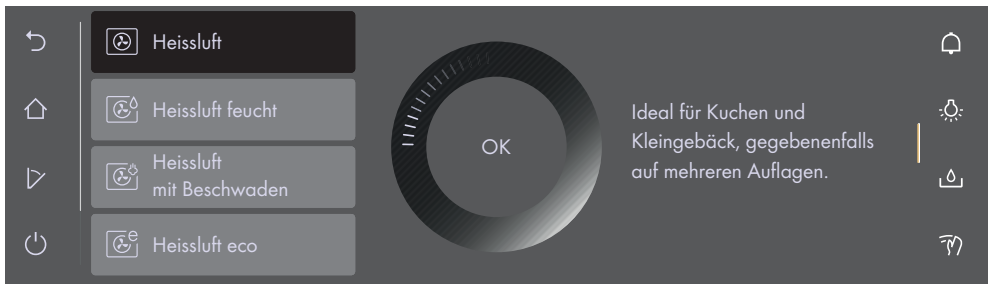
Anwendungsgruppe auswählen

Entweder:

- ▶ In der App-Ansicht  gewünschte Anwendungsgruppe antippen.
 - Im Display erscheint das Untermenü mit den zugeordneten Anwendungen.

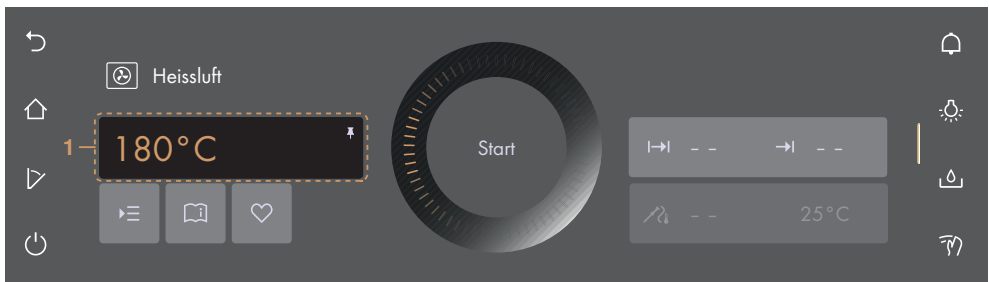
Oder:

- ▶ In der Listenansicht  mit dem CircleSlider oder durch Streichen nach oben oder unten oder umgekehrt die gewünschte Anwendungsgruppe auswählen.
- ▶ «OK» drücken oder Anwendung berühren.
 - Im Display erscheint das Untermenü mit den zugeordneten Anwendungen.



Anwendung auswählen

- ▶ Mit dem CircleSlider gewünschte Anwendung auswählen.
 - Bzw. durch Streichen, Navigieren und Antippen des Listeneintrags anwählen.
- ▶ Gewünschte Anwendung antippen und «OK» drücken oder Anwendung erneut antippen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft oder ein weiteres Untermenü mit weiteren Anwendungen.
- ▶ Ggf. Vorgang wiederholen und gewünschte Anwendung auswählen, bis im Display die Anzeige der Startbereitschaft erscheint:



Werte anpassen

- ▶ Bei Bedarf Hauptwert **1** mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 21).
- ▶ Bei Bedarf  antippen und die Werte weiterer Optionen definieren, anpassen oder aktivieren (siehe Seite 20).

Werte speichern

- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 24).
- ▶ Bei Bedarf  antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 23).

Anwendung starten

- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Der pulsierende Kreis **2** des CircleSliders zeigt an, dass der Betrieb gestartet wurde.
 - Während des Aufheizens wird die aktuelle Garraum-Temperatur angezeigt (abhängig von Anwendungen und Einstellungen).
 - Der ablaufende Fortschrittsbalken **3** im CircleSlider zeigt die verbleibende Restdauer oder den Vorheizstatus der eingestellten Anwendung an, sofern eingestellt.



Bei eingestellter Option «Vorheizen» wird während des Aufheizens die aktuelle Garraumtemperatur nicht angezeigt. Stattdessen ist der Aufheizstatus mittels ablaufendem Fortschrittsbalken ersichtlich.



4.4 Anwendung ändern

Falls eine Anwendung noch nicht gestartet wurde:

- ▶ Funktionstaste  «Startbildschirm» antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint (siehe Seite 16).
 - Es kann eine neue Anwendung gewählt werden.

Falls eine Anwendung bereits in Betrieb ist:

- ▶ «Stopp» gedrückt halten.
 - Die Anwendung wird abgebrochen (siehe Seite 27).

4.5 Dauer

Die Dauer kann vor oder während des laufenden Betriebs eingestellt, angepasst oder aufgehoben werden. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Anwendung automatisch beendet.

Dauer einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶ Im Wertebereich  «Dauer» antippen (siehe Seite 20).
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Dauer mit dem CircleSlider einstellen.
 - Im Display erscheinen die gewünschte Dauer und das daraus berechnete Betriebsende :

 15min  13:21
 - Ist ein Vorheizen gewählt oder voreingestellt, setzt sich das Ende aus ungefährr Vorheizzeit und eingestellter Dauer zusammen. Die eingestellte Dauer beginnt erst nach dem Vorheizen abzulaufen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Die Anwendung wird gestartet, die Restdauer wird angezeigt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Anwendung automatisch beendet (siehe Seite 27).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden.



Wenn sowohl «Dauer» als auch «Vorheizen» eingestellt sind, startet die eingestellte Dauer erst nach Ablauf des Vorheizens (siehe Seite 21).

Einstellbereich

Anwendung/Funktion	Minimal	Maximal
Anwendungen mit Dampf	10 s	10 h
Anwendungen mit Heissluft	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Warmhalten	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min–1 h
Tellerwärmen im Garraum	30 min	10 h
Zartgaren	1 h 30 min–3 h 30 min	4 h 30 min



Bei Anwendungen mit festgelegter Dauer kann die Dauer nicht angepasst werden.

Uhrzeit während Betrieb einblenden

Während des laufenden Betriebs können die Uhrzeit und Dauer eingeblendet werden.

- ▶ Balken der Funktionsleiste ausklappen.
- ▶ Funktionstaste  «Uhrzeit» antippen.
 - Im Display werden Uhrzeit und Dauer eingeblendet.

Uhrzeit während Betrieb ausblenden

- ▶ Entweder  antippen oder «OK» drücken.
 - Im Display werden Uhrzeit und Dauer ausgeblendet.

4.6 Startaufschub/Ende

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Anwendung die Dauer und zusätzlich das Ende eingestellt sind. Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.

Startaufschub einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶ Dauer einstellen (siehe Seite 17).
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option «Vorheizen» nicht eingeschaltet wurde.



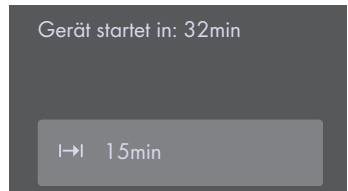
Wenn die Option  «Vorheizen» eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Er-tönen des Signaltons und beim Erscheinen der Meldung in den Garraum gescho-ben werden.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs,

- ▶ Im Wertebereich → «Ende» antippen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschtes Ende mit dem CircleSlider einstellen.
 - Im Display erscheinen die gewünschte Dauer und das eingestellte Betriebsende:



- ▶ Um Startaufschub zu starten, «Start» drücken.
 - Im Display erscheinen die verbleibende/einge-stellte Dauer bis zum Betriebsstart und das Be-triebsende:



- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 21).
 - Bei Änderungen der Optionen «Dauer», «Ende», «Vorheizen» oder «Garguttempera-tur» wird die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart neu berechnet.



Wenn «Dauer» eingestellt wurde, lässt sich das Ende während des Betriebs nicht mehr einstellen oder anpassen.

Beispiel

- ▶ Anwendung  «Heissluft» und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8:00 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.

4.7 Kerntemperatur



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.

Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler und halten Sie den Ste-cker 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 auto-matisch ausgeschaltet. Die Kerntemperatur kann auch nur gemessen werden, ohne dass der Betrieb beendet 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».

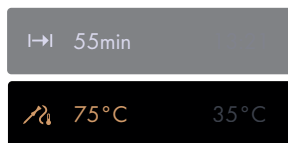
Einstellen

- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschte Temperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Im Wertebereich  «Kerntemperatur» antippen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Zieltemperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.



Der Betrieb kann nur gestartet werden, wenn der Gargutsensor in der Steckerbuchse im Gerät eingesteckt ist.

- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im unteren Teil des Displays neben der Zieltemperatur angezeigt.
 - Die eingestellte Zieltemperatur wird rechts von  angezeigt.
 - Nach Erreichen der Zieltemperatur wird der Betrieb automatisch beendet (siehe Seite 27).



Wird das Gargut nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, kann es in Folge von Restwärme zu einem Ansteigen der Kerntemperatur kommen.

Kerntemperatur nur messen

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

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.

4.8 Optionen

Übersicht

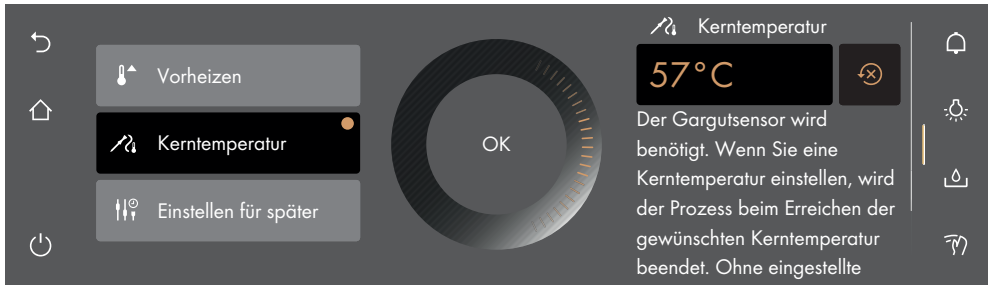
Jede Anwendung bietet unterschiedliche Optionen. Ihr Gerät hat folgende  «Optionen»:

-  Vorheizen (siehe Seite 21)
-  Kerntemperatur (siehe Seite 19)
-  Beschwaden (siehe Seite 31)
-  Einstellen für später (siehe Seite 22)

Optionen auswählen und starten

- ▶ Im Display aus gewünschter Anwendungsgruppe eine Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶  antippen.

- Im Display erscheint das Menü der Optionen:



- ▶ Gewünschte Option antippen.
- ▶ Im rechten Inhaltsbereich des Displays entweder Option mit dem Schalter einschalten oder Wertebereich antippen und gewünschten Wert mit dem CircleSlider einstellen.
 - Jede definierte Option wird mit einem ● versehen.
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.
 - Es können auch mehrere Einstellungen gesamthaft mit «OK» bestätigt werden.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.

 Die Option «Kerntemperatur» kann direkt in der Anzeige der Startbereitschaft eingestellt werden. Wenn der Gargutsensor gesteckt ist.

4.9 Einstellungen kontrollieren und ändern

Werte und Einstellungen können vor und während des Betriebs geändert werden. Eine Ausnahme ist das Einstellen des Endes → während des Betriebs (siehe Seite 27) und das Vorheizen (siehe Seite 21).

- ▶ Feld der gewünschten Einstellung antippen.
- ▶ Um Wert anzupassen oder zurückzusetzen, Wertebereich antippen und Wert mit dem CircleSlider anpassen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Um Option ein- oder auszuschalten, Schalter antippen.
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.

4.10 Vorheizen

 **Wenn die Option 🔥 «Vorheizen» eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Er tönen des Signals und beim Erscheinen der Meldung in den Garraum geschoben werden.**

Beim Vorheizen wird der Garraum schnell auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt.

Übersicht

Das Vorheizen ist bei folgenden Anwendungen möglich:

- | | |
|---|---|
|  Heissluft |  Profi-Backen bemehlt |
|  Heissluft mit Beschwaden |  Profi-Backen bestrichen |
|  Heissluft feucht | |

Vorheizen in den Optionen einschalten

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶ ≡ «Optionen» antippen und 🔥 «Vorheizen» wählen.

- ▶ Schalter «Vorheizen» antippen.
 - «Vorheizen» ist eingeschaltet.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.
- ▶ Um Anwendung mit Vorheizen zu starten, «Start» drücken.
 - «Vorheizen» wird gestartet.
 - Der Fortschritt des «Vorheizen» wird im CircleSlider angezeigt.

Gargut einschieben

Sobald der Garraum vorgeheizt ist,

- ertönt ein Signalton und eine Meldung wird angezeigt. Erst nach dem Quittieren der Meldung läuft die Dauer ab, falls diese eingestellt wurde.
- ▶ Gargut in Garraum schieben.
- ▶ Gerätetür schliessen und Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Die Anwendung wird gestartet.

4.11 Einstellen für später

Mit «Einstellen für später» kann eine Anwendung mitsamt Einstellungen vordefiniert und zu einem späteren Zeitpunkt gestartet werden. Die Anwendung startet nicht automatisch, sondern erst durch die Interaktion des Benutzers. Das Gerät bleibt in der Startbereitschaft und schaltet nicht in den Standby, was zu einem höheren Energieverbrauch führt.

«Einstellung für später» einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶  «Optionen» antippen und  «Einstellen für später» wählen.
- ▶ Schalter «Einstellen für später» antippen.
 - «Einstellen für später» ist eingeschaltet.
 - Die Einstellungen werden bis zu 36 Stunden gespeichert.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option «Vorheizen» nicht eingeschaltet wurde.

«Einstellung für später» starten

- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Die Anwendung wird gestartet, die Restdauer wird angezeigt.



Wenn sowohl «Ende» als auch «Einstellen für später» eingestellt wurden, wird das eingestellte Ende beim Starten von «Einstellen für später» nicht berücksichtigt.

4.12 Anwendungstipps

Die Anwendungstipps beinhalten hilfreiche Tipps unterschiedlicher Natur, z. B. zur Verwendung der geeigneten Auflage oder des Gargeschirrs sowie spezifische Tipps zur jeweiligen Anwendung.

Falls die Anwendung noch nicht in Betrieb ist:

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.

Anwendungstipps einblenden

- ▶  «Anwendungstipps» antippen.
 - Tipps zur jeweiligen Anwendung werden eingeblendet.

Anwendungstipps ausblenden

- ▶ Um Tipp auszublenden,  antippen.

- Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft oder der laufende Betrieb.

4.13 Favoriten

Favorit erstellt

Es können aus allen Anwendungen, mit Ausnahme der Reinigungsprogramme, Favoriten erstellt werden. Dabei können alle Optionen, mit Ausnahme von «Ende» →, gespeichert werden. Insgesamt können maximal 50 Favoriten erstellt werden.

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen und Werte und Einstellungen anpassen (siehe Seite 16).
- ▶ ♥ «Favoriten» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü des Favoritennamen mit der Tastatur.
- ▶ Bei Bedarf mit der Tastatur den Favoritennamen anpassen.
- ▶ Um Favoriten zu verwerfen, ↶ antippen.
- ▶ Um Favoriten zu speichern, «OK» drücken.
 - Die Schnellinformation des Favoriten wird angezeigt.
 - Im Startbildschirm erscheint der Favorit 1 als App mit einem Herz.



Favoriten ändern

Ein einmal erstellter Favorit kann nicht nachträglich geändert werden.

- ▶ Um einzelne Werte oder Einstellungen gegenüber dem alten Favoriten anzupassen, einen neuen Favoriten erstellen und ggf. den alten löschen.

Favoritennamen ändern

Der Favoritennamen kann nur in der App-Ansicht geändert werden.

- ▶ Ggf. ⋮ antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint als App-Ansicht.
- ▶ Favorit 1 gedrückt halten.
 - Oberhalb der App erscheint die Schnellinformation.
- ▶ ✎ «Umbenennen» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü des Favoritennamen mit der Tastatur.
- ▶ Mit der Tastatur Favoritennamen ändern.
- ▶ Um alten Favoritennamen beizubehalten, ↶ antippen.
- ▶ Um neuen Favoritennamen zu speichern, «OK» drücken.

Favoriten löschen

Der Favorit kann nur in der App-Ansicht gelöscht werden.

- ▶ Ggf. ⋮ antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint als App-Ansicht.
- ▶ Favorit 1 gedrückt halten.
 - Oberhalb der App erscheint die Schnellinformation.

- ▶  «Löschen» antippen.
 - Im Display steht: «Wollen Sie wirklich löschen oder zurücksetzen?»
- ▶ Um Favoriten beizubehalten,  «Nein» antippen.
- ▶ Um Favoriten zu löschen,  «Ja» antippen.

Favoriten starten

- ▶ Im Startbildschirm Favorit **1** antippen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Um Favorit **1** zu starten, «Start» drücken.

4.14 Pinnen

Um den vorgeschlagenen Hauptwert einer Anwendung dauerhaft zu ändern, kann er mittels der Pinn-Nadel  angeheftet werden. Jeder Anwendung ist ein einziger Hauptwert zugeordnet. Hauptwerte können sein:

- Temperatur
- Temperaturstufe
- Gargutangabe



Hygiene-, GarAutomatik-, RegenerierAutomatik- und Rezept-Anwendungen sowie Tellerwärmen, Dörren (modellabhängig) und Entkalken sind vom Pinnen ausgeschlossen.

Hauptwert pinnen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Hauptwert mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 21).
- ▶ Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinn-Nadel ändert sich zu Amber.
 - Der Hauptwert der gewünschten Anwendung ist festgelegt.
 - Bei jedem Aufrufen der Anwendung erscheint der gepinnte Hauptwert als Vorschlagswert.

Gepinnten Hauptwert zurücksetzen

- ▶ Im Startbildschirm Anwendung mit gepinntem Hauptwert antippen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Amberfarbener Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinn-Nadel ändert sich zu Weiss.
 - Der Hauptwert der gewünschten Anwendung ist nicht mehr festgelegt.
 - Bei jedem Aufrufen der Anwendung erscheint der in den Werkseinstellungen festgelegte Vorschlagswert.



Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung «Gepinnte Werte» aufrufen (siehe Seite 51).

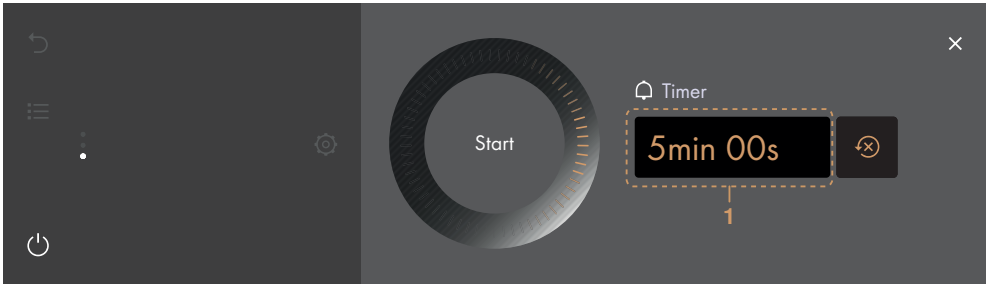
4.15 Timer

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

Timer einstellen und starten

- ▶ Funktionstaste  «Timer» in der rechten Funktionsleiste antippen.
 - Im Display wird der Timer eingeblendet.
 - Die Farbe des Vorschlagswerts **1** erscheint in Amber.

- ▶ Mit dem CircleSlider gewünschte Dauer einstellen.



- ▶ «Start» drücken.
 - Der Startbildschirm erscheint.
 - In der Funktionsleiste steht die ablaufende Restdauer.
- Nach Ablauf der Dauer
 - ertönt ein Signalton.
 - steht im Display «Timer abgelaufen».
- ▶ Um Meldung zu bestätigen, «OK» drücken.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Funktionstaste  «Timer» antippen.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
- ▶ «Stopp» gedrückt halten.
 - Die Dauer wird angehalten.
- ▶ Mit dem CircleSlider Dauer verkürzen oder verlängern.
- ▶ Um Verlängerung oder Verkürzung zu bestätigen, «OK» drücken.
 - Die angepasste Dauer wird gespeichert.
 - Der Startbildschirm erscheint.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.



Bei erneutem Aufrufen des Timers erscheint die zuletzt eingestellte Dauer automatisch als Vorschlagswert.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Funktionstaste  «Timer» antippen.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
- ▶ «Stopp» gedrückt halten.

4.16 Beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung kann unabhängig vom Betrieb ein- und ausgeschaltet werden.



Die Garraumbeleuchtung wird automatisch 3 Minuten vor dem Ablauf der eingestellten Dauer eingeschaltet.

Garraumbeleuchtung einschalten

- ▶ Funktionstaste  «Beleuchtung» antippen.
 - Die Farbe der Funktionstaste  ändert sich zu Amber.
 - Die Garraumbeleuchtung ist eingeschaltet.

Garraumbeleuchtung ausschalten

- ▶ Funktionstaste  «Beleuchtung» antippen.
 - Die Farbe der Funktionstaste  ändert sich zu Weiss.

- Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet.

4.17 Displaysperre

Diese Funktion sperrt die Eingabe über das Display, damit bspw. das Display gereinigt werden kann oder das unabsichtliche Verändern von Werten verhindert wird. Der Gerätebetrieb wird dabei fortgesetzt, Meldungen werden weiterhin angezeigt.

Displaysperre einschalten

- ▶ Funktionstaste  «Displaysperre» antippen.
 - Im Display steht: «Aktivieren»
- ▶ «Aktivieren» antippen.
 - Im Display erscheint .

Displaysperre ausschalten

- ▶  gedrückt halten.
 - Die Displaysperre ist aufgehoben.

4.18 Ruhiger Modus

Im ruhigen Modus ist das Gerät so leise wie möglich. Alle Töne werden auf die niedrigste Lautstärke geschaltet. Der ruhige Modus kann sowohl in den Benutzereinstellungen (siehe Seite 48) als auch durch einen Schnelzugriff in der Funktionsleiste ein- und ausgeschaltet werden.

Ruhigen Modus einschalten

- ▶ Balken der Funktionsleiste ausklappen.
- ▶ Funktionstaste  «Ruhiger Modus» antippen.
 - Im Display wird der ruhige Modus eingeblendet.
- ▶ Schalter «Ruhiger Modus» antippen.
 - «Ruhiger Modus» ist eingeschaltet.
 - In den Funktionsleisten ändert sich die Farbe von  «Ruhiger Modus» zu Amber.

Ruhigen Modus ausschalten

- ▶ Balken der Funktionsleiste ausklappen.
- ▶ Funktionstaste  «Ruhiger Modus» antippen.
 - Im Display wird der ruhige Modus eingeblendet.
- ▶ Schalter «Ruhiger Modus» antippen.
 - «Ruhiger Modus» ist ausgeschaltet.
 - In den Funktionsleisten ändert sich die Farbe von  «Ruhiger Modus» zu Weiss.

4.19 Uhrzeit

Die Uhrzeit kann unabhängig vom Betrieb eingeblendet werden.

Uhrzeit einblenden

- ▶ Balken der Funktionsleiste ausklappen.
- ▶ Funktionstaste  «Uhrzeit» antippen.
 - Im Display wird die Uhrzeit eingeblendet.
 - Falls eingestellt, wird die Dauer einer Anwendung ebenfalls eingeblendet.

Uhrzeit ausblenden

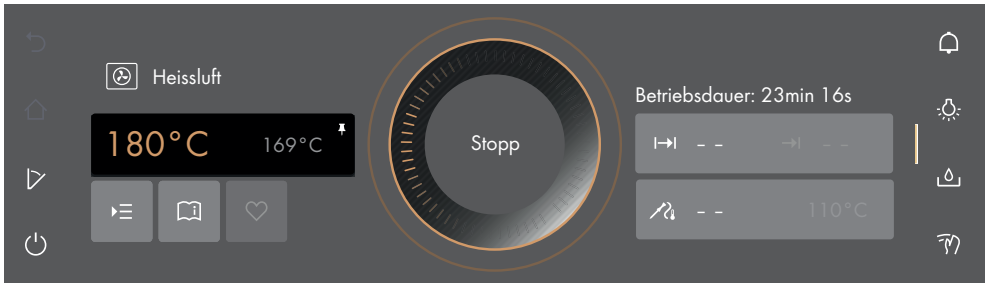
- ▶ Um die Uhrzeit auszublenden,  antippen.
 - Im Display wird die Uhrzeit ausgeblendet.

4.20 Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden

Anwendungen können bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden.

Anwendung abbrechen

- «Stopp» gedrückt halten.



- Die Anwendung wird abgebrochen.
- Es ertönt ein Rückmeldeton, wenn eingeschaltet.
- Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Die Frage «Wollen Sie die Anwendung wirklich beenden?» mit ✓ «Ja» bestätigen.
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen.
 - Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste ↵ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 16).
 - Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 29).



Ist die Anwendung weniger als 1 Minute lang in Betrieb, erscheint beim Abbruch die Anzeige der Startbereitschaft.

Anwendung vorzeitig beenden

- Funktionstaste ⏻ gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, ist der Timer weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 29).

4.21 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer/der Schrittdauer resp. bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur.

- Wird die Anwendung automatisch beendet.
- Ertönt ein Signalton.
- Falls Folgeschritte zur Verfügung stehen, steht im Display: «Der Betrieb wurde beendet. Möchten sie mit einem Folgeschritt fortfahren?».
- Um den Betrieb endgültig zu beenden, «Nein» drücken.
- Um die Meldung zu bestätigen, «Ja» drücken.
 - Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen.
 - Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.

- Funktionstaste  wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 16).
- Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 29).

Im EcoStandby, solange die Temperatur im Garraum über 80 °C beträgt.

- Steht im Display: «Restwärme im Garraum» und die aktuelle Garraumtemperatur wird angezeigt.

Im EcoStandby, falls der Gargutsensor eingesteckt ist.

- Steht im Display die Kerntemperatur.



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.

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 29).

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 Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt und trocken ist.

4.22 Folgeschritte

Bei den Folgeschritten handelt es sich um Anwendungen, mit denen der Betrieb nach einer beendeten oder abgebrochenen Anwendung fortgesetzt werden kann. Der Betrieb kann mit der eben beendeten Anwendung verlängert werden. Die angebotene Auswahl an Folgeschritten richtet sich nach der davor beendeten oder abgebrochenen Anwendung.

Sobald eine Anwendung beendet/abgebrochen und die Meldung «Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?» mit «Ja» bestätigt wurde (siehe Seite 27),

- steht im Display der Folgeschritt zur Auswahl:



Betrieb fortsetzen

- ▶ Gewünschten Folgeschritt auswählen.
 - Bei Folgeschritt **1** wird die eben beendete/abgebrochene Anwendung fortgesetzt. Der Hauptwert (Temperatur oder Temperaturstufe) wird dabei direkt von der beendeten/abgebrochenen Anwendung übernommen.
- ▶ Auswahl mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft mit reduzierten Einstellmöglichkeiten.
- ▶ Ggf.  antippen und Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Um Folgeschritt zu starten, «Start» drücken.

Betrieb abbrechen

Um den Betrieb abzubrechen, stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Funktionstaste  wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 16).
- Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 29).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 29).

4.23 Gerät ausschalten

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, ist der Timer weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - Bei Anwendungen mit Dampf wird der Dampf abgebaut.
 - Das Display wird dunkel.
 - Das Gerät befindet sich im EcoStandby.

Anzeige nach dem Ausschalten

Je nach Anwendung und Einstellungen steht im abgedunkelten Display.

- Die Restwärme und die Temperatur, solange die Temperatur über 80 °C beträgt.
- Die Kerntemperatur, falls der Gargutsensor eingesteckt bleibt.
- Nach allen Anwendungen mit Dampf «Wasserbehälter nicht entfernen.», solange das Wassersystem noch nicht entleert wurde.

4.24 Wasserbehälter leeren



Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein. Falls im Display steht: «Wasserbehälter nicht entfernen», ist die Temperatur des Restwassers zu hoch und kann noch nicht zurückgepumpt werden. Wasserbehälter nicht entfernen!
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es eine bestimmte Temperatur unterschritten hat.

Nach dem Ausschalten des Gerätes

- wird das Restwasser vom Verdampfer in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
- steht im Display: «Wasser wird abgepumpt».

Sobald das Wasser abgepumpt ist,

- ▶ Funktionstaste  «Wasserbehälterklappe öffnen» antippen.
 - Die Wasserfachklappe öffnet sich.

5 Anwendungen

- ▶ Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen, leeren und trocknen.
- ▶ Wasserbehälter wieder in dafür vorgesehenes Fach einschieben.
- ▶ Wasserklappe von Hand schliessen.



Ein erneutes Starten einer Anwendung ist jederzeit möglich.

4.25 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

- Startbildschirm
- Funktionsleisten
- CircleSlider
- App-Ansicht
- Listenansicht
- Gargutsensor
- Favoriten
- Pinnen
- EasyCook
- Reinigung
- Vorheizen

Gerätetipps aufrufen

- ▶ Im Startbildschirm ⓘ «Gerätetipps» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 Heissluft



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1



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

Anwendung

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

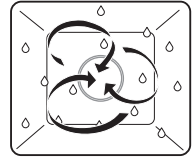


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.2 Heissluft feucht



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1



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

Anwendung

- Braten, Schmorgerichte und Gratin

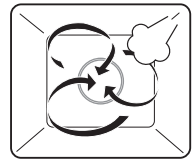


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.3 Heissluft mit Beschwadern



Temperaturbereich	80–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1



Der Garraum wird mit Heissluft beheizt. Zugegebene Dampfschwaden sorgen dafür, dass die Energie effizienter auf das Gargut übertragen wird. Der Garprozess wird dadurch leicht beschleunigt und das Gargut wird besonders knusprig.



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 Beschwaden kann mittels Option  während des Betriebs aus- und wieder eingeschaltet werden.

5.4 Heissluft eco



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1



5 Anwendungen

Diese Anwendung ist besonders energiesparend. Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



Beim Garen mit dieser Anwendung nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Heissluft verlängern.



Bei dieser Anwendung ist der Temperaturverlauf auf ein energiesparendes Garen optimiert. Die Displayanzeige «ECO» weist während dem Betrieb darauf hin.

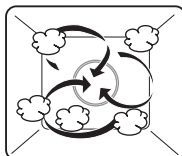


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.5 Dämpfen



Temperaturbereich	30–100 °C
Vorschlagswert	100 °C
Auflage	1 bis 3



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



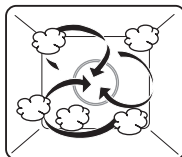
Dämpfen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

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

5.6 Regenerieren



Temperaturbereich	80–200 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 3



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.



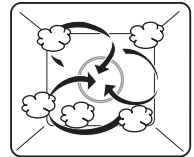
Für ein weniger feuchtes Resultat (z. B. Brot auffrischen, Wähe) eine höhere Temperatur (150–180 °C) einstellen.

5.7 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 Gargrad aufweist.



Temperaturbereich	30–95 °C
Vorschlagswert	60 °C
Auflage	1 bis 3
Empfohlene maximale Gardauer	72 Stunden



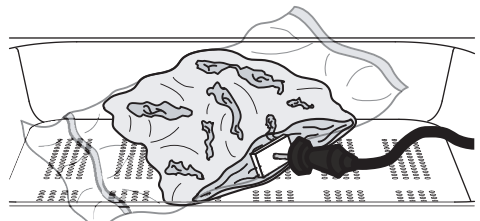
Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

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.



Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein. Bei langen Gardauern muss u. U. Wasser nachgefüllt werden. Es erscheint eine Meldung.



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

- ▶ Allenfalls Gargutsensor am Gerät einstecken.
- ▶ Display länger berühren.
 - Das Gerät startet und der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung  «Vacuisine» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
 - Im Display erscheinen die Einstellungen von Vacuisine.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 21).
- ▶ Um  «Vacuisine» zu starten, «Start» drücken.



Für die Anwendung  «Vacuisine» dient der Gargutsensor nur zur Überwachung der Kerntemperatur. Die Kerntemperatur kann nicht eingestellt werden.

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 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.».

5.8 Profi-Backen

Beim  «Profi-Backen» werden Dampf- und Trockenphasen automatisch gesteuert. Die Prozessführung ist optimal auf das jeweilige Gebäck abgestimmt. Je nach Kategorie wird eine glänzende oder rustikale Kruste erzeugt.



Bei «Profi-Backen klassisch» entspricht die einstellbare Temperatur 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.

Profi-Backen hat folgende Anwendungsbereiche:

Bemehlt

 «Profi-Backen bemehlt» zeichnet sich durch eine längere Dampfphase zu Beginn und eine darauf folgende Heissluftphase aus. Es eignet sich besonders für Brote und Brötchen mit einer ausgeprägten Kruste. Es wird empfohlen, diese Anwendung aus einem vorgeheizten Gerät zu starten.

Bestrichen

 «Profi-Backen bestrichen» eignet sich für Gebäcke wie Zopf und Blätterteige, die mit Eigelb oder anderen Flüssigkeiten bestrichen wurden. Die Prozessführung verhindert ein Verlaufen des Eigelbs und sorgt für einen schönen Glanz. Es wird empfohlen, diese Anwendung aus einem vorgeheizten Gerät zu starten.

Klassisch

 «Profi-Backen klassisch» beruht auf einem Prozess, der auch ohne Bestreichen mit Eigelb oder anderen Flüssigkeiten zu einem schönen Glanz auf den Gebäcken führt, z. B. Blätterteig. Er startet aus dem kalten Gerät mit einer Dampfphase. Es folgt eine Heissluftphase.

 Während der Dampfphase darf die Gerätetür nicht geöffnet werden. Wird die Gerätetür während des Profi-Backen geöffnet, verlängert sich die Dampfphase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.

Aufgehen lassen

Mit «Profi-Backen Aufgehen lassen» gehen Teige und geformte Stücke in idealer kontrollierter Atmosphäre auf. Die Temperatur wird auf die eingestellte Temperatur und die Feuchtigkeit automatisch geregelt.

Profi-Backen wählen und starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  «Profi-Backen» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf Temperatur und Dauer einstellen.
- ▶ Gargut einschieben.
- ▶ Um Profi-Backen zu starten, «Start» drücken.

 Bei «Profi-Backen bemehlt» und «Profi-Backen bestrichen» das Gargut erst einschieben, wenn das Vorheizen beendet ist. Es erscheint eine Meldung. Das Gargut kann nun eingeschoben und die Meldung bestätigt werden. Der Prozess startet.

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

5.9 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. Bei langen Einstelldauern entspricht die Temperaturführung einem Niedergaren.

Die Gardauer kann je nach Fleischart zwischen 1½ bis 4½ Stunden eingestellt werden.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleisch ½ bis 1 Stunde vor dem Zartgaren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm

5 Anwendungen

- Qualität: hochwertiges, nicht zu reifes Fleisch
- Bei durchzogenen Stücken wie Schulter oder Hals eine lange Einstelldauer wählen.

Zartgartabelle für 🔪 «Zartgaren angebraten»

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	medium	59
	well done	65
Kalbshuft, Kalbsnierstück	medium	63
	well done	69
Kalbsschulter	well done	75
Kalbshals	well done	75
Kalbseckstück	medium	61
	well done	71
Kalbsbrust	well done	75
Rindsfilet	rare	48
	medium rare	53
	medium	57
	well done	65
Entrecôte, Roastbeef	medium	57
	well done	64
Rindshuft	medium	63
	well done	69
Rindshohrücken	medium	60
	well done	68
Rindsschulter	medium	72
	well done	75
Schweinshuft, Schweinsnierstück	medium	61
	well done	72
Schweinshals	well done	76
Schweinsschulter	well done	76
Lammgigot	medium	65
	well done	74

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 auf einem geeigneten Gefäss auf den Gitterrost legen.



Für eine knusprige Kruste das Fleisch auch erst nach dem Garen anbraten. Der Gargrad verändert sich bei grossen Fleischstücken dadurch kaum. Bei kleinen Stücken sollte die Zieltemperatur um 2–3 °C reduziert werden.

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

- Fleisch auf einem geeigneten Gefäss auf den Gitterrost in Auflage 1 schieben.
- Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
-  «Zartgaren angebraten» starten.

Zartgaren wählen und starten



Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

- Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- Anwendungsgruppe  «Zartgaren» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- Gewünschte Fleischart auswählen.
- Gewünschtes Fleischstück auswählen.
- Gewünschte Zartgarmethode auswählen und mit «OK» bestätigen.



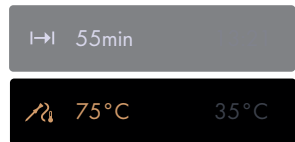
- Falls die gewünschte Fleischart oder Fleischstück nicht zur Auswahl stehen, «Freie Fleischwahl» wählen.

- Gargrad wählen (nicht möglich bei «Freie Fleischwahl»).
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Anwendung.
- Bei Bedarf vorgeschlagenen Wert anpassen und, falls gewünscht, Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).
- Um Zartgaren zu starten, «Start» drücken.



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

- Das Zartgaren startet.
- Im Display stehen die eingestellte Ziel-, die aktuelle Kerntemperatur sowie 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.

Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten

- Um Zartgaren abubrechen, «Stopp» gedrückt halten.
 - Im Display steht: «Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?»
- Um Zartgaren abzuberechen oder vorzeitig auszuschalten,  «Ja» antippen.
 - Der Betrieb wird abgebrochen.
- Um Gerät auszuschalten, Funktionstaste  gedrückt halten (siehe Seite 29).



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

5.10 Warmhalten

Mittels  «Warmhalten» können fertige Speisen warmgehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» ca. 10 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.

5.11 Tellerwärmen im Garraum



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Tellerwärmen» 3 bis 4 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen. Dies dient dem Schutz des Geschirrs vor Beschädigung durch Spannung.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Geschirr im Garraum positionieren.
 - Idealerweise Gitterrost einschieben und Geschirr darauf stellen.
- ▶ Anwendung  «Tellerwärmen» antippen.
 - Im Display stehen die Dauer und das daraus berechnete Ende.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).



Wählen Sie eine Dauer von mindestens 30 Minuten.

- ▶ Um «Tellerwärmen» zu starten, «Start» drücken.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird «Tellerwärmen» automatisch beendet.



Die Teller sind heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

5.12 Wellness

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



Erfrischungstücher



Hot Stones für Massage



Heisse Wickel



Kernsäckchen



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 legen und Behälter direkt auf Garraum-boden stellen.

Kernsäckchen

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Kirschstein- oder Traubenkernsäckchen in den gelochten Garbehälter legen.

5.13 Hygiene

Mit  «Hygiene» können Behälter entkeimt werden. Folgende Anwendungen stehen zur Verfügung:

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-----------------------------------|
|  | Schoppenflaschen entkeimen |  | Konfitüregläser nachsterilisieren |
|  | Einmachgläser entkeimen | | |

Schoppenflaschen entkeimen

Diese Anwendung ersetzt das Auskochen im Wasser.

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Flaschen reinigen.
- ▶ Flaschen auseinanderbauen 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.

Einmachgläser entkeimen

Diese Anwendung ersetzt die Vorbehandlung der leeren Gläser durch Ausspülen mit heissem Wasser.

Konfitüregläser nachsterilisieren

Diese Anwendung verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

5.14 GarAutomatik

Die  «GarAutomatik» besteht aus Anwendungen für verschiedene Lebensmittelgruppen. Grösse und Form des Garguts werden erkannt und Dauer und Garraumklima automatisch angepasst.

Bräunungsgrad

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

Dauer

Die optimale Dauer wird nach dem Start automatisch 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. Die optimale Dauer und Temperatur werden sonst nicht richtig berechnet.

GarAutomatik wählen und starten



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



Ein Startaufschub eignet sich nur für Gargut, das nicht gekühlt werden oder aufgehen muss.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe **Ä** «GarAutomatik» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschte Lebensmittelgruppe auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der gewünschten Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf Ende **→** bzw. Startaufschub **↩** einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Im Display steht «Dauer wird ermittelt».
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.

5.15 RegenerierAutomatik

Funktionsweise

Mit der RegenerierAutomatik können Lebensmittel ohne Einstellen von 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 **ℳ** «RegenerierAutomatik feucht» und **ℳ_f** «RegenerierAutomatik knusprig» ausgewählt werden.

Feuchtigkeitsgrad	Anwendung
ℳ	Lebensmittel, die nicht austrocknen sollen z. B. Gemüse, Fleisch, Teigwaren, Reis
ℳ_f	Lebensmittel, die nach dem Regenerieren knusprig sein sollen z. B. Pizza, Wähen, Apérogebäck, Gratins, panierte Produkte

Regenerierdauer

Sensoren erkennen, wann das Lebensmittel heiss ist.

Die ungefähre Dauer bei den häufigsten Anwendungen beträgt:

- **ℳ** «RegenerierAutomatik feucht»: 10–16 Minuten
- **ℳ_f** «RegenerierAutomatik knusprig»: 12–18 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.
 - Bei  «RegenerierAutomatik knusprig» wird ein emailliertes Blech empfohlen.
- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung  «Regenerieren» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Bei Bedarf Einstellen für später einstellen (siehe Seite 22).



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

- ▶ Um «RegenerierAutomatik» zu starten, «Start» drücken.



Der Betrieb kann nach Ende des Regenerierens nicht verlängert werden.

5.16 Rezeptbuch

Folgendes Rezeptbuch ist für dieses Gerät erhältlich:

- «Steamen. Mit Passion für Details.»

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

Für Ihr Gerät können Sie das Rezeptbuch «Steamen» mit der beigelegten Bestellkarte gratis bestellen. Das Rezeptbuch ist auf Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch erhältlich. Die Rezepte sind bereits im Gerät freigeschaltet.

Rezept starten



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Bei Rezepten mit Dampf:

- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser bis zur Markierung «max.» füllen und in dafür vorhergesehenes Fach schieben.
- ▶ Anwendungsgruppe  «Rezepte» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch auswählen.
- ▶ Gewünschtes Kapitel auswählen.
- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
 - Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Um die einzelnen Rezeptschritte einzusehen, am linken Inhaltsbereich die Schrittübersicht öffnen. Dazu «1. Schritt» anwählen. Die Schrittübersicht öffnet sich und man kann sich zu jedem Schritt die Schrittinformationen wie Anwendung, Temperatur und Dauer anzeigen lassen. Bei der Aktionsinformation ist die jeweilige Handlungsanweisung aufgeführt.

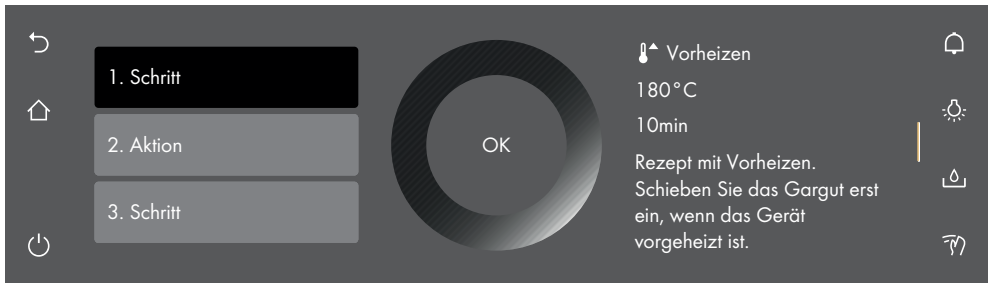
- ▶ Mit dem Anwählen eines beliebigen Schrittes oder einer Aktion und der Bestätigung von «OK» kann das Rezept beim ausgewählten Schritt gestartet werden. Dazu wird der gewählte Schritt in die Startbereitschaft übernommen und man kann wie gewohnt das Rezept mittels «Start» starten.
- ▶ Ein Rezept kann mit einem beliebigen Schritt gestartet werden, d. h. Schritte können übersprungen werden.



Wenn Sie das Rezept bei einem späteren Schritt starten wollen, wählen Sie die dem Schritt vorangehende Aktion aus, um die Auflageinformation zu erhalten.



Es gibt Schritte und Aktionen. Schritte sind Vorheizen oder Garschritte, Aktionen sind Handlungsanweisungen.



Während des Rezeptablaufs

Während des Rezeptablaufs kann es nötig sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder weiteres Gargut einzuschieben. In solch einem Fall wird der Betrieb angehalten und im Display erscheint eine Handlungsanweisung, was zu tun ist. Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

- ▶ Gerätetür öffnen.
- ▶ Aktion durchführen, z. B. Gargut wenden.
- ▶ Gerätetür schliessen und Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Das Rezept wird fortgesetzt.

Rezept abbrechen

- ▶ Um Rezept abubrechen, «Stopp» gedrückt halten.
 - Im Display steht: «Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?»
- ▶ Um das Rezept abubrechen, ✓ «Ja» antippen.
 - Das Rezept wird abgebrochen.

5.17 Eigene Rezepte

Es können bis zu 40 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen kreiert und gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit bestimmten Anwendungen, Vorheizen, Pausen und Haltezeiten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Sie können auch bestehende Rezepte verändern und abspeichern.



Bei «Vorheizen» wird der Garraum auf die im folgenden Schritt gewählte Temperatur aufgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Einschieben des Gargutes und Bestätigung mit «OK» gehalten.

Bei «Halten» läuft die Heizung weiter und die Temperatur im Garraum bleibt konstant.

Bei «Pause» wird nicht weiter geheizt und die Temperatur nimmt ab.

Eigenes Rezept erstellen

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶  antippen.
- ▶ «Eigene Rezepte» antippen.
- ▶ «Rezept anlegen» antippen.
 - Die Auswahl «Schritt hinzufügen» erscheint.
- ▶ «Schritt hinzufügen» antippen.
 - Auswahlmöglichkeiten erscheinen.
- ▶ Gewünschte Anwendung bzw. «Vorheizen», «Pause» oder «Halten» auswählen und mit «OK» bestätigen.
- ▶ Gewünschte Einstellungen zum jeweiligen Schritt vornehmen.
 - Temperatur bzw. Temperaturstufe einstellen.
 - Dauer einstellen.
 - «Vorheizen» einstellen, wenn der Garraum auf eine gewünschte Temperatur aufgeheizt werden soll.
 - «Gargutsensor» einstellen, wenn eine bestimmte Kerntemperatur erreicht werden soll.
- ▶ Mit «OK» bestätigen.
- ▶ Auf dieselbe Art weitere Schritte erstellen.



Es können maximal 10 Schritte in einem eigenen Rezept erstellt werden.

Erstelltes Rezept benennen

- ▶ Mithilfe der Tastatur den Namen des Rezeptes eingeben.
- ▶ Mit «OK» bestätigen.
 - Das neue Rezept wird nun im Bildschirm «Eigene Rezepte» angezeigt.

Rezept starten

- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
- ▶ Das Rezept mittels «Start» starten.

Eigenes Rezept ändern

Jedes Rezept aus den Eigenen Rezepten kann geändert werden.

- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen.
- ▶  antippen.
- ▶ Es erscheint der Bildschirm «Rezept editieren».

Schritt ändern

- ▶ Zu ändernden Schritt antippen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit «OK» bestätigen.

Schritt hinzufügen

- ▶  «Schritt hinzufügen» antippen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit OK bestätigen.

Schritt löschen

- ▶ Beim gewünschten Schritt,  antippen.
 - Im Display steht: «Möchten Sie diesen Schritt wirklich löschen?».
- ▶ Um den Schritt zu löschen,  antippen.
 - Der Schritt wird gelöscht.

Geändertes Rezept speichern

- ▶ Mit «OK» bestätigen.
- ▶ Geändertes Rezept benennen.
- Mithilfe der Tastatur den Namen des neuen Rezeptes eingeben.
- ▶ Mit «OK» bestätigen.

Eigenes Rezept kopieren

- ▶ «Eigene Rezepte» antippen.
- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen.
- ▶  antippen.
 - Die einzelnen vorhandenen Schritte können nun verändert werden.
 - Oder es können auch zusätzliche Schritte hinzugefügt werden.
- ▶ Mit «OK» bestätigen und neues Rezept benennen und abspeichern.

Rezept kopieren

Die Rezepte aus dem Rezeptbuch können kopiert werden.

- ▶ Rezeptbuch antippen.
- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen.
- ▶  antippen.
 - Die einzelnen vorhandene Schritte können nun verändert werden.
 - Oder es können auch zusätzliche Schritte hinzugefügt werden.
- ▶ Mit «OK» bestätigen und neues Rezept benennen und abspeichern.

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept aus den eigenen Rezepten kann gelöscht werden.

- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen.
- ▶  antippen.
 - Im Display steht: «Möchten Sie das Rezept wirklich löschen?».
- ▶ Um das Rezept zu löschen, ✓ antippen.
 - Das Rezept wird gelöscht.

5.18 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 Anwendungen inklusive Einstellungen und Zubehör vor.

Übersicht Lebensmittelgruppen

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

Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

Auflauf und Gratin	Fleisch
Backwaren	Früchte und Obst
Beilagen	Geflügel
Dessert	Gemüse
Eier	Milchprodukte
Fisch und Meeresfrüchte	Wähe und Pizza

Lebensmittel wählen und starten



Ein Startaufschub eignet sich nur für Gargut, das nicht gekühlt werden oder aufgehen muss.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung **¶** «EasyCook» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschte Lebensmittelgruppe auswählen.
- ▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.
- ▶ Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
- ▶ Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des gewählten Lebensmittels.
- Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 21).
- Um den Betrieb zu starten, «Start» drücken.

Ernährungsstile

In den Benutzereinstellungen im Kapitel «Individuelle Einstellungen» unter «Ernährungsstil EasyCook» können gewisse Lebensmittel und/oder Lebensmittelgruppen deaktiviert werden und so EasyCook dem persönlichen Ernährungsstil angepasst werden.

Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:

Milch	Fleisch
Eier	Schweinefleisch
Fisch	

Alle aktivierten Lebensmittel sind in der Farbe Amber hinterlegt. Mit Antippen des Schalters können sie deaktiviert werden.

Es werden nur eindeutige Lebensmittel ausgeschlossen. Wird z. B. «Milch» ausgeschlossen, werden nur Lebensmittel und Gerichte verborgen, welche eindeutig «Kuhmilch» beinhalten. Es können beliebig viele Ernährungsstile ausgeschlossen werden.

Länderküchen

In den Benutzereinstellungen im Kapitel «Individuelle Einstellungen» unter «Länderküchen EasyCook» können länder- und regionenspezifische Lebensmittel und Basisgerichte und deren Zubereitungsarten als Paket aktiviert werden.

Folgende Länderküchen stehen zur Verfügung:

▪ Italienisch	▪ Australisch
▪ Französisch	▪ Ukrainisch
▪ Deutsch	▪ Türkisch
▪ Libanesisch	▪ Belgisch
▪ Chinesisch	▪ Russisch

Alle aktivierten Länderküchen sind in der Farbe Amber hinterlegt. Mit Antippen des Schalters können sie deaktiviert werden.

Die aktivierten Lebensmittel und Basisgerichte im jeweiligen Paket integrieren sich in die Struktur des EasyCook-Menüs. Es kann eine beliebige Anzahl Länderküchen aktiviert werden.

6 V-ZUG-Home



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

Hiermit erklärt V-ZUG AG, dass der Funkanlagentyp der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <https://www.vzug.com/de/de/guidance-for-testing-institutes>

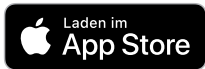
6.1 Bedingungen

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
- 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.

6.2 Erstinbetriebnahme



Bleiben 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 [vzug.com](https://www.vzug.com).

7 Benutzereinstellungen

7.1 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ ⚙ «Benutzereinstellungen» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ Gewünschte Benutzereinstellung auswählen.
 - Im Display erscheint das Hauptmenü der gewünschten Benutzereinstellung oder ein weiteres Untermenü mit weiteren Benutzereinstellungen.
- ▶ Gewünschte Einstellung vornehmen.
 - Die Einstellung wird sofort übernommen.
- ▶ Um ein Untermenü zu verlassen, ↩ antippen.
- ▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, ⬆ antippen.



Nach einem Stromunterbruch bleiben bis auf den ruhigen Modus sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

7.2 Sprache

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

7.3 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 1 Minute nach dem Ausschalten des Gerätes.

7.4 Display

Farbschema

Es kann zwischen einem hellen und einem dunklen Farbschema für das Display gewählt werden.

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Hintergrund

Der Hintergrund des Displays kann verändert werden. Es kann gewählt werden, ob der Hintergrund einfarbig, mit einer Struktur oder zusätzlichem Lebensmittel auf der Struktur dargestellt werden soll. Bei gewählter Struktur mit Lebensmittel werden in der App-Ansicht auf jeder Seite unterschiedliche Lebensmittelbilder dargestellt.

7.5 Töne

Ruhiger Modus

Im ruhigen Modus ist das Gerät so leise wie möglich. Alle Töne werden auf die niedrigste Lautstärke geschaltet. Diese Einstellung wird deaktiviert, wenn das Gerät in den Eco-Standby-Modus übergeht. Während der ruhige Modus aktiv ist, kann die Lautstärke der Rückmelde- und Signaltöne nicht verstellt werden.

Klangwelt

Die Tonalität der Signal- und Rückmeldetöne kann geändert werden.

Rückmeldetöne

Die Rückmeldetöne können lauter oder leiser gestellt oder ganz ausgeschaltet werden. Gewisse Rückmeldetöne werden aus rechtlichen und sicherheitstechnischen Gründen nicht stummgeschaltet.



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

Signaltöne

Die Signaltöne können lauter oder leiser gestellt werden. Sie können nicht ausgeschaltet werden.



Während ihres Auftretens können Signaltöne durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Türöffnung beendet werden.

7.6 Individuelle Einstellungen

Ernährungsstil EasyCook

Gewisse Lebensmittel und Lebensmittelgruppen können deaktiviert und EasyCook so dem persönlichen Ernährungsstil angepasst werden.

Länderküchen EasyCook

Länder- und regionenspezifische Lebensmittel und Basisgerichte sowie deren Zubereitungsarten können als Paket aktiviert und EasyCook hinzugefügt werden.

Startbildschirm

Es kann gewählt werden, ob die Anwendungen beim Aufrufen des Startbildschirms in der App-Ansicht oder der Listenansicht angezeigt werden.

Folgeschritte

Bei der Einstellung «Ein» werden nach Betriebsende Folgeschritte angezeigt. Bei der Einstellung «Aus» wird der Betrieb unmittelbar beendet.

Temperatureinheit

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

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

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den notwendigen 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 vier Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte °fH	Wasserhärte °dH	Wasserhärte °eH
Sehr hart	>38°	>21°	>27°
Hart	27–38°	16–21°	19–27
Mittel	16–26°	9–15°	12–18°
Weich	1–15°	1–8°	1–11°

7.7 Assistenzfunktionen

Wasserfachklappe

Bei der Einstellung «Ein» öffnet die Wasserfachklappe automatisch, wenn der Wasserbehälter leer ist und der Betrieb Wasser benötigt.

Beleuchtung

Bei der Einstellung «Ein» pulsiert die Garraumbeleuchtung bei Meldungen, die während des Betriebs auftreten.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen des Symbols  ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht ausgeschaltet, erlischt sie spätestens nach 3 Minuten, um Strom zu sparen.

Aufheizton

Bei der Einstellung «Ein» ertönt ein kurzer Aufheizton, sobald das Gargut eingeschoben werden kann.

7.8 Datum und Uhrzeit

Zeitsynchronisation

Beim Verbinden mit V-ZUG-Home wird automatisch die Einstellung «Internet» gesetzt. Die Uhrzeit, das Datum sowie die Zeitzone werden dann direkt über die App synchronisiert.

Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit (MESZ/MEZ)

Falls diese Funktion aktiviert ist, erfolgt die Umstellung der mitteleuropäischen Sommer- bzw. Winterzeit automatisch. Dafür ist die Eingabe des korrekten Datums in der Benutzereinstellung notwendig.

Uhrzeit

Die Uhrzeit kann abgefragt und geändert werden.

Datums- und Uhrzeitformat

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

Das Datum kann in den Formaten DD.MM.YYYY, YYYY-MM-DD oder MM/DD/YYYY angezeigt werden.

Uhrzeit im Standby

Es kann zwischen den Einstellungen «Aus», «Ein» und «Ein mit Nachtmodus» gewählt werden.

Uhrendesign

Das Erscheinungsbild der Uhr auf dem Standby-Screen kann angepasst werden. Es stehen die Ziffernblätter «Digital», «Analog» und «Punkt» zur Auswahl.

Nachtmodus

Der Nachtmodus reduziert die Helligkeit der Uhrzeit. Start des Nachtmodus kann eingestellt werden.



Der Nachtmodus dauert immer 8 Stunden.

Uhrzeitsynchronisation

Es kann zwischen Netzsynchronisation und Real-time clock (RTC) gewählt werden.

7.9 V-ZUG-Home

Modus

Es kann zwischen «Aus», «Anzeigen» und «Bedienen und Anzeigen» gewählt werden. Um das Gerät mit «V-ZUG-Home» zu verbinden, muss «Anzeigen» oder «Bedienen und Anzeigen» gewählt sein.

Informationen anzeigen

Zeigt alle relevanten Informationen für die Verbindung an.

Interface neu starten

Das Interface kann zurückgesetzt werden, falls Schwierigkeiten mit dem Verbindungsaufbau bestehen.

Zurücksetzen

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.



Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter vzug.com.

7.10 Geräteinformation

Identifikationsnummern

Die Seriennummer (SN) sowie die Artikelnummer wird angezeigt.

Versionsnummern

Die aktuellen Software-Versionen werden angezeigt.

Entkalkung

Das Datum der letzten Entkalkung, die Anzahl der bereits durchgeführten Entkalkungen sowie die verbleibende Betriebsdauer bis zum nächsten notwendigen Entkalken werden bereitgestellt (siehe Seite 57).

Demomodus

Das Gerät zeigt den aktuellen Status des Demomodus an. Das Ein- und Ausschalten des Demomodus ist nur im Servicemenü möglich.

Kontakt Service

Die Kontaktinformation zu dem Service wird angezeigt.

7.11 Werkseinstellungen

Gepinnte Werte

Setzt alle gepinnten Werte zurück.

Startbildschirm

Setzt den Startbildschirm auf die App-Ansicht zurück. Favoriten bleiben erhalten.

Favoriten

Eingabe von «OK» löscht alle angelegten Favoriten.

V-ZUG-Home

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.

Werkseinstellungen

Setzt die Einstellungen in den Auslieferungszustand zurück. Sämtliche personalisierten Daten gehen verloren.

7.12 EcoManagement

Verbrauchsinformation

Zeigt den Durchschnittsenergieverbrauch der letzten 25 Betriebe, den Gesamtenergieverbrauch des letzten Monats (bzw. seit dem Zurücksetzen im letzten Monat), den Gesamtenergieverbrauch des letzten Jahres (bzw. seit dem Zurücksetzen im letzten Jahr) und den Gesamtenergieverbrauch an.

Verbrauchsanzeige

Bei der Einstellung «Ein» wird die verbrauchte Energie nach dem Ende einer Anwendung angezeigt.

Zurücksetzen

Setzt alle EcoManagement-Zähler ausser den Gesamtverbrauch zurück.

7.13 Service

Dieser Menüteil ist für Servicemitarbeiter vorgesehen und mittels Passwort geschützt.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie keine scheuernden, basischen oder stark sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Schwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen und Display mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Bei der Reinigung des Displays kann die  «Displaysperre» verwendet werden, um vor ungewollter Betätigung von Bedienelementen zu schützen.

8.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie den Temperatursensor nicht.



Das Reinigungsprogramm kann mit oder ohne Spezial-Reiniger durchgeführt werden. Spezial-Reiniger ist als Sonderzubehör erhältlich.

- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Um Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile während des Garens aufzufangen, Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich mit der Anwendung «Dampfreinigung» leichter entfernen.
- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen, z. B. von Poulet, verwenden Sie das Reinigungsprogramm «Intensivreinigung» oder reinigen Sie den kalten Garraum mit fettlösendem Sprayreiniger oder einem nicht scheuernden Crèmereiniger nach Herstellerangaben.



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.

8.3 Intensivreinigung



Vor dem Start muss das Gerät ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Bleiben Sie in der Nähe des Gerätes: Während der Reinigung muss der Garraum ausgewischt werden.

Funktionsweise

Das Reinigungsprogramm  «Intensivreinigung» unterstützt das Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen im Garraum. Diese Anwendung  benötigt die Verwendung eines Reinigers.

Das Reinigungsprogramm führt Sie Schritt für Schritt durch die Reinigung.

SteamerCleaner



Ist für nicht-eloxierte Aluminiumoberflächen und Kunststoffoberflächen nicht geeignet. Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen. Spritzer sofort mit reichlich Wasser entfernen.



«SteamerCleaner» wurde speziell für dieses Gerät entwickelt.

- löst Fett und entfernt eingebraunte Speisereste effizient
- bringt Edelstahl zum Glänzen
- der praktische Sprühkopf erreicht alle Bereiche im Garraum, gute Haftung
- umweltfreundlich, lebensmittelfreundlich
- keine störende Geruchsbildung



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  «Reinigung» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
- ▶  «Intensivreinigung» auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen von «Intensivreinigung».
- ▶ Bei Bedarf Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Um «Intensivreinigung» zu starten, «Start» drücken.

Zubehör und grobe Verunreinigungen entfernen

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Zubehör entfernen.



Auflagegitter entfernen und während des Reinigungsvorgangs auf den Garraumboden querlegen (siehe Seite 56).

- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Verschmutzungen im Garraum werden mit Dampf vorgequollen.

Reiniger einsprühen

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Reiniger einsprühen.
- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Der Reiniger wirkt ein.

Garraum auswischen

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Garraum auswischen.

- ▶ Mit «OK» bestätigen.
 - Der Garraum wird mit Dampf gereinigt. Überschüssige Reste des Reinigers werden abgewaschen.
- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Garraum auswischen und Tür bis zur Auslüftstellung öffnen.
- ▶ Mit «OK» bestätigen.
 - Der Garraum wird getrocknet.
 - Im Display steht: «Prozess beendet».

8.4 Dampfreinigung



Vor dem Start muss das Gerät ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Bleiben Sie in der Nähe des Gerätes: Während der Reinigung muss der Garraum ausgewischt werden.

Funktionsweise

Das Reinigungsprogramm  «Dampfreinigung» unterstützt das Entfernen leichter Verschmutzungen im Garraum. Die Reinigungswirkung wird ausschliesslich mit Dampf erzeugt.

Das Reinigungsprogramm führt Sie Schritt für Schritt durch die Dampfreinigung.



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  «Reinigung» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
- ▶  «Dampfreinigung» auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen von «Dampfreinigung».
- ▶ Bei Bedarf Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Um «Dampfreinigung» zu starten, «Start» drücken

Zubehör und grobe Verunreinigungen entfernen

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Zubehör entfernen.



Auflagegitter entfernen und während des Reinigungsvorgangs auf den Garraumboden querlegen (siehe Seite 56).

- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Der Garraum wird mit Dampf gereinigt.

Garraum auswischen

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Garraum auswischen und Tür bis zur Auslüftstellung öffnen.
- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Der Garraum wird getrocknet.
 - Im Display steht: «Prozess beendet».

8.5 Gerätetür reinigen

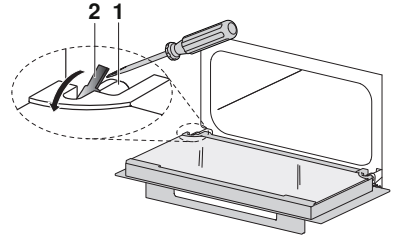
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

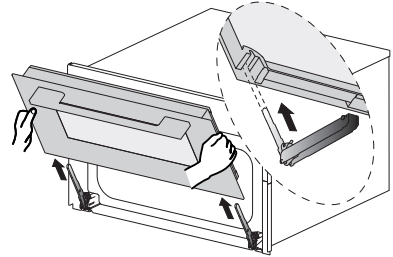


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

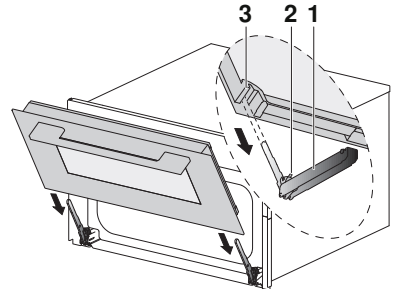


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

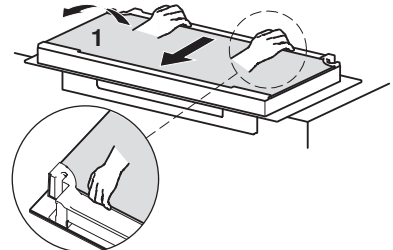
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



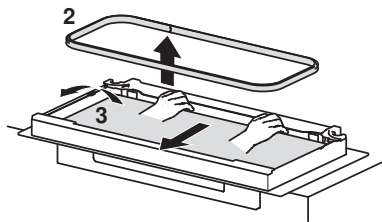
Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schliessen beschädigt werden.

Türgläser reinigen

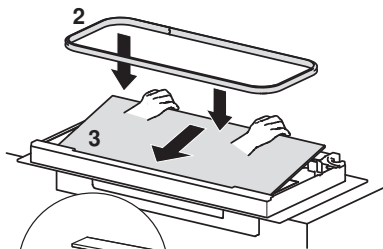
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.



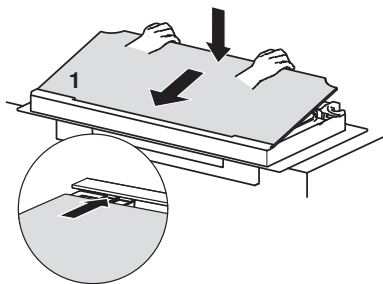
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.



- ▶ Türgläser wiedereinsetzen. Dazu mittleres Türglas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Beschriftung am Glas muss lesbar sein.
- ▶ Zwischenglasdichtung **2** einsetzen.



- ▶ Oberes Türglas **1** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Das obere Türglas **1** kann nur in korrekter Lage, glänzende Oberfläche ist aussen, eingebaut werden.



8.6 Türdichtung reinigen

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

8.7 Türdichtung ersetzen



Die Türdichtung kann nicht entfernt werden. Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Service ersetzt werden.

8.8 LED-Lampe ersetzen



Die LED-Lampe kann nicht entfernt werden. Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die LED-Lampe durch unseren Service ersetzt werden.

8.9 Zubehör und Auflagegitter reinigen



Beschädigung durch falsche Behandlung!

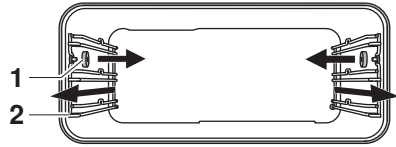
Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler.

- ▶ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost, der Wasserbehälter und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffizienz.
- Kalkrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel (nicht mit Spülmittel oder abrasiven Mitteln) entfernt werden.
- ▶ Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Auflagegitter herausnehmen

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



Auflagegitter einsetzen

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

8.10 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.

Das Reinigungsprogramm führt Sie Schritt für Schritt durch das Entkalken.



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

Wird das Gerät längere Zeit nicht entkalkt, können Gerätefunktionen bzw. das Gerät beschädigt werden. Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Entkalkungsintervall

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

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
Sehr hart	5 Monaten
Hart	7 Monaten
Mittel	9 Monaten
Weich	12 Monaten

Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die ungefähr 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 muss die Gerätetür geschlossen sein.

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

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



Falls ein Signalton ertönt und im Display «Restwärme zu hoch» steht, 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 mit «OK» bestätigen.
 - 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 vom Gerät verlangt 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.
- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Im Display steht: «Gerät wurde erfolgreich entkalkt.»
- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- ▶ Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.



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

9 Störungen beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist das nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung, F- und E-Nummer) und rufen Sie den Service an.

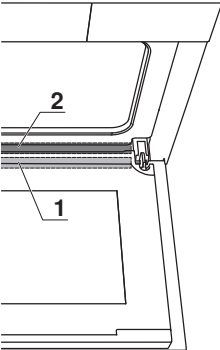
9.1 Störungsmeldungen

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «FX/EXX»	▪ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 63). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ «UX/EXX»	▪ Störung in der Stromversorgung.	▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 63). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «Restwärme - Wasserbehälter nicht entfernen.»	▪ Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	▶ 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.
▪ «Entkalken fehlgeschlagen - Gerät wurde nicht entkalkt.»	▪ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet. ▪ Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen. ▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 63). ▶ Service kontaktieren.
▪ «Bitte Wasser einfüllen - der Wasserbehälter ist aber noch gefüllt.»	▪ Füllfehler Verdampfer	▶ Wasserbehälter kurz entnehmen und wieder einschieben. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 63). ▶ Service kontaktieren.

9.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
▪ Gerät funktioniert nicht	▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst. ▪ Sicherung löst mehrfach aus. ▪ Unterbruch in der Stromversorgung. ▪ Demomodus ist eingeschaltet. ▪ Gerät ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten. ▶ Service kontaktieren. ▶ Stromversorgung überprüfen. - Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheits-Code ausgeschaltet werden. ▶ Service kontaktieren. ▶ Service kontaktieren.
▪ Beleuchtung funktioniert nicht	▪ LED-Lampe defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Gardauer erscheint ungewöhnlich lang	▪ Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschliessen.
▪ Kein sichtbarer Dampf beim Dämpfen	▪ Temperatur im Garraum beträgt mehr als 100 °C.	Keine Behebung erforderlich: Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser in Gerätetürrinne 	Dampf kondensiert während Anwendungen mit Dampf an der Gerätetür, das entstehende Wasser sammelt sich nach dem Öffnen der Türe in der Gerätetürrinne.	Die Gerätetürrinne dient zum Auffangen von kondensiertem Dampf, Restwasser an dieser Stelle ist normal. ▶ Allfälliges Restwasser aus der Gerätetürrinne auswischen. Restwasser in der Gerätetürrinne 1 fließt nach dem Schliessen der Türe in die Kondensatrinne 2. Das Auswischen der Gerätetürrinne verhindert somit auch Restwasseransammlungen in der Kondensatrinne.
Bedienfeld beschlägt sich	Austretender Dampf bei Anwendungen mit Dampf.	Kurzzeitiges Beschlagen ist normal. ▶ Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Gerätetür, dass diese überall vollständig abdichtet. ▶ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service kontaktieren.
Geräusche treten beim Betrieb auf	Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt-, Pump- und Lüftergeräusche).	Diese Geräusche sind normal.
Uhr läuft falsch	- Unregelmässige Stromnetzfrequenz. - Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise.	▶ Netzsynchronisation ausschalten. Oder: ▶ Gerät mit Internet vernetzen. ▶ Zeit wird automatisch synchronisiert. ▶ Service kontaktieren.

9.3 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: «Prozess wurde wegen eines Netunterbruchs abgebrochen».
- ▶ Um Meldung zu bestätigen «OK» drücken.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Entkalkens

- Das Entkalken wird unterbrochen.
 - Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Entkalken wird fortgesetzt.»
- Um Meldung zu bestätigen «OK» drücken.
- Das Entkalken wird fortgesetzt.

Längerer Stromunterbruch

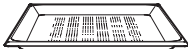
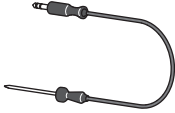
Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Uhrzeit und das Datum neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht erforderlich.

- Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

10 Zubehör und Ersatzteile

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

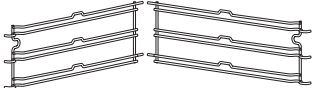
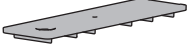
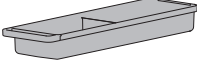
10.1 Zubehör

Edelstahlblech	Garbehälter gelocht	Gitterrost
		
Kuchenblech mit DualEmail	Gargutsensor	Rezeptbuch
		

10.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	Rändelmutter	SteamerCleaner
		
Deckel zu Wasserbehälter	Wasserbehälter	Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer
		



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

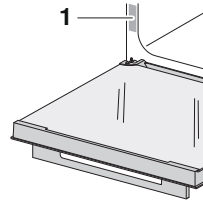
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1

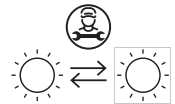


11.1 Lichtquellen



Lichtquellen dürfen nur durch den Servicetechniker ersetzt werden.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse E.



11.2 Hinweis für Prüfinstitute

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

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

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

11.3 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.

11.4 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 65/2014

Marke	–	V-ZUG
Art des Gerätes	–	Einbausteamer
Modellbezeichnung	–	CS6T
Energieeffizienzklasse	-	A++
Energieverbrauch konventionelln Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	–
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,42
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	-	60,6
Anzahl Garräume	-	1

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 65/2014

Angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	EN 60350-1
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		

11.5 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Modellbezeichnung	–	CS6T
Masse des Gerätes	kg	31
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	34

11.6 EcoStandby

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

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0,20
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	0,80
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	1,50
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	4

12 Tipps und Tricks

12.1 Garergebnis unbefriedigend...

... bei Zartgaren

Ergebnis	Abhilfe
▪ Das Fleisch ist zäh.	▶ Die Gardauer verlängern. ▶ Bei sehr mageren Stücken die Gardauer verkürzen. ▶ Nicht zu reifes Fleisch verwenden.

... bei Profi-Backen

Ergebnis	Abhilfe
▪ Das Gebäck hat eine weiche Kruste.	▶ Die Gardauer verlängern. ▶ Die Backtemperatur erhöhen.

... 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. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Ergebnis	Abhilfe
▪ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei ☼, ☼^o, und ☼^o überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit denen in «EasyCook» übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
▪ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit denen in «EasyCook» vergleichen.



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

... bei regenerierten Speisen

Ergebnis	Abhilfe
▪ Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verkürzen. ▶ ☼^o «RegenerierAutomatik feucht» verwenden.
▪ Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	▶ Temperatur beim nächsten Mal erhöhen und Dauer verlängern. ▶ ☼^o «RegenerierAutomatik knusprig» verwenden.

12.2 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.

12.3 Energie sparen

Die Anwendungen  «Heissluft feucht» und insbesondere  «Heissluft eco» benötigen weniger Energie als die Anwendung  «Heissluft».

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



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

13 Entsorgung

13.1 Verpackung



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

13.2 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.

13.3 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.

14 Stichwortverzeichnis

Numerisch

3-Punkt-Gargutsensor	13
----------------------------	----

A

Allgemeine Tipps	65
Anfragen	71
Anwendung	16
Ändern	17
Auswählen	16
Starten	17
Anwendung abbrechen	27
Anwendung vorzeitig beenden	27
Anwendungen	30
Anwendungsgruppe	
Auswählen	16
Anwendungstipps	22
Ausblenden	22
Einblenden	22
App	
Verschieben	15
App-Ansicht	10
Assistenzfunktionen	49
Aufheizton	49
Beleuchtung	49
Wasserfachklappe	49
Aufbau	9
Auflagegitter	
Einsetzen	57
Herausnehmen	57
Auflagen	11
Aussenabmessungen	63
Aussenreinigung	52

B

Bedien- und Anzeigeelemente	10
Bedienung	14
Beleuchtung	25, 60
Ausschalten	25
Einschalten	25
Benutzereinstellungen	47
Anpassen	47
Datum und Uhrzeit	49
Display	47
EcoManagement	51
Geräteinformation	50
Individuelle Einstellungen	48
Kindersicherung	47
Service	51
Sprache	47
Töne	48
V-ZUG-Home	50
Werkseinstellungen	51

Beschickungsmenge	63
Betriebsende	27
Bräunungsunterschied	65

C

CircleSlider	
Bedienen	15
Reaktion	17

D

Dämpfen	32
Dampfreinigung	54
Datum und Uhrzeit	
Automatische Umstellung Sommer-/	
Winterzeit (MESZ/MEZ)	49
Datum	49
Datums- und Uhrzeitformat	49
Nachtmodus	50
Uhrzeit	49
Uhrzeit im Standby	50
Uhrzeitsynchronisation	50
Zeitsynchronisation	49
Dauer	17
Einstellen	18
Display	
Bedienen	14
Farbschema	47
Helligkeit	47
Hintergrund	47
Displaysperre	26
Ausschalten	26
Einschalten	26

E

EasyCook	44
Lebensmittelgruppen	44
EcoManagement	
Verbrauchsanzeige	51
Verbrauchsinformation	51
Zurücksetzen	51
EcoStandby	64
Edelstahlblech	12
Eigene Rezepte	42
Ändern	43
Erstellen	43
Kopieren	44
Löschen	44
Rezept kopieren	44
Einmachgläser entkeimen	39
Einstellbereich	18
Einstellen für später	22
Einstellen	22
Starten	22

Einstellmöglichkeiten.....	11	Aufrufen	30
Einstellungen		Gerätetür	
Ändern	21	Einsetzen	55
Kontrollieren.....	21	Entfernen	55
Elektrischer Anschluss.....	63	Gitterrost	13
Ende	18	Gültigkeitsbereich	2
Energie sparen	66		
Entkalken	57	H	
Beenden	59	Heisse Wickel	39
Durgol Swiss Steamer	58	Heissluft	30
Fehlgeschlagen.....	60	Heissluft eco	31
Funktionsweise.....	57	Heissluft feucht.....	31
Intervall	57	Heissluft mit Beschwaden	31
Spülphase	58	Hot Stones	39
Starten.....	58	Hygiene.....	39
Entsorgung.....	66		
Erfrischungstücher.....	38	I	
Ernährungsstile.....	45	Individuelle Einstellungen	
Ersatzteile	62	Ernährungsstil EasyCook	48
Erstinbetriebnahme.....	9	Folgeschritte	48
		Länderküchen EasyCook	48
F		Startbildschirm	48
F- und E-Meldungen	59	Temperatureinheit.....	48
Favoriten	23	Wasserhärte.....	49
Ändern	23	Intensivreinigung.....	53
Erstellen	23		
Löschen	23	K	
Starten.....	24	Kernsäckchen.....	39
Feuchtigkeitsgrad	40	Kerntemperatur	19
Folgeschritte	28	Einstellen	20
Betrieb abrechnen.....	29	Nur messen	20
Betrieb fortsetzen.....	29	Könfitürengläser nachsterilisieren.....	39
Füllfehler Verdampfer.....	60	Kuchenblech.....	12
Funktionsleiste	10	Kurzanleitung.....	72
Funktionstasten	10		
Ausklappen	15	L	
		Länderküchen.....	45
G		Lange Gardauer	60
GarAutomatik.....	39	LED-Lampe	
Garbehälter gelocht.....	13	Ersetzen	56
Garergebnis unbefriedigend.....	64	Listenansicht	10
Gargutsensor.....	19, 62		
Garraum		M	
Temperaturmessung	63	Modellbezeichnung	2
Gerät			
Ausschalten	29	O	
Einschalten.....	14	Optionen	20
Entsorgen	66	Auswählen.....	20
Gerätebeschreibung.....	9	Starten	20
Geräteinformation			
Demomodus	51	P	
Entkalkung	50	Pflege und Wartung.....	52
Identifikationsnummern	50	Pinnen	24
Kontakt Service	51	Hauptwert	24
Versionsnummern.....	50	Hauptwert zurücksetzen	24
Gerätetipps.....	30		

Probleme	59
Produktdatenblatt	63
Produktinformationen	64
Profi-Backen	34, 64
Aufgehen lassen	35
Bemeht	34
Bestrichen	35
Klassisch	35
Wählen und starten	35
Prüfinstitute	63

R

RegenerierAutomatik	40
Regenerierdauer	40
Regenerieren	32, 65
Reineigung	
Gerätetür	54
Reinigung	
Auflagegitter	57
Gargutsensor	56
Garraum	52
Türdichtung	56
Türläser	55
Zubehör	57
Rezeptbuch	41, 62
Rezepte	41
Abbrechen	42
Aktion nötig	42
starten	41
Ruhiger Modus	26
Ausschalten	26
Einschalten	26

S

Schnellinformationen	
Anzeigen	15
Schoppenflaschen entkeimen	39
Service & Support	71
Servicevertrag	71
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Gebrauchshinweise	7
Geräteschäden vermeiden	8
Gerätespezifische	6
Lebensgefahr	8
Verbrennungsgefahr	7
Verletzungsgefahr	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	7
Zum Gebrauch	7
Sonderzubehör	14, 62
Startaufschub	18
Einstellen	19
Startbereitschaft	11
Startbildschirm	14
SteamerCleaner	53

Steckerbuchse	11
Störungen	59
Stromausfall	61
Stromunterbruch	61
Symbole	5

T

Technische Daten	63
Tellerwärmen im Garraum	38
Temperatursensor	11
Timer	24
Ändern	25
Einstellen	24
Kontrollieren	25
Starten	24
Vorzeitig ausschalten	25
Tipps und Tricks	64
Töne	
Klangwelt	48
Rückmeldetöne	48
Ruhiger Modus	48
Signaltöne	48
Türdichtung	
Ersetzen	56
Type	2
Typenschild	63, 71

U

U- und E-Meldungen	59
Uhrendesign	50
Uhrzeit	26
Ausblenden	26
Einblenden	26
Während Betrieb ausblenden	18
Während Betrieb einblenden	18

V

Vacuisine	33
Wählen und starten	33
Vorheizen	21
Einschalten	21
V-ZUG App	46
V-ZUG-Home	46
Informationen anzeigen	50
Interface neu starten	50
Modus	50
Zurücksetzen	50

W

Warmhalten	38
Wasser nachfüllen	16
Wasserbehälter	14
füllen	15
Leeren	29
Weitere mögliche Probleme	60
Wellness	38
	69

Werkseinstellungen	51
Favoriten	51
Gepinnte Werte	51
Startbildschirm	51
V-ZUG-Home.....	51
Werte	
Anpassen	17
Speichern	17
WLAN-Verbindung	46

Z

Zartgaren	35, 64
Abbrechen oder vorzeitig ausschalten	37
Angebraten	36
Funktionsweise.....	35
Wählen und starten	37
Zartgartabelle	36
Zieltemperatur	19
Zubehör	12, 62

15 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 →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via 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.

Typenschild

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

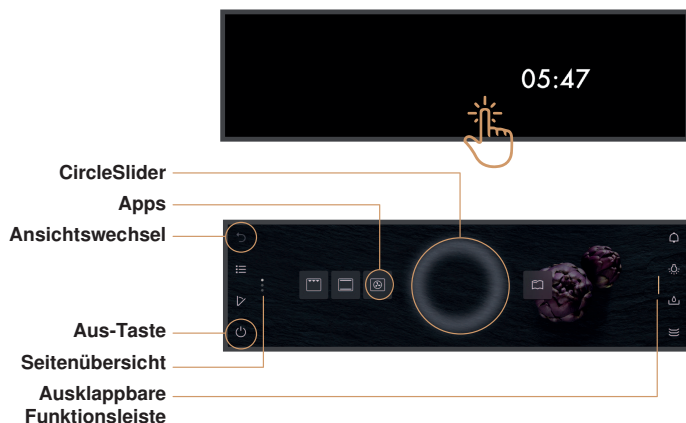
Ihr Reparaturauftrag

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.

Kurzanleitung



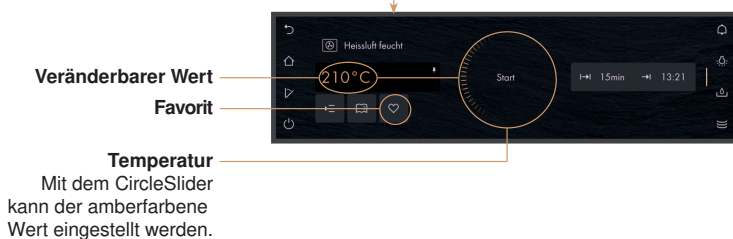
Ein/Aus

Gerät einschalten durch längeres Berühren des Displays. Funktionstaste länger gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten.



Die Bedienung

Das Gerät wird über das Display bedient. Finger auf CircleSlider legen und im Kreis bewegen.



1094145-10

