



V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

CombairSteamer V2000

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
CombairSteamer V2000 60C	CS2T-23035	55-600
CombairSteamer V2000 60	CS2T-23036	60-600
CombairSteamer V2000 76C	CS2T-23039	55-762
CombairSteamer V2000 76	CS2T-23040	60-762
CombairSteamer V2000 7UC	CS2T-23056	55-762
CombairSteamer V2000 7U	CS2T-23059	60-762
CombairSteamer V2000 6U	CS2T-23098	60-600
CombairSteamer V2000 6UC	CS2T-23100	55-600

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	4.23	Wasserbehälter leeren	31
1.1	Verwendete Symbole	5	4.24	Gerätetipps	32
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	5	Anwendungen	32
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	5.1	Ober-/Unterhitze	32
1.4	Gebrauchshinweise	7	5.2	Ober-/Unterhitze feucht	32
2	Erstinbetriebnahme	10	5.3	Ober-/Unterhitze eco	33
3	Gerätebeschreibung	11	5.4	Unterhitze	33
3.1	Aufbau	11	5.5	PizzaPlus	34
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	11	5.6	Grill	34
3.3	Garraum	13	5.7	Grill-Umluft	34
3.4	Zubehör	13	5.8	Heissluft	35
3.5	Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)	15	5.9	Heissluft feucht	35
4	Bedienung	16	5.10	Heissluft mit Beschwaden	35
4.1	Display bedienen	16	5.11	Heissluft eco	36
4.2	Wasserbehälter füllen	17	5.12	Sabbat-Anwendungen	36
4.3	Anwendung auswählen und starten	18	5.13	Dämpfen	38
4.4	Anwendung ändern	19	5.14	Regenerieren	39
4.5	Dauer	20	5.15	Profi-Backen	39
4.6	Startaufschub/Ende	21	5.16	Vacuisine	40
4.7	Optionen	22	5.17	Warmhalten	41
4.8	Einstellungen kontrollieren und ändern	22	5.18	Tellerwärmen im Garraum	41
4.9	Vorheizen	23	5.19	Wellness	42
4.10	Einstellen für später	23	5.20	Hygiene	42
4.11	Anwendungstipps	24	5.21	Rezeptbuch	43
4.12	Favoriten	24	6	V-ZUG-Home	44
4.13	Pinnen	25	6.1	Bedingungen	44
4.14	Timer	26	6.2	Erstinbetriebnahme	45
4.15	Beleuchtung	27	7	Benutzereinstellungen	45
4.16	Displaysperre	27	7.1	Benutzereinstellungen anpassen	45
4.17	Ruhiger Modus	27	7.2	Sprache	46
4.18	Uhrzeit	28	7.3	Kindersicherung	46
4.19	Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden	28	7.4	Display	46
4.20	Betriebsende	29	7.5	Töne	46
4.21	Folgeschritte	30	7.6	Individuelle Einstellungen	47
4.22	Gerät ausschalten	31	7.7	Assistenzfunktionen	47
			7.8	Datum und Uhrzeit	48

7.9	V-ZUG-Home	48	15	Notizen	70
7.10	Geräteinformation	49	16	Service & Support	71
7.11	Werkseinstellungen.....	49			
7.12	EcoManagement.....	50			
7.13	Service	50			
8	Pflege und Wartung	50			
8.1	Aussenreinigung	50			
8.2	Garraum reinigen	51			
8.3	Kuchenblech reinigen	51			
8.4	Dampfreinigung.....	51			
8.5	Gerätetür reinigen	52			
8.6	Türdichtung reinigen.....	54			
8.7	Türdichtung ersetzen.....	54			
8.8	Halogenlampe ersetzen.....	54			
8.9	Zubehör und Auflagegitter reinigen.....	55			
8.10	Entkalken	56			
9	Störungen beheben	58			
9.1	Störungsmeldungen	58			
9.2	Weitere mögliche Probleme.....	59			
9.3	Nach einem Stromunterbruch	60			
10	Zubehör und Ersatzteile	61			
10.1	Zubehör	61			
10.2	Sonderzubehör	61			
10.3	Ersatzteile	61			
11	Technische Daten	62			
11.1	Lichtquellen	62			
11.2	Hinweis für Prüfinstitute.....	62			
11.3	Temperaturmessung	62			
11.4	Produktdatenblatt.....	62			
11.5	Produktinformationen	63			
11.6	EcoStandby	63			
12	Tipps und Tricks	63			
12.1	Garergebnis unbefriedigend... ..	63			
12.2	Allgemeine Tipps	64			
12.3	Energie sparen	65			
13	Entsorgung	65			
14	Stichwortverzeichnis	66			

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.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- WARNUNG: Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlosse-

nen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.

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

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren 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 und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.

- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

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 Schutzzeinlage 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.
- Trocknen Sie nach jedem Garvorgang mit Dampf den Garraum aus.
- 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.



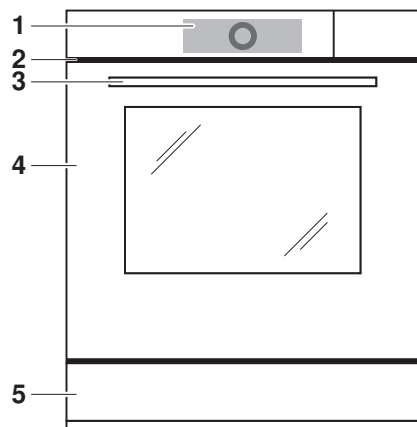
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während des Vorgangs nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

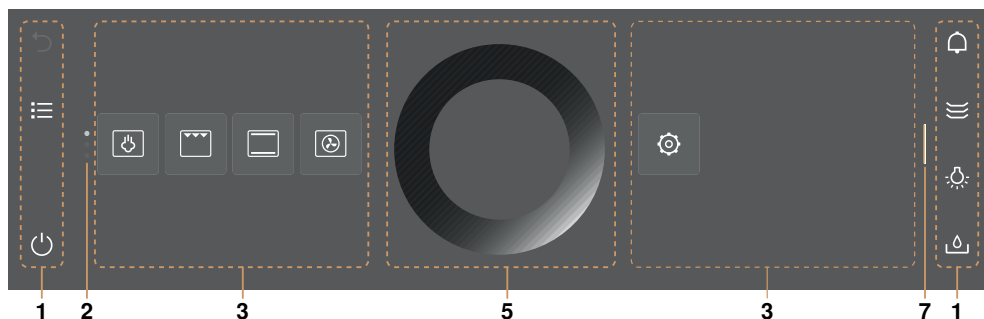
3.1 Aufbau



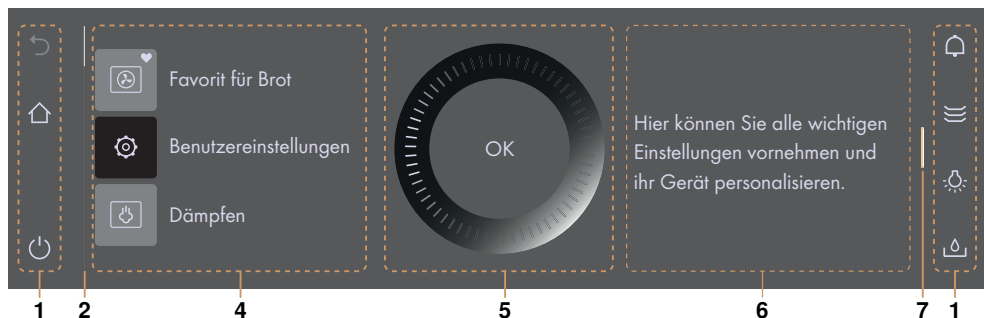
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür
- 5 Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

App-Ansicht



Listenansicht



3 Gerätebeschreibung

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

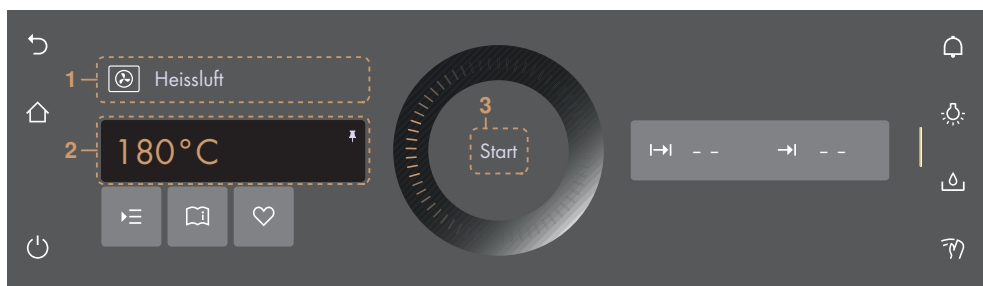
Funktionstasten links

-  Schritt zurück
-  Startbildschirm
-  Listenansicht
-  App-Ansicht
-  Ausschalten

Funktionstasten rechts

-  Timer
-  Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)
-  Garraumbeleuchtung
-  Wasserfachklappe öffnen
-  Displaysperre
-  Ruhiger Modus
-  Uhrzeit

Startbereitschaft



- | | | | |
|---|-----------|---|-----------------|
| 1 | Anwendung | 3 | Betrieb starten |
| 2 | Hauptwert | | |

Einstellmöglichkeiten

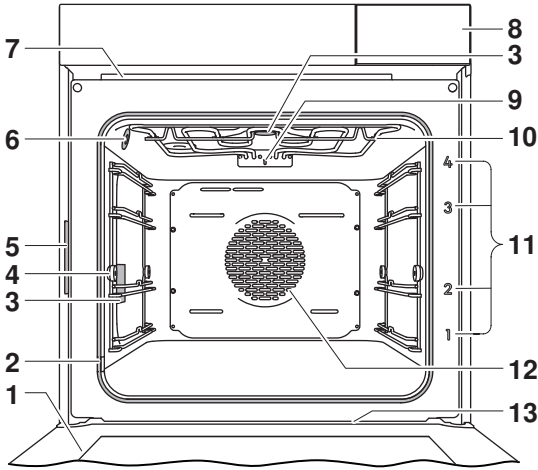
- | | |
|--|---|
|  Optionen |  Dauer |
|  Anwendungstipps |  Ende |
|  Favorit | |

Symbol



-  V-ZUG-Home

3.3 Garraum



- | | | | |
|---|--------------------|----|---------------------------|
| 1 | Gerätetür | 8 | Fach für Wasserbehälter |
| 2 | Türdichtung | 9 | Temperatursensor |
| 3 | Garraumbeleuchtung | 10 | Grill/Oberhitze |
| 4 | Rändelmutter | 11 | Auflagen mit Beschriftung |
| 5 | Typenschild | 12 | Heissluftgebläse |
| 6 | Klimasensor | 13 | Gerätetürrinne |
| 7 | Garraumentlüftung | | |

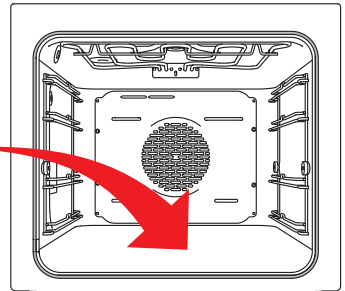


Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden, damit der Garraumboden einfacher gereinigt werden kann.



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



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 ofenfeste Zubehör vor dem Betrieb.

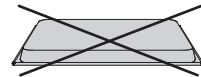
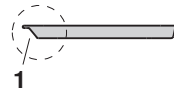
Kuchenblech



Beschädigung der Beschichtung durch bestimmte Lebensmittel.

Lebensmittel wie Laugengebäck, Teige mit hohem Eiweissgehalt und Poulet können die Antihaftwirkung des Kuchenbleches beeinträchtigen. Bei diesen Speisen ist der Gebrauch von Backpapier erforderlich.

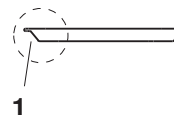
- Backform z. B. für Wähen, Brot und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Für die Anwendungen  «Dämpfen» und  «Vacuisine» 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.



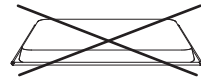
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

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 Guetzli.
- 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.
- Für die Anwendungen  «Ober-/und Unterhitze» und  «PizzaPlus» nicht geeignet.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Edelstahlblechs im Garraum nach hinten zeigt.

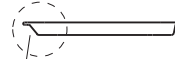
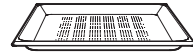


- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



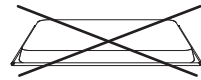
Garbehälter gelocht

- 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.



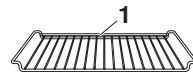
- Für die Anwendungen  «Ober-/und Unterhitze» und  «PizzaPlus» nicht geeignet.

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



Sonderzubehör



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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3.5 Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)



Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!

Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der beheizbaren Geräteschublade.

Die beheizbare Geräteschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten zugedeckter Speisen und kann unabhängig von anderen Anwendungen genutzt werden.

Beheizbare Geräteschublade starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Funktionstaste  antippen.
- ▶ Mit dem CircleSlider gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Um beheizbare Geräteschublade zu starten, «Start» drücken.
 - Im Display steht die eingestellte Dauer.
- ▶ Nach Ablauf der Dauer
 - Ertönt ein Signalton.
 - Steht im Display «Prozess beendet».



Wählen Sie für das Wärmen von Geschirr eine Dauer von mindestens 1 Stunde. Wählen Sie für das Warmhalten von vorgegarten Speisen eine Dauer von maximal 1 Stunde, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten und nicht austrocknen.

- ▶ Bei Bedarf Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

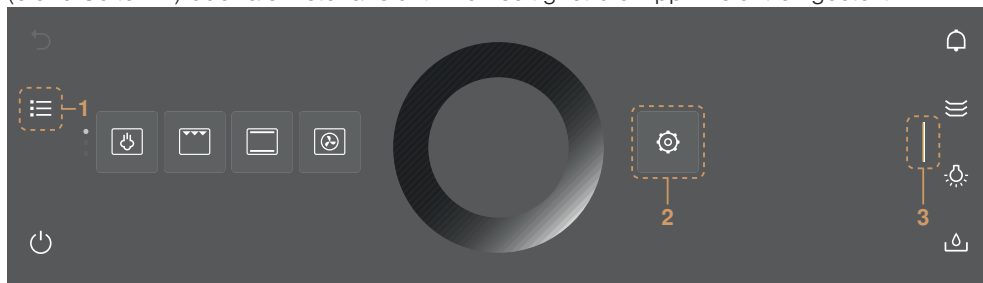
Das Gerät wird über das Display bedient.

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 11) 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 47).

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 24).
- ▶ 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.

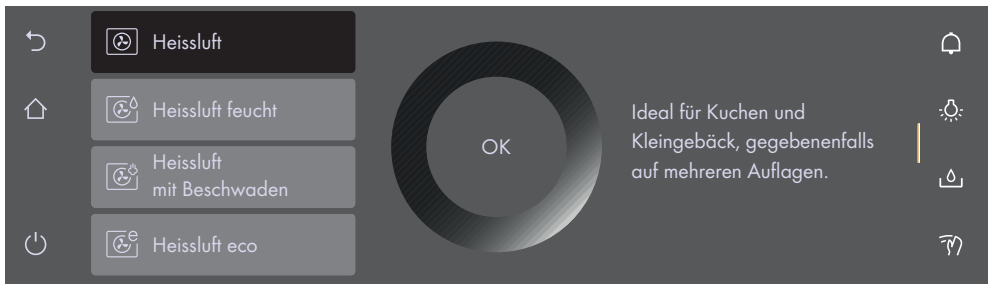
Anwendungsgruppe auswählen

Entweder:

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

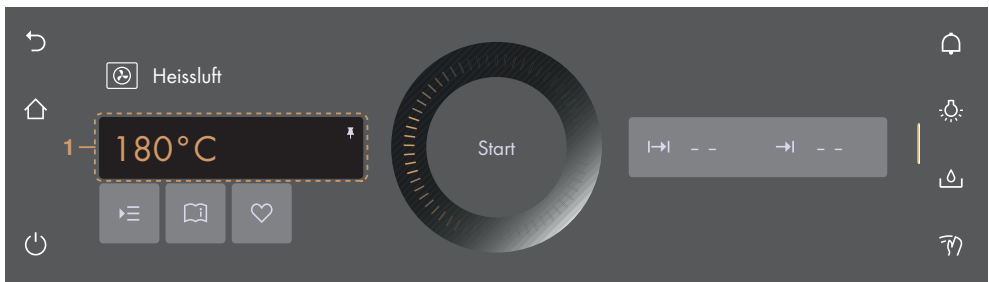
Oder:

- ▶ 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 22).
- ▶ Bei Bedarf  antippen und die Werte weiterer Optionen definieren, anpassen oder aktivieren (siehe Seite 22).

Werte speichern

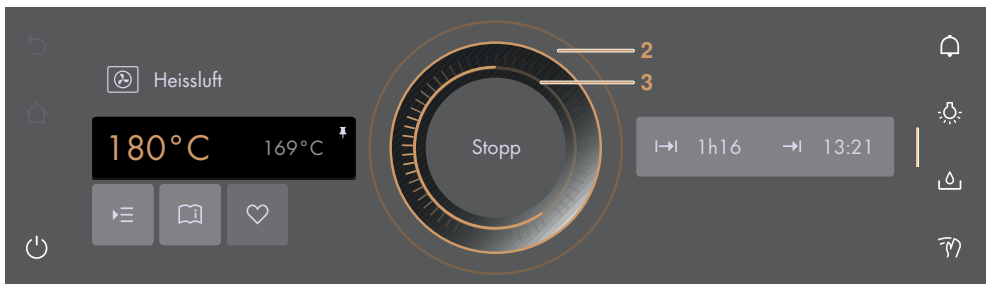
- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 25).
- ▶ Bei Bedarf  antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 24).

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 18).
 - Es kann eine neue Anwendung gewählt werden.

Falls eine Anwendung bereits in Betrieb ist:

- ▶ «Stopp» gedrückt halten.
 - Die Anwendung wird abgebrochen (siehe Seite 28).

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 18).
- ▶ Im Wertebereich  «Dauer» antippen (siehe Seite 22).
 - 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 29).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden (siehe Seite 30).



Wenn sowohl «Dauer» als auch «Vorheizen» eingestellt sind, startet die eingestellte Dauer erst nach Ablauf des Vorheizens (siehe Seite 23).

Einstellbereich

Anwendung/Funktion	Minimal	Maximal
Anwendungen mit Dampf	10 s	10 h
Anwendungen mit Heissluft, Ober-/Unterhitze oder Grill	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
Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)	30 min	24 h
Sabbat-Anwendungen	1 h	78 h



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 **X** 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.



Bei den Sabbat-Anwendungen  kann kein Startaufschub eingestellt werden.

Startaufschub einstellen

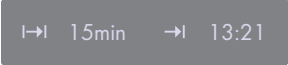
- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶ Dauer einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 22).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option «Vorheizen» nicht eingeschaltet wurde.



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.

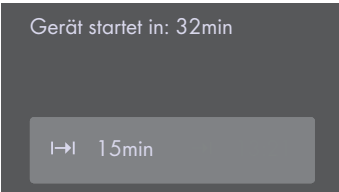
Vor dem Einstellen des Startaufschubs,

- ▶ 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:



→ 15min → 13:21

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



Gerät startet in: 32min

→ 15min

- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 22).
 - Bei Änderungen der Optionen «Dauer» oder «Ende» 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 Optionen

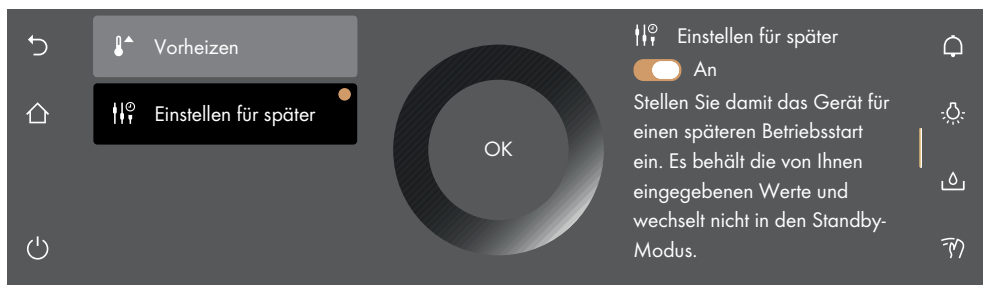
Übersicht

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

-  Vorheizen (siehe Seite 23)
-  Beschwaden (siehe Seite 35)
-  Einstellen für später (siehe Seite 23)

Optionen auswählen und starten

- ▶ Im Display aus gewünschter Anwendungsgruppe eine Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
 - 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.

4.8 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 29) und das Vorheizen (siehe Seite 23).

 Bei den Sabbat-Anwendungen kann nur die Dauer eingestellt werden. Während dem Betrieb können keine Werte und Einstellungen verändert werden.

- ▶ 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.

4.9 Vorheizen



Wenn die Option  «Vorheizen» eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Erörten des Signaltons 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:

 Ober-/Unterhitze	 Heissluft
 Ober-/Unterhitze feucht	 Heissluft feucht
 Unterhitze	 Heissluft mit Beschwaden
 PizzaPlus	 Profi-Backen bemehlt
 Grill	 Profi-Backen bestrichen
 Grill-Umluft	

Vorheizen in den Optionen einschalten

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶  «Optionen» antippen und  «Vorheizen» wählen.
- ▶ Schalter «Vorheizen» antippen.
 - «Vorheizen» ist eingeschaltet.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 22).
- ▶ 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.

4.10 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 EcoStandby zurück.

«Einstellung für später» einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶  «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 22).
- ▶ 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.

4.11 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 18).
 - 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.

4.12 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 18).
- ▶ ♥ «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 Favoritenname 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 Favoritenamen 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.

4.13 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- und Rezept-Anwendungen sowie Tellerwärmen und Entkalken sind vom Pinnen ausgeschlossen.

Hauptwert pinnen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Hauptwert mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 22).
- ▶ 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.



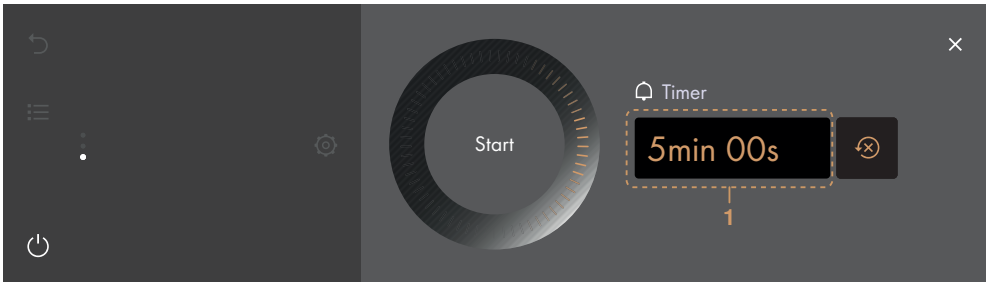
Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung «Gepinnte Werte» aufrufen (siehe Seite 49).

4.14 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.

4.15 Beleuchtung

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



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



Ist die Garraumbeleuchtung vor dem Start einer Sabbat-Anwendung ein- oder ausgeschaltet, bleibt diese bis zum Betriebsende unverändert.

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.

4.16 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

- ▶ Funktionsleiste rechts ausklappen (modellabhängig).
 - Funktion  «Displaysperre» erscheint.
- ▶ Funktionstaste  «Displaysperre» antippen.
 - Im Display steht: «Aktivieren»
- ▶ «Aktivieren» antippen.
 - Im Display erscheint .

Displaysperre ausschalten

- ▶  gedrückt halten.
 - Die Displaysperre ist aufgehoben.

4.17 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 46) 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.

4.18 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.

4.19 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 (siehe Seite 30).
- Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
- Funktionstaste ↗ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 18).
- Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 31).



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



Bei den Sabbat-Anwendungen ist ein Abbrechen nur durch die Funktionstaste ⏻ möglich (siehe Seite 36).

Anwendung vorzeitig beenden

- ▶ Funktionstaste ⏻ gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer oder beheizbare Geräteschublade weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 31).

4.20 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer/der Schrittdauer.

- 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 (siehe Seite 30).
 - Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste ↗ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 18).
 - Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 31).

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

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



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

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 31).

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.



Korrosionsgefahr!

Kühlen Sie ihr Gerät bei geöffneter Gerätetür ab. Trocknen Sie nach jedem Garvorgang mit Dampf den Garraum aus.

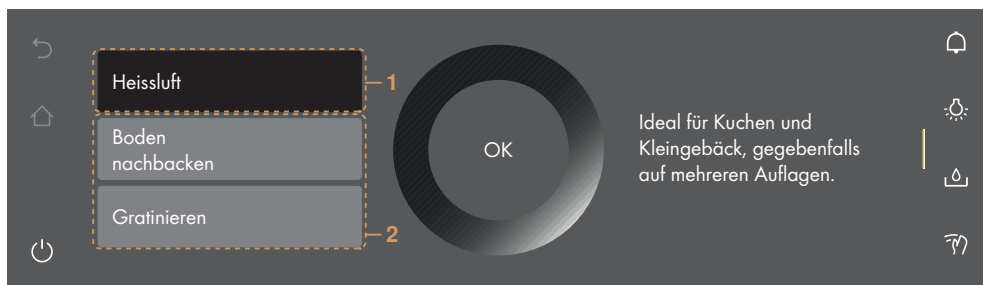
- ▶ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Wasserrückstände und Verschmutzungen mit einem weichen Lappen auswischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung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

4.21 Folgeschritte

Bei den Folgeschritten handelt es sich um Anwendungen, mit denen der Betrieb nach einer beendeten oder abgebrochenen Anwendung fortgesetzt werden kann. Das Gargut kann dadurch bspw. stärker gebräunt 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 29),

- stehen im Display die Folgeschritte 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.
 - Bei den Folgeschritten **2** werden Hauptwerte angeboten, die unabhängig von der beendeten/abgebrochenen Anwendung sind.
- ▶ Auswahl mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft mit reduzierten Einstellmöglichkeiten.
- ▶ Ggf.  antippen und Optionen einstellen (siehe Seite 22).
- ▶ 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 18).
- Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 31).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 31).

4.22 Gerät ausschalten

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer oder beheizbare Geräteschublade 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.
- Nach allen Anwendungen mit Dampf «Wasserbehälter nicht entfernen.», solange das Wassersystem noch nicht entleert wurde.

4.23 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.
- ▶ 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.

4.24 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

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

Gerätetipps aufrufen

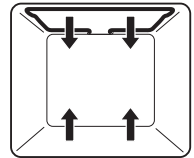
- ▶ Im Startbildschirm ⓘ «Gerätetipps» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Klassische Anwendung zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten

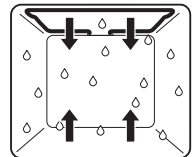


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.2 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die entstehende Eigenfeuchtigkeit wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

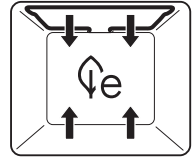
- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.3 Ober-/Unterhitze eco

Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



Diese Anwendung ist besonders energiesparend. Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



Beim Backen mit dieser Anwendung nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Ober-/Unterhitze verlängern.



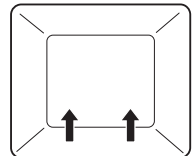
Bei dieser Anwendung ist der Temperaturverlauf auf ein energiesparendes Garen optimiert. Die Displayanzeige «ECO» weist während dem Betrieb darauf hin.



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.4 Unterhitze

Temperaturbereich	4 Stufen
Vorschlagswert	Mittel (Stufe 2)
Auflage	1



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

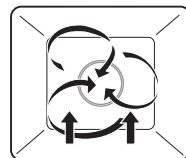


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.5 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiv gebacken.

Anwendung

- Pizza, Wähen und Quiches

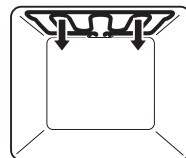


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech ohne Backtrennpapier verwenden.

5.6 Grill



Temperaturbereich	3 Stufen
Vorschlagswert	Stark (Stufe 3)
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Pouletteile und Würste
- Gratinieren
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

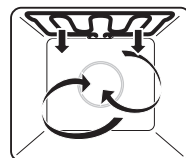


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten mit Option 🔥 vorheizen, bevor Gar-
gut eingeschoben wird.

5.7 Grill-Umluft



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

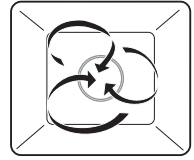
Anwendung

- ganzes Poulet
- hohes Grillgut
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen oder in Porzellan- oder Glasform geben.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

5.8 Heissluft



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



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

Anwendung

- Besonders geeignet, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten

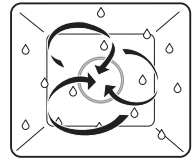


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.9 Heissluft feucht



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



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

- Kleingebäck auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Hefegebäck und Brot auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf

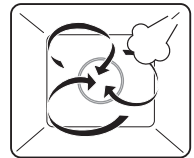


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.10 Heissluft mit Beschwaden



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



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.

5.11 Heissluft eco



Temperaturbereich

30–230 °C

Vorschlagswert

180 °C

Auflage

2 oder 1 + 3



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.

5.12 Sabbat-Anwendungen

Damit die Anwendungen  Sabbat Ober-/Unterhitze und  Sabbat Ober-/Unterhitze feucht verwendet werden können, muss der  «Sabbat-Modus» in den Benutzereinstellungen aktiviert werden (siehe Seite 47).



Speisen können bis zu 78 Stunden warmgehalten werden, ohne das Gerät während dieser Zeit bedienen zu müssen.

Funktionsweise

- Während des Betriebs bleibt das Display unverändert.
- Nach dem Start einer Sabbat-Anwendung können die Einstellungen nicht mehr verändert werden.
- Töne sind während des Betriebs deaktiviert. Gewisse Töne werden aus rechtlichen und sicherheitstechnischen Gründen nicht stummgeschaltet.

- Die Garraumbeleuchtung kann während des Betriebs nicht ein- oder ausgeschaltet werden. Je nachdem was vor dem Start gewählt ist, bleibt sie über die gesamte Dauer ein- oder ausgeschaltet.
- Eine Türöffnung beeinflusst weder Heizung noch Garraumbeleuchtung.

Wählen und starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  Sabbat-Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der gewünschten Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 22).
- ▶ Um die ausgewählte Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Das Gerät ist betriebsbereit.
- ▶ Gerätetür öffnen
- ▶ Gargut einschieben
- ▶ Gerätetür schliessen.
 - Der Garvorgang startet, die Beheizung beginnt leicht zeitverzögert.



Der Garvorgang startet erst nachdem die Tür einmal geöffnet und geschlossen wurde.

Abbrechen/vorzeitig beenden

Sabbat-Anwendung kann bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden (siehe Seite 28).

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Die laufende Anwendung wird beendet.
 - Das Display wird dunkel.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 31).
 - Nach dem erneuten Starten des Geräts erscheint der Startbildschirm.

Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer erfolgt das reguläre Betriebsende (siehe Seite 29).

Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch verhält sich das Gerät wie im Kapitel «Nach einem Stromunterbruch» (siehe Seite 60) beschrieben.

Bei kurzzeitigem Unterbruch der Stromversorgung wird die Anwendung abgebrochen, die Einstellung zum Sabbat-Modus in den Benutzereinstellungen bleibt unverändert erhalten.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Nur vorgegarte Lebensmittel verwenden.
- Lebensmittel vor dem Betrieb nicht zu lange im Gerät belassen.



Timer und beheizbare Geräteschublade können nicht gleichzeitig betrieben werden. Sie werden beim Start der Anwendung ausgeschaltet.
V-ZUG-Home steht während des Betriebs nicht zur Verfügung.

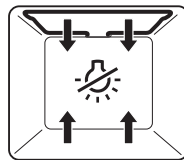


Timer kann nicht betrieben werden. Timer wird beim Start der Anwendung ausgeschaltet.
V-ZUG-Home steht während des Betriebs nicht zur Verfügung.

Sabbat Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–140 °C
Vorschlagswert	85 °C
Auflage	2



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Aufwärmen oder Warmhalten vorgegarter, knuspriger Speisen und Backwaren auf einer Auflage
- Brot, Pizza und Apérogebäck
- Niedertemperaturgaren

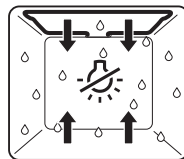


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

Sabbat Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–140 °C
Vorschlagswert	85 °C
Auflage	2



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die entstehende Eigenfeuchtigkeit wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

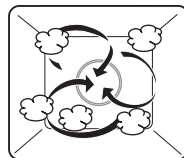
Anwendung

- Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, die nicht austrocknen sollten auf einer Auflage
- Gemüse, Fleisch, Pasta, Aufläufe und Braten

5.13 Dämpfen



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



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

Anwendung

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



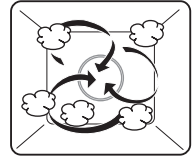
Dämpfen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

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

5.14 Regenerieren



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



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

Anwendung

- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten



Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.



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

5.15 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 18).
- ▶ 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.

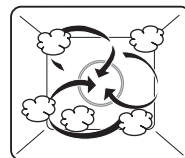
 Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach einschieben.

5.16 Vacuisine

Mit  «Vacuisine» können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte Sous-vide zubereitet werden. Die vakuumverpackten Lebensmittel werden schonend im Dampf gegart. Die gewünschte (Kern-) Temperatur des Lebensmittels kann über die Garraumtemperatur eingestellt werden. Damit wird erreicht, dass das Lebensmittel durchgehend den gleichen Gardgrad aufweist.



Temperaturbereich	30–95 °C
Vorschlagswert	60 °C
Auflage	1 bis 4
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 Vakuumschublade, Homepage oder Rezeptbroschüre.

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.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung  «Vacuisine» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
 - Im Display erscheinen die Einstellungen von Vacuisine.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 22).
- ▶ Um  «Vacuisine» zu starten, «Start» drücken.

5.17 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.

5.18 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 21).



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.

5.19 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.

5.20 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.

5.21 Rezeptbuch

Folgende Rezeptbücher sind für dieses Gerät erhältlich:

- «Steamen. Mit Passion für Details.»
- «Backen. Mit Passion für Details.»

In den Rezeptbüchern 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 kostenpflichtig bestellen. Das Rezeptbuch ist auf Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch erhältlich.

Da Ihr Gerät über die benötigten Anwendungen verfügt, können Sie auch das Rezeptbuch «Backen» kostenpflichtig bestellen. Die Rezepte aus beiden Büchern sind bereits auf Ihrem Gerät freigeschaltet, sofern das Gerät über die benötigten Anwendungen verfügt.

Rezept starten



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

- Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Bei Rezepten mit Dampf:

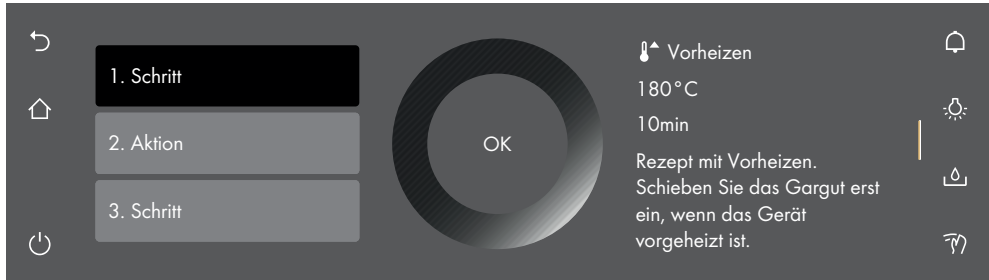
- Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser bis zur Markierung «max.» füllen und in dafür vorhergesehenes Fach schieben.
- Anwendungsgruppe  «Rezepte» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
- Gewünschtes Rezeptbuch auswählen.
- Gewünschtes Kapitel auswählen.
- Gewünschtes Rezept auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
 - Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).
- 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.

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



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

App installieren

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

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

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



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

7 Benutzereinstellungen

7.1 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ ⚙ «Benutzereinstellungen» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ 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

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°

Sabbat-Modus

Aktiviert die Sabbat-Anwendungen auf dem Startbildschirm.

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 home.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 56).

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.

Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.
- ▶ Mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

8.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperatursensor noch Heizelemente.

- ▶ 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.
- ▶ Rückstände von Reinigungsmitteln gut entfernen, andernfalls könnte die Antihaftwirkung beeinträchtigt werden.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich mit der Anwendung «Dampfreinigung» leichter entfernen.

8.3 Kuchenblech reinigen



Beeinträchtigung der Antihaftwirkung.

Verwenden Sie keine scheuernden, sauren oder hochalkalischen Reinigungsmittel. Scheuern Sie die Oberfläche nicht.

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

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 21).
- ▶ 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 55).

- 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

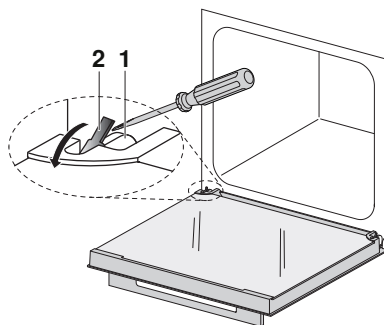
- Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

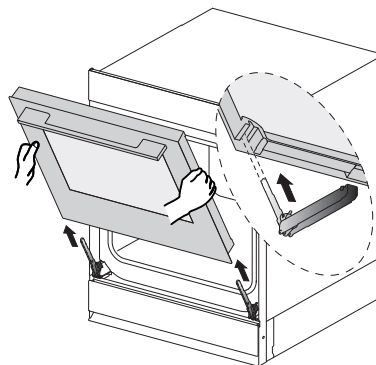


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

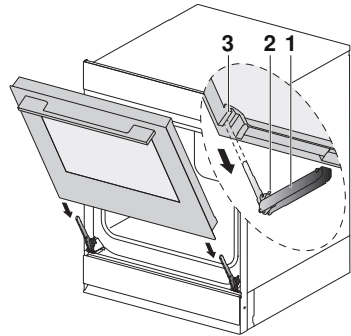


- Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

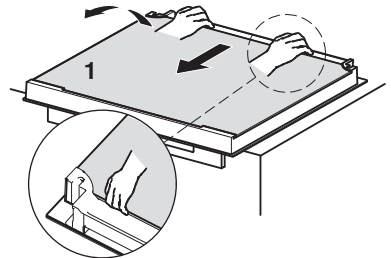
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



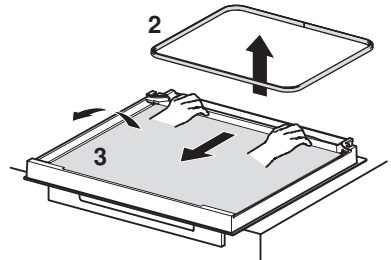
Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schliessen beschädigt werden.

Türgläser reinigen

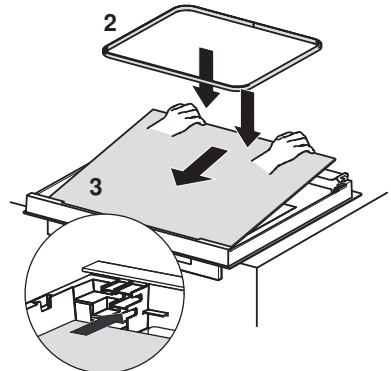
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier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



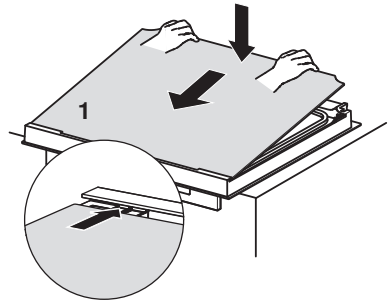
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.



- ▶ 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 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen. Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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



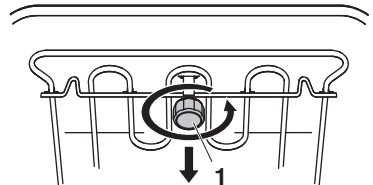
Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit blossen Händen an. Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.



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

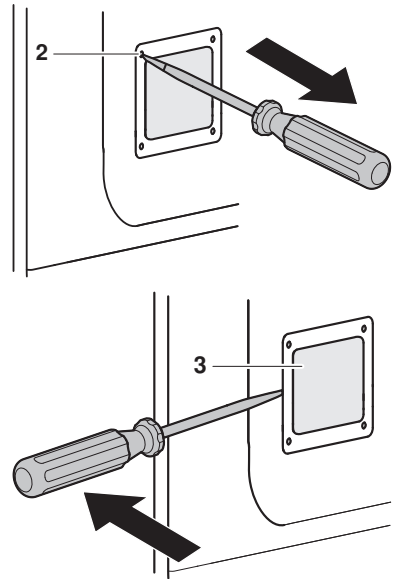
Deckenbeleuchtung

- ▶ Lampenglas **1** vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn herausdrehen und zusammen mit den Dichtungen und dem Metallring entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken, Typ Halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ Lampenglas zusammen mit den Dichtungen und dem Metallring im Uhrzeigersinn drehend befestigen.
 - Darauf achten, dass die Dichtungen nicht wellen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



Seitliche Beleuchtung

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

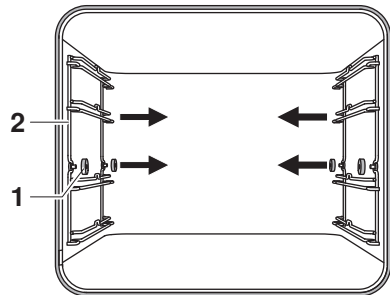


8.9 Zubehör und Auflagegitter reinigen

- 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 Antihaftwirkung.
- 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 und hinten am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.
- ▶ Auflagegitter **2** seitlich von der Schraube wegziehen und herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

- ▶ Auflagegitter auf die Schrauben 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 beschlagen.

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 Garende trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

9 Störungen beheben

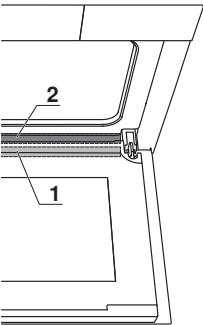
Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist das nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung, F- und E-Nummer) und rufen Sie den Service an.

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 62). ▶ 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 62). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ «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 62). ▶ Service kontaktieren.

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «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 62). ▶ Service kontaktieren.

9.2 Weitere mögliche Probleme

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

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
▪ 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.	▶ Netzsynchronisation ausschalten. Oder: ▶ Gerät mit Internet vernetzen. ▶ Zeit wird automatisch synchronisiert.
	▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise.	▶ 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 Netzunterbruchs 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

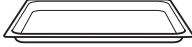
Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Uhrzeit und das Datum neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht erforderlich.

- 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.

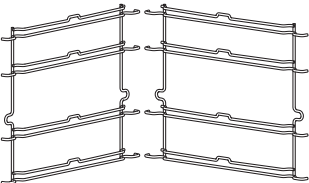
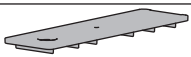
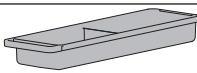
10.1 Zubehör

Edelstahlblech	Garbehälter gelocht	Gitterrost
		
Kuchenblech mit DualEmail	Broschüre EasyCook	
		

10.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

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



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

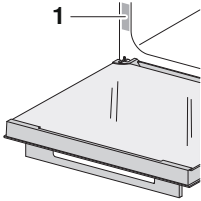
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1



11.1 Lichtquellen

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

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 demon-
tierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

- Maximale Beschickungsmenge 3 kg
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

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	–	CS2T
Modellnummer	-	23035, 23036, 23039, 23040, 23056, 23059
Energieeffizienzklasse	-	A+
Energieverbrauch konventionelln Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,69
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,62
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	73,8
Anzahl Garräume	-	1
Angewandte Mess-/Berechnungsmethode	-	EN 60350-1

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 65/2014

Marke	–	V-ZUG
Art des Gerätes	–	Einbausteamer
Modellbezeichnung	–	CS2T
Modellnummer	–	23098, 23100
Energieeffizienzklasse	–	A+
Energieverbrauch konventionelln Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,75
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,65
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	77,4
Anzahl Garräume	–	1
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	–	CS2T
Masse des Gerätes ohne Geräteschublade	kg	41
Masse des Gerätes mit Geräteschublade	kg	52
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69

11.6 EcoStandby

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

12 Tipps und Tricks

12.1 Garergebnis unbefriedigend...

... bei Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

Ergebnis	Abhilfe
▪ 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 , ,  und  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.
▪ Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	▶ Temperatur beim nächsten Mal erhöhen und Dauer verlängern.

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». Bei den Anwendungen mit  «Ober-/Unterhitze» verhält es sich gleich.

- ▶ 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

A

Allgemeine Tipps	64
Anfragen	71
Anwendung	18
Ändern	19
Auswählen	18
Starten	19
Anwendung abbrechen	28
Anwendung vorzeitig beenden	29
Anwendungen	32
Anwendungsgruppe	
Auswählen	18
Anwendungstipps	24
Ausblenden	24
Einblenden	24
App	
Verschieben	17
App-Ansicht	11
Assistenzfunktionen	47
Aufheizton	47
Beleuchtung	47
Wasserfachklappe	47
Aufbau	11
Auflagegitter	
Einsetzen	55
Herausnehmen	55
Auflagen	13
Aussenabmessungen	62
Aussenreinigung	50

B

Bedien- und Anzeigeelemente	11
Bedienung	16
Beleuchtung	27, 59
Ausschalten	27
Einschalten	27
Benutzereinstellungen	45
Anpassen	45
Datum und Uhrzeit	48
Display	46
EcoManagement	50
Geräteinformation	49
Individuelle Einstellungen	47
Kindersicherung	46
Service	50
Sprache	46
Töne	46
V-ZUG-Home	48
Werkseinstellungen	49
Beschickungsmenge	62
Betriebsende	29
Bräunungsunterschied	64

C

CircleSlider	
Bedienen	17
Reaktion	19

D

Dämpfen	38
Dampfreinigung	51
Datum und Uhrzeit	
Automatische Umstellung Sommer-/	
Winterzeit (MESZ/MEZ)	48
Datum	48
Datums- und Uhrzeitformat	48
Nachtmodus	48
Uhrzeit	48
Uhrzeit im Standby	48
Uhrzeitsynchronisation	48
Zeitsynchronisation	48
Dauer	20
Einstellen	20
Deckenbeleuchtung	54
Display	
Bedienen	16
Farbschema	46
Helligkeit	46
Hintergrund	46
Displaysperre	27
Ausschalten	27
Einschalten	27

E

EasyCook	61
EcoManagement	
Verbrauchsanzeige	50
Verbrauchsinformation	50
Zurücksetzen	50
EcoStandby	63
Edelstahlblech	14
Einmachgläser entkeimen	43
Einstellbereich	20
Einstellen für später	23
Einstellen	23
Starten	24
Einstellmöglichkeiten	12
Einstellungen	
Ändern	22
Kontrollieren	22
Elektrischer Anschluss	62
Ende	21
Energie sparen	65
Entkalken	56
Beenden	57

Durgol Swiss Steamer	56
Fehlgeschlagen	58
Funktionsweise	56
Intervall	56
Spülphase	57
Starten	57
Entsorgung	65
Erfrischungstücher	42
Ersatzteile	61
Erstinbetriebnahme	10

F

F- und E-Meldungen	58
Favoriten	24
Ändern	24
Erstellen	24
Löschen	25
Starten	25
Folgeschritte	30
Betrieb abbrechen	31
Betrieb fortsetzen	30
Füllfehler Verdampfer	59
Funktionsleiste	12
Funktionstasten	12
Ausklappen	17

G

Garbehälter gelocht	15
Garergebnis unbefriedigend	63
Garraum	13
Temperaturmessung	62
Gerät	
Ausschalten	31
Einschalten	16
Entsorgen	65
Gerätebeschreibung	11
Geräteinformation	
Demomodus	49
Entkalkung	49
Identifikationsnummern	49
Kontakt Service	49
Versionsnummern	49
Geräteschublade beheizbar	15
starten	16
Gerätetipps	32
Aufrufen	32
Gerätetür	
Einsetzen	53
Entfernen	52
Gitterrost	15
Grill	34
Grill-Umluft	34
Gültigkeitsbereich	2

H

Halogenlampe	
Ersetzen	54
Heisse Wickel	42
Heissluft	35
Heissluft eco	36
Heissluft feucht	35
Heissluft mit Beschwaden	35
Hot Stones	42
Hygiene	42

I

Individuelle Einstellungen	
Folgeschritte	47
Sabbat-Modus	47
Startbildschirm	47
Temperatureinheit	47
Wasserhärte	47

K

Kernsäckchen	42
Könfitüregläser nachsterilisieren	43
Kuchenblech	14
Kurzanleitung	72

L

Lange Gardauer	59
Listenansicht	11

M

Modellbezeichnung	2
-------------------------	---

N

Notizen	70
---------------	----

O

Ober-/Unterhitze	32
Ober-/Unterhitze eco	33
Ober-/Unterhitze feucht	32
Optionen	22
Auswählen	22
Starten	22

P

Pflege und Wartung	50
Pinnen	25
Hauptwert	25
Hauptwert zurücksetzen	26
PizzaPlus	34
Probleme	58
Produktdatenblatt	62
Produktinformationen	63
Profi-Backen	39
Aufgehen lassen	40

Bemehlt	39
Bestrichen	39
Klassisch	40
Wählen und starten	40
Prüfinstitute	62

R

Regenerieren	39, 64
Reinigung	
Gerätetür	52
Reinigung	
Auflagegitter	55
Beheizbare Geräteschublade	50
Garraum	51
Kuchenblech	51
Türdichtung	54
Türläser	53
Zubehör	55
Rezeptbuch	43
Rezepte	43
Abbrechen	44
Aktion nötig	44
starten	43
Ruhiger Modus	27
Ausschalten	28
Einschalten	28

S

Sabbat Ober-/Unterhitze	38
Sabbat Ober-/Unterhitze feucht	38
Sabbat-Anwendungen	36
Abbrechen oder vorzeitig beenden	37
Funktionsweise	36
Wählen und starten	37
Schnellinformationen	
Anzeigen	17
Schoppenflaschen entkeimen	42
Seitliche Beleuchtung	55
Service & Support	71
Servicevertrag	71
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Gebrauchshinweise	7
Geräteschäden vermeiden	8
Gerätespezifische	6
Lebensgefahr	8
Verbrennungsgefahr	8
Verletzungsgefahr	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	7
Zum Gebrauch	7
Sonderzubehör	15, 61
Startaufschub	21
Einstellen	21
Startbereitschaft	12

Startbildschirm	16
Störungen	58
Stromausfall	60
Stromunterbruch	60
Symbole	5

T

Technische Daten	62
Tellerwärmen im Garraum	41
Temperatursensor	13
Timer	26
Ändern	26
Einstellen	26
Kontrollieren	26
Starten	26
Vorzeitig ausschalten	27
Tipps und Tricks	63
Töne	
Klangwelt	46
Rückmeldetöne	46
Ruhiger Modus	46
Signaltöne	46
Türdichtung	
Ersetzen	54
Type	2
Typenschild	62

U

U- und E-Meldungen	58
Uhrendesign	48
Uhrzeit	28
Ausblenden	28
Einblenden	28
Während Betrieb ausblenden	21
Während Betrieb einblenden	20
Unterhitze	33

V

Vacuisine	40
Wählen und starten	41
Vorheizen	23
Einschalten	23
V-ZUG App	45
V-ZUG-Home	44
Informationen anzeigen	48
Interface neu starten	49
Modus	48
Zurücksetzen	49

W

Warmhalten	41
Wasser nachfüllen	18
Wasserbehälter	
füllen	17
Leeren	31

Weitere mögliche Probleme	59
Wellness	42
Werkseinstellungen	49
Favoriten	49
Gepinnte Werte	49
Startbildschirm	49
V-ZUG-Home.....	49
Werte	
Anpassen	19
Speichern	19
WLAN-Verbindung	45

Z

Zubehör	13, 61
---------------	--------

15 Notizen

16 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.

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

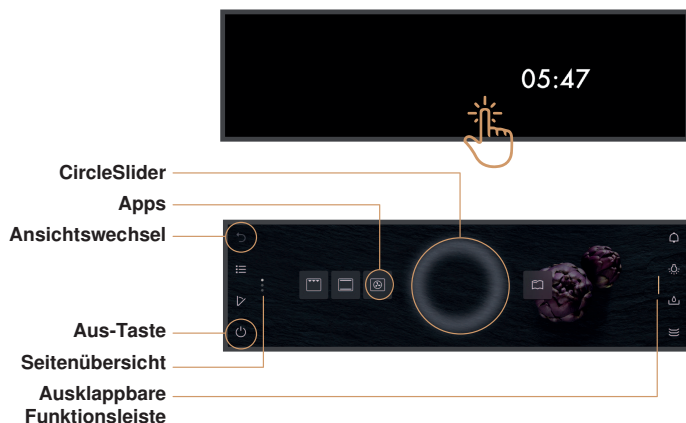
Ihr Reparaturauftrag

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



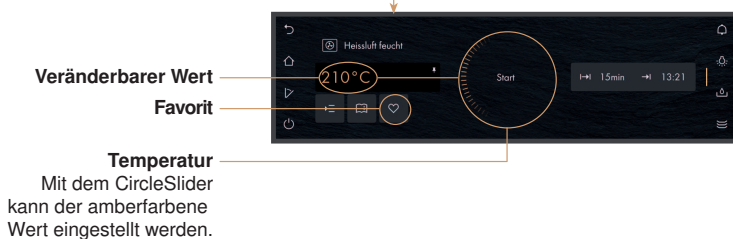
Ein/Aus

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.



1063315-09

