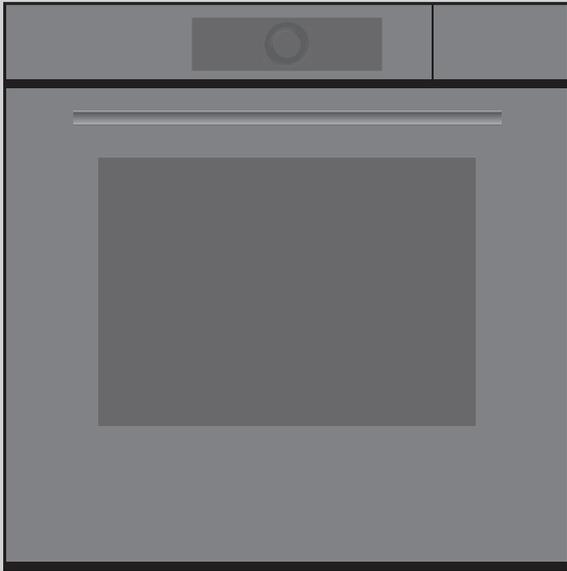




V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

ComairSteamer V6000

Steamer

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Typ	Maßsystem
ComhairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



Laden Sie Aktualisierungen über 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 auf vzug.com.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	4.23	Betriebsende bei eingeschalteter AutoDoor (modellabhängig).....	32
1.1	Verwendete Symbole	5	4.24	Folgeschritte	32
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	4.25	Gerät ausschalten.....	33
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	4.26	Wasserbehälter leeren.....	33
1.4	Gebrauchshinweise.....	7	4.27	Gerätetipps	34
2	Erstinbetriebnahme	10	5	Anwendungen	34
3	Gerätebeschreibung	10	5.1	Ober-/Unterhitze.....	34
3.1	Aufbau	10	5.2	Ober-/Unterhitze feucht.....	34
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	11	5.3	Ober-/Unterhitze eco.....	35
3.3	Garraum	12	5.4	Unterhitze	35
3.4	Zubehör.....	13	5.5	PizzaPlus	36
3.5	AutoDoor (modellabhängig).....	16	5.6	Grill	36
4	Bedienung	17	5.7	Grill-Umluft.....	36
4.1	Display bedienen	17	5.8	Heißluft.....	37
4.2	Wasserbehälter füllen	18	5.9	Heißluft feucht.....	37
4.3	Anwendung auswählen und starten.....	18	5.10	Heißluft mit Beschwadern.....	37
4.4	Anwendung ändern	20	5.11	Heißluft eco.....	38
4.5	Dauer	20	5.12	Sabbat-Anwendungen.....	38
4.6	Startaufschub/Ende	21	5.13	Dämpfen.....	40
4.7	Kerntemperatur	22	5.14	Regenerieren	41
4.8	Optionen.....	23	5.15	Dörren (modellabhängig).....	41
4.9	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	24	5.16	Vacuisine	41
4.10	Vorheizen	24	5.17	Profi-Backen.....	43
4.11	Einstellen für später.....	25	5.18	Zartgaren.....	44
4.12	Automatisches Türöffnen (modellabhängig) ..	25	5.19	Warmhalten.....	47
4.13	Anwendungstipps.....	25	5.20	Tellerwärmen im Garraum	47
4.14	Favoriten.....	26	5.21	Wellness	47
4.15	Pinnen.....	27	5.22	Hygiene.....	48
4.16	Timer	28	5.23	GarAutomatik.....	48
4.17	Beleuchtung.....	29	5.24	RegenerierAutomatik	49
4.18	Displaysperre.....	29	5.25	Rezeptbuch.....	50
4.19	Ruhiger Modus.....	29	5.26	Eigene Rezepte.....	51
4.20	Uhrzeit.....	30	5.27	EasyCook	53
4.21	Anwendung abrechnen/vorzeitig beenden ...	30	6	V-ZUG-Home	55
4.22	Betriebsende	31	6.1	Bedingungen	55
			6.2	Erstinbetriebnahme	55

7	Benutzereinstellungen	56	11.4	Produktdatenblatt.....	72
7.1	Benutzereinstellungen anpassen.....	56	11.5	EcoStandby.....	73
7.2	Sprache.....	56	12	Tipps und Tricks	73
7.3	Kindersicherung.....	56	12.1	Garergebnis unbefriedigend ...	73
7.4	Display.....	56	12.2	Allgemeine Tipps.....	74
7.5	Töne.....	57	12.3	Energie sparen.....	74
7.6	Individuelle Einstellungen.....	57	13	Entsorgung	75
7.7	Assistenzfunktionen.....	58	14	Stichwortverzeichnis	77
7.8	Datum und Uhrzeit.....	58	15	Notizen	81
7.9	V-ZUG-Home.....	59	16	Service & Support	83
7.10	Geräteinformation.....	59			
7.11	Werkseinstellungen.....	60			
7.12	EcoManagement.....	60			
7.13	Service.....	60			
8	Pflege und Wartung	61			
8.1	Außenreinigung.....	61			
8.2	Garraum reinigen.....	61			
8.3	Kuchenblech reinigen.....	61			
8.4	Dampfreinigung.....	61			
8.5	Gerätetür reinigen.....	62			
8.6	Türdichtung reinigen.....	64			
8.7	Türdichtung ersetzen.....	64			
8.8	LED-Lampe ersetzen.....	65			
8.9	Zubehör und Auflagegitter reinigen.....	65			
8.10	Entkalken.....	65			
9	Störungen beheben	68			
9.1	Störungsmeldungen.....	68			
9.2	Weitere mögliche Probleme.....	69			
9.3	Nach einem Stromausfall.....	70			
10	Zubehör und Ersatzteile	71			
10.1	Zubehör.....	71			
10.2	Sonderzubehör.....	71			
10.3	Ersatzteile.....	71			
11	Technische Daten	72			
11.1	Lichtquellen.....	72			
11.2	Hinweis für Prüfinstitute.....	72			
11.3	Temperaturmessung.....	72			

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



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die Installation für Geräte mit Nennstrom von mehr als 13 A ausgelegt ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker.

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Geräts 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 Er-

fahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen 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.
- Falls Sie ein Gerät ohne Türgriff besitzen, erfolgt das Öffnen und Schließen der Türe über die Betätigung der Taste „Öffnen/Schließen“.
- Beim automatischen Öffnen der Gerätetüre dürfen sich keine kleinen Kinder oder Tiere im Öffnungsbereich der Gerätetür befinden.
- 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 eine korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- Keine aggressiven, scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel „Zubehör“ hingewiesen.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäß der separaten 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 Raums 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 Originalersatzteile 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.

- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillen 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 Geräts 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 fernhalten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Schutzzeilage oder Alufolie auf den Boden gelegt werden.
- Benutzen Sie im Garraum keine Gegenstände, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Lassen Sie die Gerätetür in der Auslüftstellung offenstehen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Lassen Sie den Garraum nach jedem Garvorgang mit Dampf vollständig austrocknen und wischen Sie ihn ggf. trocken.

- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals von innen oder außen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Pflege und Wartung“.
- Restwasser im Wasserbehälter ausleeren und diesen mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.

2 Erstinbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät zum ersten 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.



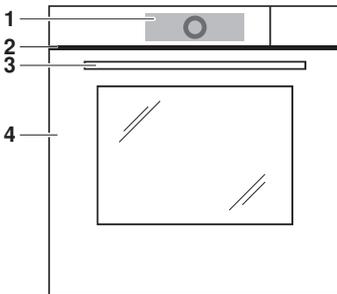
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zur Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, dürfen sich Tiere (insbesondere Vögel) während des Vorgangs nicht im selben Raum befinden. Den Raum während des Vorgangs sowie danach gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

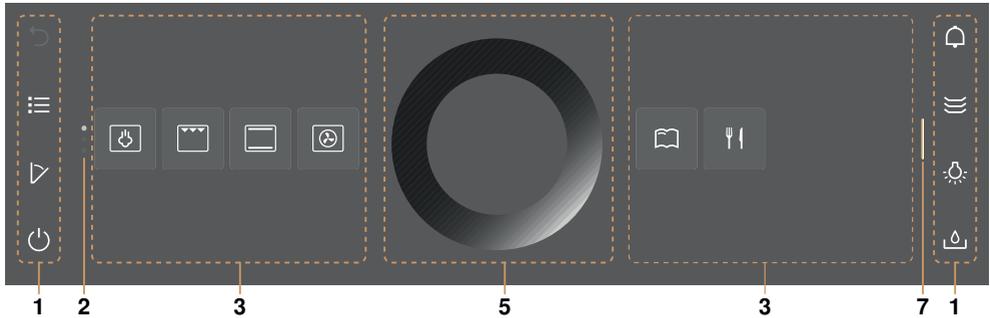
3.1 Aufbau



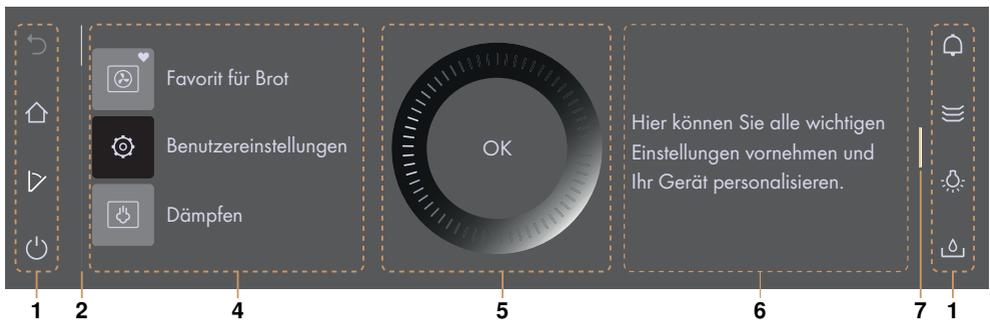
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff (modellabhängig)
- 4 Gerätertür

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente

App-Ansicht



Listenansicht



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

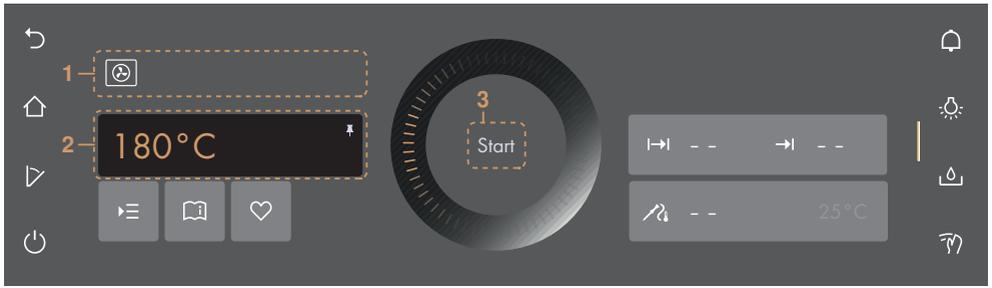
Funktionstasten links

↶	Schritt zurück
🏠	Startbildschirm
☰	Listenansicht
⋮	App-Ansicht
▶	AutoDoor (modellabhängig)
⏻	Ausschalten

Funktionstasten rechts

🕒	Timer
💡	Garraumbeleuchtung
🚰	Wasserfachklappe öffnen
🔒	Displaysperre
🏠	Ruhiger Modus
🕒	Uhrzeit

Startbereitschaft



1 Anwendung

2 Hauptwert

3 Betrieb starten

Einstellmöglichkeiten

- ☰ Optionen
- 📖 Anwendungstipps
- ♡ Favorit

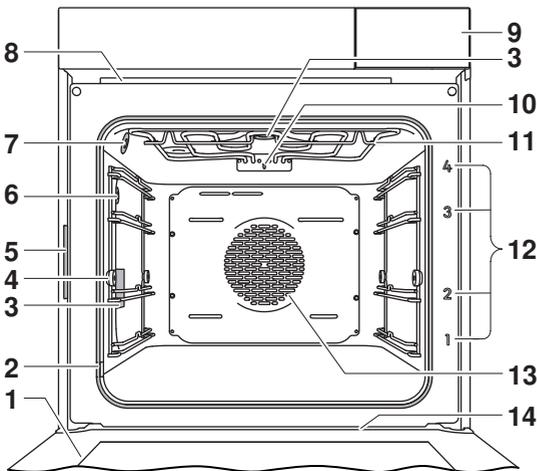
- ⏪ Dauer
- ⏩ Ende
- 🔧 Garguttemperatur

Symbol



🏠 V-ZUG-Home

3.3 Garraum



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Gerätetür | 8 | Garraumentlüftung |
| 2 | Türdichtung | 9 | Fach für Wasserbehälter |
| 3 | Garraumbeleuchtung | 10 | Temperatursensor |
| 4 | Rändelmutter | 11 | Grill/Oberhitze |
| 5 | Typenschild | 12 | Auflagen mit Beschriftung |
| 6 | Steckerbuchse für Gargutsensor | 13 | Heißluftgebläse |
| 7 | Klimasensor | 14 | Gerätetürrinne |

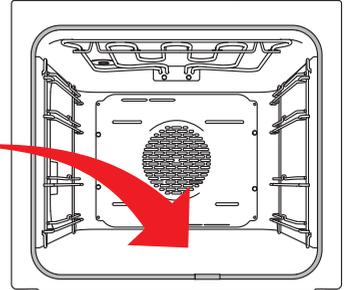


Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden, damit der Garraumboden einfacher gereinigt werden kann.



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.

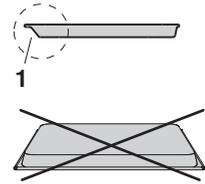
Lebensmittel wie Laugengebäck, Teige mit hohem Eiweißgehalt und Hähnchen können die Antihafwirkung des Kuchenbleches beeinträchtigen. Bei diesen Speisen ist der Gebrauch von Backpapier erforderlich.

- Backform z. B. für Tarte, Brot und Kekse
- 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 Beschwadern“ 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.



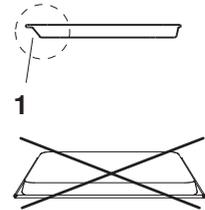
3 Gerätebeschreibung

- ▶ Darauf achten, dass „Schrägung“ **1** des Kuchenblechs im Garraum nach hinten zeigt.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



Edelstahlblech

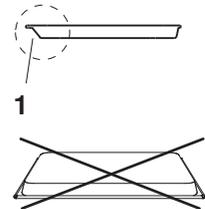
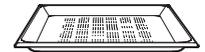
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter.
- Backform zum Backen mit der Anwendung ☉ „Heißluft“ auf zwei Auflagen, z. B. für Aperitifgebäck und Kekse.
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Für die Anwendungen ☽ „Regenerieren“ und ☉ „Heißluft mit Schwaden“ 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 Puddingförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- ▶ Darauf achten, dass „Schrägung“ **1** des Garbehälters im Garraum nach hinten zeigt.



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

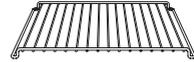
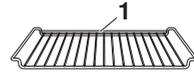
- Für die Anwendungen ☐ „Ober-/und Unterhitze“ und ☉ „PizzaPlus“ nicht geeignet.

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 Damfsymbol angebracht.

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



3-Punkt-Gargutsensor



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

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

- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



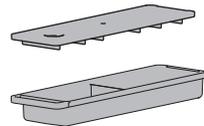
Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im „EasyCook“ beschrieben.

Wasserbehälter mit Deckel



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

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



Sonderzubehör



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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3.5 AutoDoor (modellabhängig)



- Kinder bis einschließlich 3 Jahre müssen vom Gerät ferngehalten werden.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden dauernd beaufsichtigt.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät bedienen, sofern sie geschult wurden oder beaufsichtigt sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Benutzer-Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
- Damit liegt die Verantwortung bei der Aufsichtsperson.

▶ Bei Geräten ohne Türgriff erfolgt das Öffnen und Schließen der Tür über die Betätigung der Funktionstaste



Die Tür kann jederzeit geöffnet und geschlossen werden.

- ▶ Die Funktionstaste erfüllt gemeinsam mit der Steuerung und dem Antrieb die Funktion des Griffs.
- ▶ Bei zu großem Widerstand wird die Tür vom Antrieb abgekoppelt und ist frei beweglich.
- ▶ Entfernen Sie das Hindernis von der Tür und lösen Sie „AutoDoor“ nochmals über die Funktionstaste aus.
 - Falls dies wiederholt nicht gelingt, kontaktieren Sie den Service.



Ein Warnton weist auf eine automatisierte Bewegung der Tür hin. Der Warnton ertönt vor und während der Bewegung.

- Die Töne können in den Benutzereinstellungen eingestellt werden (siehe Seite 57).



Über einen langen Tastendruck kann die Tür in die Auslüftstellung gebracht werden.

- ▶ Funktionstaste AutoDoor gedrückt halten.
 - Es erscheint folgende Meldung auf dem Display:



- ▶ Gewünschte Option auswählen.

Einsatzbereiche AutoDoor

- Türöffnung, Türschließen und Anfahren der Auslüftstellung mittels Drücken der Funktionstaste .
- Automatisches Türöffnen und -Schließen (siehe Seite 23).
- Anwendung Dörren (siehe Seite 41).

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

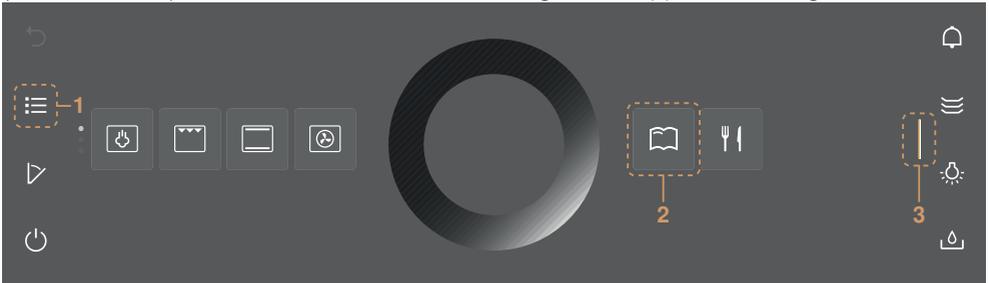
Das Gerät wird über das Display bedient.

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 57).

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 26).
- ▶ 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 Bereichs 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

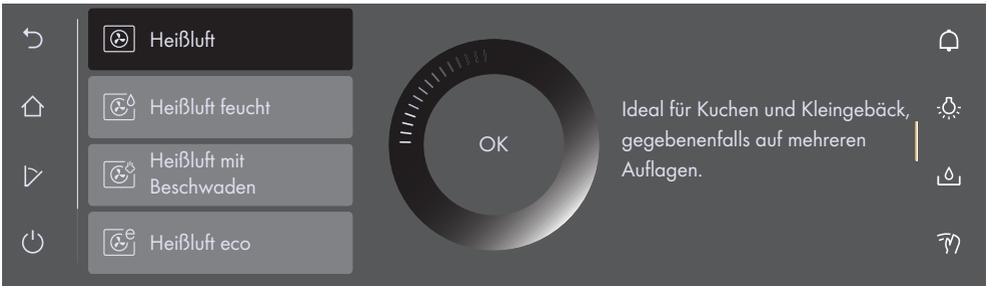
Entweder:

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

Oder:

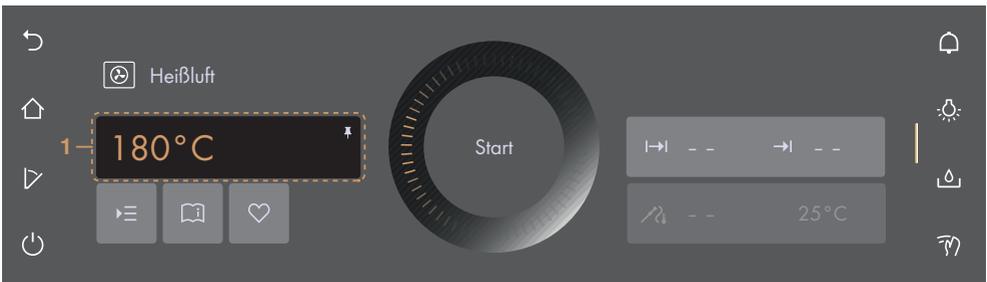
- ▶ In der Listenansicht  mit dem CircleSlider oder durch Streichen nach oben oder unten oder umgekehrt die gewünschte Anwendungsgruppe auswählen.
- ▶ „OK“ drücken oder Anwendung berühren.

- 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 24).
- ▶ Bei Bedarf **☰** antippen und die Werte weiterer Optionen definieren, anpassen oder aktivieren (siehe Seite 23).

Werte speichern

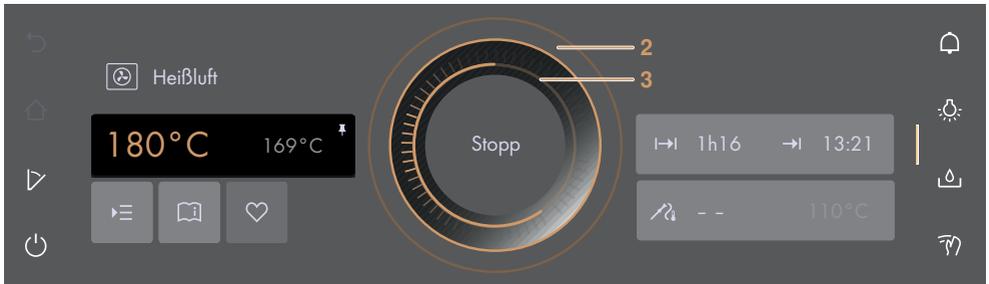
- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 27).
- ▶ Bei Bedarf **♥** antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 26).

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 Garraumtemperatur 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 30).

4.5 Dauer

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

Dauer einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶ Im Wertebereich „Dauer“ antippen (siehe Seite 23).
 - 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 :
 - Ist ein Vorheizen gewählt oder voreingestellt, setzt sich das Ende aus ungefährender Vorheizzeit und eingestellter Dauer zusammen. Die eingestellte Dauer beginnt erst nach dem Vorheizen abzulaufen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.
 - Die Anwendung wird gestartet und die Restdauer wird angezeigt.
 - Nach dem Ablauf der eingestellten Dauer wird die Anwendung automatisch beendet (siehe Seite 31).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden (siehe Seite 32).



Wenn sowohl „Dauer“ als auch „Vorheizen“ eingestellt sind, startet die eingestellte Dauer erst nach Ablauf des Vorheizens (siehe Seite 24).

Einstellbereich

Anwendung/Funktion	Minimal	Maximal
Anwendungen mit Dampf	10 s	10:00
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	10:00
Zartgaren	1 h 30 min	4 h 30 min
Sabbat-Anwendungen	01:00	78 h



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

Uhrzeit während des Betriebs einblenden

Während des laufenden Betriebs lassen sich die Uhrzeit und Dauer einblenden.

- ▶ Balken der Funktionsleiste ausklappen.
- ▶ Funktionstaste „Uhrzeit“ antippen.
 - Im Display werden die Uhrzeit und Dauer eingeblendet.

Uhrzeit während des Betriebs ausblenden

- ▶ Entweder antippen oder „OK“ drücken.
 - Im Display werden die 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 sich 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 23).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option „Vorheizen“ nicht eingeschaltet wurde.



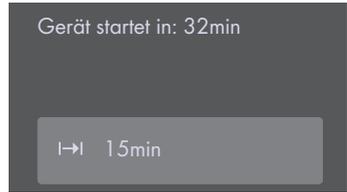
Wenn die Option „Vorheizen“ eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Er-tönen des Signaltons und beim Erscheinen der Meldung in den Garraum geschoben werden.

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/eingestellte Dauer bis zum Betriebsstart und das Betriebsende:



- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 24).
 - Bei Änderungen der Optionen „Dauer“, „Ende“, „Vorheizen“ oder „Garguttemperatur“ 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 sich automatisch um 10:15 Uhr ein und um 11:30 Uhr wieder aus.

4.7 Kerntemperatur



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.

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

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



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

Die optimale Zieltemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Zieltemperaturen im „EasyCook“.

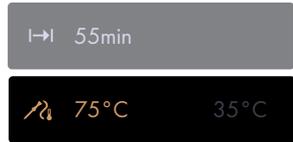
Einstellen

- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Temperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Im Wertebereich  „Kerntemperatur“ antippen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Zieltemperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.



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

- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern.
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im unteren Teil des Displays neben der Zieltemperatur angezeigt.
 - Die eingestellte Zieltemperatur wird rechts von  angezeigt.
 - Nach Erreichen der Zieltemperatur wird der Betrieb automatisch beendet (siehe Seite 31).



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

Kerntemperatur nur messen

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

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.

4.8 Optionen

Übersicht

Jede Anwendung bietet unterschiedliche Optionen. Ihr Gerät hat folgende  „Optionen“:

-  Vorheizen (siehe Seite 24)
-  Kerntemperatur (siehe Seite 22)
-  Beschwaden (siehe Seite 37)
-  Einstellen für später (siehe Seite 25)
-  Automatisches Türöffnen (siehe Seite 25) (modellabhängig)

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.



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

4.9 Einstellungen kontrollieren und ändern

Werte und Einstellungen können vor und während des Betriebs geändert werden. Eine Ausnahme sind das Einstellen des Endes →I während des Betriebs (siehe Seite 31) und das Vorheizen (siehe Seite 24).



Bei den Sabbat-Anwendungen kann nur die Dauer eingestellt werden. Während des Betriebs 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.

4.10 Vorheizen



Wenn die Option 🔥 „Vorheizen“ eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Er-tönen 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 Beschwadern
	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 23).
- ▶ Einstellung mit „OK“ bestätigen.
- ▶ Um Anwendung mit Vorheizen zu starten, „Start“ drücken.
 - „Vorheizen“ wird gestartet.
 - Der Fortschritt von „Vorheizen“ wird im CircleSlider angezeigt.

Gargut einschieben

Sobald der Garraum vorgeheizt ist,

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

4.11 Einstellen für später

Mit „Einstellen für später“ kann eine Anwendung mitsamt Einstellungen vordefiniert und zu einem späteren Zeitpunkt gestartet werden. Die Anwendung startet nicht automatisch, sondern erst durch die Interaktion des Benutzers. Das Gerät bleibt in der Startbereitschaft und schaltet nicht in den EcoStandby zurück.

„Einstellen 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 23).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option „Vorheizen“ nicht eingeschaltet wurde.

„Einstellen für später“ starten

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



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

4.12 Automatisches Türöffnen (modellabhängig)

Mit dieser Option wird nach Ende der eingestellten Gardauer die Gerätetür automatisch geöffnet.



„Automatisches Türöffnen“ kann sowohl in den Benutzereinstellungen als auch in den Optionen eingestellt werden. Beim Einstellen der Option wird die automatische Türöffnung einmalig am Ende der gewählten Anwendung vorgenommen.

„Automatisches Türöffnen“ einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶  „Optionen“ antippen und  „Automatisches Türöffnen“ wählen.
- ▶ Schalter „Automatisches Türöffnen“ antippen.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 23).
- ▶ Einstellung mit „OK“ bestätigen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.

4.13 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

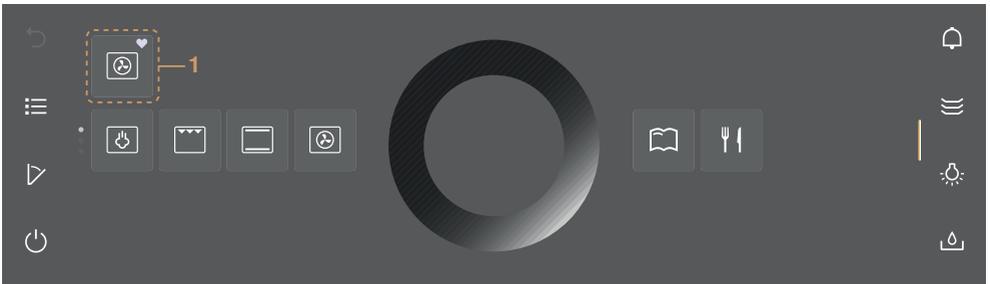
- ▶ Um Tipp auszublenden,  antippen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft oder des laufenden Betriebs.

4.14 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 Favoritennamens mit der Tastatur.
- ▶ Bei Bedarf mit der Tastatur den Favoritennamen anpassen.
- ▶ Um Favoriten zu verwerfen,  antippen.
- ▶ Um Favoriten zu speichern, „OK“ drücken.
 - Die Schnellinformation des Favoriten wird angezeigt.
 - Im Startbildschirm erscheint der Favorit **1** als App mit einem Herz.



Favoriten ändern

Ein einmal erstellter Favorit kann nicht nachträglich geändert werden.

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

Favoritennamen ändern

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

- ▶ Ggf.  antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint als App-Ansicht.
- ▶ Favorit **1** gedrückt halten.
 - Oberhalb der App erscheint die Schnellinformation.
- ▶  „Umbenennen“ antippen.
 - Im Display erscheint das Menü des Favoritennamens 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.

4.15 Pinnen

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

- Temperatur
- Temperaturstufe
- Gargutangabe



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

Hauptwert pinnen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Hauptwert mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 24).
- ▶ Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinnnadel 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.
- ▶ Amberfarbenen Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinnnadel 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.



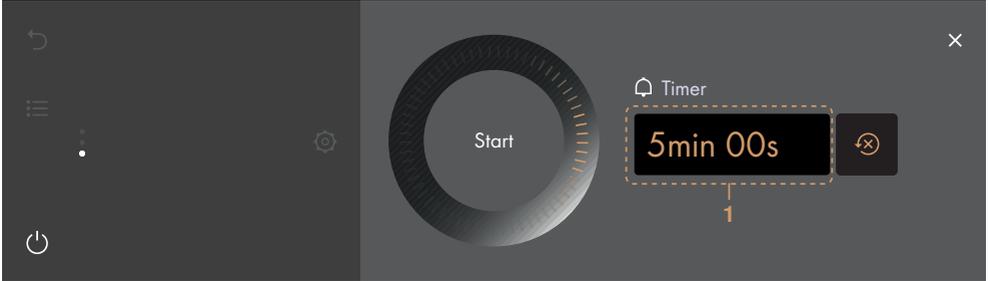
Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung „Gepinnte Werte“ aufrufen (siehe Seite 60).

4.16 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.

4.17 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.

4.18 Displaysperre

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

Displaysperre einschalten

- ▶ Funktionstaste  „Displaysperre“ antippen.
 - Im Display steht: „Aktivieren“
- ▶ „Aktivieren“ antippen.
 - Im Display erscheint .

Displaysperre ausschalten

- ▶  gedrückt halten.
 - Die Displaysperre ist aufgehoben.

4.19 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 57) als auch durch einen Schnellzugriff 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.

4.20 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

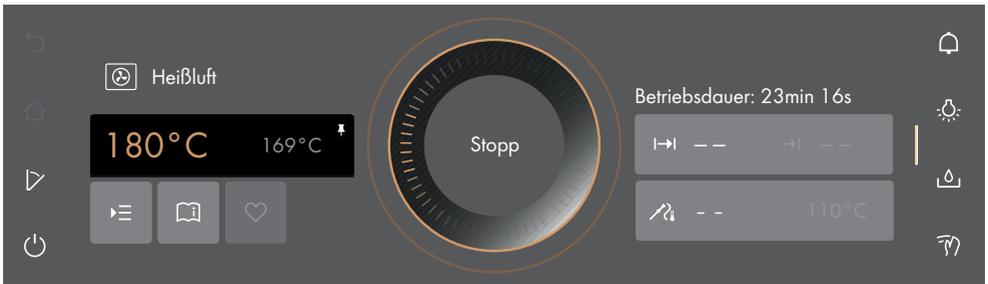
- ▶ Um die Uhrzeit auszublenden,  antippen.
 - Im Display wird die Uhrzeit ausgeblendet.

4.21 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 32).
 - 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 33).



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 38).

Anwendung vorzeitig beenden

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, ist der Timer weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 33).

4.22 Betriebsende

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

- Wird die Anwendung automatisch beendet.
- Ertönt ein Signalton.
- Falls Folgeschritte zur Verfügung stehen, steht im Display: „Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?“.
- ▶ Um den Betrieb endgültig zu beenden, „Nein“ drücken.
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, „Ja“ drücken.
 - Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen (siehe Seite 32).
 - 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 33).

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

- Steht im Display: „Restwärme im Garraum“ und die aktuelle Garraumtemperatur wird angezeigt.

Im EcoStandby, falls der Gargutsensor eingesteckt ist.

- Steht im Display die Kerntemperatur.



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

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 33).

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.

4.23 Betriebsende bei eingeschalteter AutoDoor (modellabhängig)

Wenn „Automatisches Türöffnen“ eingeschaltet wurde, öffnet sich die Tür automatisch, wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist oder das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.

4.24 Folgeschritte

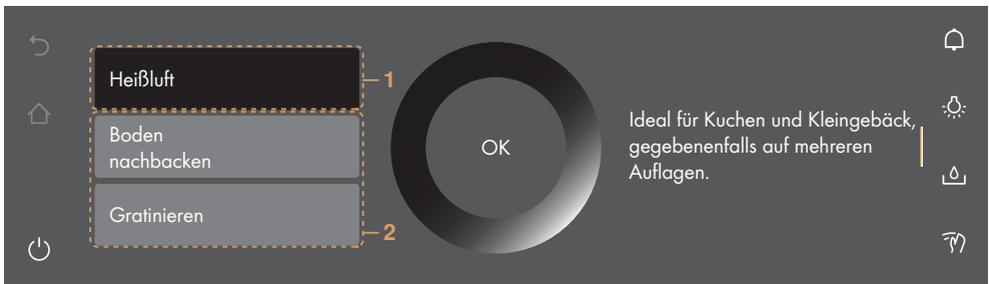
Bei den Folgeschritten handelt es sich um Anwendungen, mit denen der Betrieb nach einer beendeten oder abgebrochenen Anwendung fortgesetzt werden kann. Das Gargut kann dadurch bspw. stärker gebräunt werden. Die angebotene Auswahl an Folgeschritten richtet sich nach der davor beendeten oder abgebrochenen Anwendung.



Wenn „Automatisches Türöffnen“ (modellabhängig) eingeschaltet wurde, erscheinen nach Beendigung einer Anwendung im Display keine Folgeschritte. Stattdessen öffnet sich die Gerätetür.

Sobald eine Anwendung beendet/abgebrochen und die Meldung „Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?“ mit „Ja“ bestätigt wurde (siehe Seite 31),

- 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 23).
- ▶ 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 33).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 33).

4.25 Gerät ausschalten

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

Anzeige nach dem Ausschalten

Je nach Anwendung und Einstellungen steht im abgedunkelten Display.

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

4.26 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 es 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 Geräts

- 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.

4.27 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

- Startbildschirm
- Funktionsleisten
- CircleSlider
- App-Ansicht
- Listenansicht
- Gargutsensor
- AutoDoor (modellabhängig)
- Favoriten
- Pinnen
- EasyCook
- Reinigung
- Vorheizen

Gerätetipps aufrufen

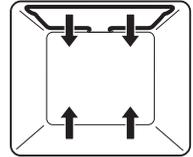
- ▶ Im Startbildschirm ⓘ „Gerätetipps“ antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 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, Kekse, Brot und Braten

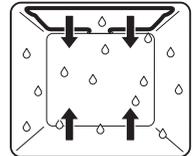


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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

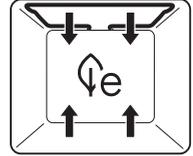
- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren



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. Dadurch wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Ober-/Unterhitze verlängern.



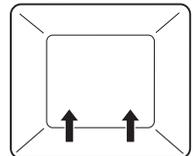
Bei dieser Anwendung ist der Temperaturverlauf auf ein energiesparendes Garen optimiert. Die Displayanzeige „ECO“ weist während des Betriebs darauf hin.



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 Tarteboden
- Einkochen

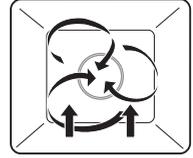


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

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, Tartes und Quiches

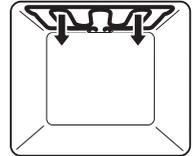


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech ohne Backtrennpapier verwenden.

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. Hähnchenteile und Würste
- Gratinieren
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

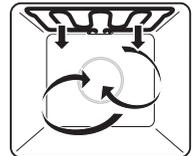


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten mit Option  vorheizen, bevor Gar- gut eingeschoben wird.

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.

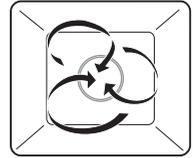
Anwendung

- ganzes Hähnchen
- 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



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

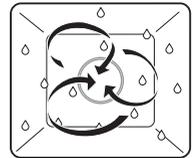


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.9 Heißluft feucht



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



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
- Braten, Schmorgerichte und Gratin

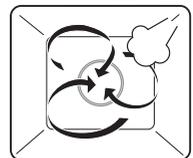


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei Ober-/Unterhitze, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.10 Heißluft mit Beschwadern



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 Hefengebäck, Brot, Zopf
- Auflauf, Gratin
- Fleisch
- Tiefkühl- und Fertigprodukte

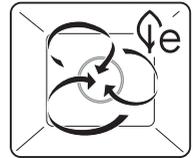
 Besonders geeignet zum fettarmen Garen von Tiefkühlprodukten wie Backofen-Frites oder Frühlingsrollen.

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 des Betriebs 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 58).

 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 24).
- ▶ 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 30).

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Die laufende Anwendung wird beendet.
 - Das Display wird dunkel.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 33).
 - Nach dem erneuten Starten des Geräts erscheint der Startbildschirm.

Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer erfolgt das reguläre Betriebsende (siehe Seite 31).

Stromunterbrechung

Nach einer Stromunterbrechung verhält sich das Gerät wie im Kapitel „Nach einer Stromunterbrechung“ (siehe Seite 70) beschrieben.

Bei kurzzeitiger Unterbrechung 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.



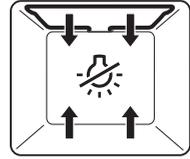
Timer kann nicht betrieben werden. Timer wird beim Start der Anwendung ausgeschaltet.

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 Aperitifgebäck
- Niedertemperaturgaren

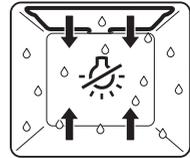


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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.

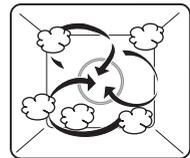
Anwendung

- 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



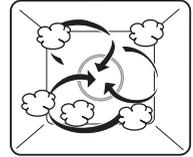
Dämpfen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

- 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.

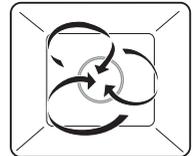


Für ein weniger feuchtes Resultat (z. B. Brot auffrischen, Tarte) eine höhere Temperatur (150–180 °C) einstellen.

5.15 Dörren (modellabhängig)



Temperaturbereich	40–85 °C
Vorschlagswert	65 °C
Auflage	2 oder 1 + 3



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmäßig umgewälzt. Durch die zeitlich gesteuerte Türöffnung wird die aus dem Gargut tretende Feuchtigkeit in regelmäßigen Abständen großzügig abgeführt. Das Gargut trocknet langsam aus.

Anwendung

- Trocknen von Obst, Gemüse und Kräutern



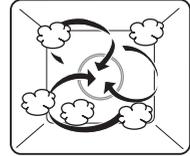
Bei tiefen Trocknungstemperaturen muss eine längere Trocknungsdauer eingeplant werden. Lebensmittel mit hohem Wassergehalt benötigen eine längere Trocknungsdauer.

5.16 Vacuisine

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



Temperaturbereich	30-95 °C
Vorschlagswert	60 °C
Auflage	1 bis 4
Empfohlene maximale Gardauer	72 Stunden



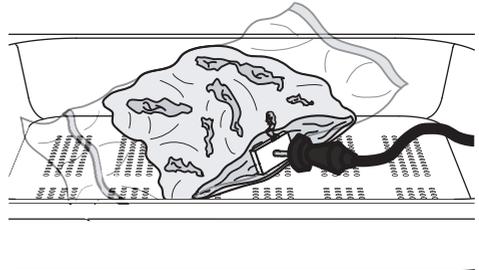
Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heißluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

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. Ragout, Schweinebauch) optimal mit Vacuisine zubereitet werden.

Lebensmittel vorbereiten

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



Vacuisine wählen und starten

- ▶ Gelochten Garbehälter einschieben und vakuumiertes Gargut darauflegen.



Darauf achten, dass die Beutel nebeneinander und nicht aufeinander liegen, damit der Dampf gleichmäßig an die Lebensmittel gelangt.



Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein. Bei langer Gardauer 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.

- ▶ Gegebenenfalls Gargutsensor am Gerät einstecken.
- ▶ Display länger berühren.
 - Das Gerät startet und 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 24).

- ▶ Um  „Vacuisine“ zu starten, „Start“ drücken.



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

Überwachung der Kerntemperatur bei Verwendung des Gargutsensors

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

5.17 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-Backens 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.

5.18 Zartgaren

Funktionsweise

Mit  „Zartgaren“ können hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet werden. Das Betriebsende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Temperatur wird automatisch geregelt. Bei langer Einstelldauer entspricht die Temperaturführung einem Niedergaren.

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

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleisch ½ bis 1 Stunde vor dem Zartgaren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: hochwertiges, nicht zu reifes Fleisch
- Bei durchzogenen Stücken wie Schulter oder Hals eine lange Einstelldauer wählen.

Zartgartabelle für „Zartgaren angebraten“

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	medium	59
	well done	65
Kalbshüfte, Kalbskarree	medium	63
	well done	69
Kalbsschulter	well done	75
Kalbshals	well done	75

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbseckstück	medium	61
	well done	71
Kalbsbrust	well done	75
Rinderfilet	rare	48
	medium rare	53
	medium	57
	well done	65
Entrecôte, Roastbeef	medium	57
	well done	64
Rinderhüfte	medium	63
	well done	69
Rinderhochrippe	medium	60
	well done	68
Rindsschulter	medium	72
	well done	75
Schweinehüfte, Schweinskarree	medium	61
	well done	72
Schweinenacken	well done	76
Schweineschulter	well done	76
Lammkeule	medium	65
	well done	74

Zartgaren angebraten

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.



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

- ▶ Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- ▶ Fleisch kurz rundherum max. fünf Minuten scharf anbraten.
- ▶ Fleisch anschließend auf den Gitterrost legen.



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

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



Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken. Die Temperatur im Fleischinneren ist wichtig, um am Betriebsende ein optimales Ergebnis zu erzielen.

- ▶ Gitterrost mit Fleisch in Auflage 2 und ein mit Alufolie ausgelegtes Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Stecker des Gargutsensors in die Buchse stecken.
- ▶  „Zartgaren angebraten“ starten.

Zartgaren wählen und starten



Nach dem Start lässt sich die Zieltemperatur nicht mehr ändern.

- ▶ Das Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  „Zartgaren“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Fleischart auswählen.
- ▶ Gewünschtes Fleischstück auswählen.
- ▶ Gewünschte Zartgarmethode auswählen und mit „OK“ bestätigen.



▶ Falls die gewünschte Fleischart oder das gewünschte Fleischstück nicht zur Auswahl steht, „Freie Fleischwahl“ wählen.

- ▶ Gargrad wählen (bei „Freie Fleischwahl“ nicht möglich).
 - Die Einstellungen der Anwendung erscheinen im Display.
- ▶ Den vorgeschlagenen Wert bei Bedarf anpassen und – falls gewünscht – Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ Um Zartgaren zu starten, „Start“ drücken.



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

- Das Zartgaren startet.
- Im Display werden die eingestellte Zieltemperatur, die aktuelle Kerntemperatur sowie die ablaufende Restdauer angezeigt.



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

Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten

- ▶ Um Zartgaren abzubrechen, „Stopp“ gedrückt halten.
 - Im Display steht: „Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?“
- ▶ Um Zartgaren abzubrechen oder vorzeitig auszuschalten,  „Ja“ antippen.
 - Der Betrieb wird abgebrochen.
- ▶ Um Gerät auszuschalten, Funktionstaste  gedrückt halten (siehe Seite 33).



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

5.19 Warmhalten

Mittels  „Warmhalten“ können fertige Speisen warmgehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiß, diesen vor dem Start von „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.

5.20 Tellerwärmen im Garraum



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

- ▶ Das 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 das Ende bzw. den 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.

5.21 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.

5.22 Hygiene

Mit  „Hygiene“ können Behälter entkeimt werden. Folgende Anwendungen stehen zur Verfügung:

 Babyflaschen entkeimen

 Konfitüregläser nachentkeimen

 Einmachgläser entkeimen

Babyflaschen entkeimen

Diese Anwendung ersetzt das Auskochen im Wasser.

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Flaschen reinigen.
- ▶ Flaschen auseinanderschrauben 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 nachentkeimen

Diese Anwendung verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

5.23 GarAutomatik

Die  „GarAutomatik“ besteht aus Anwendungen für verschiedene Lebensmittelgruppen. Größe und Form des Garguts werden erkannt und Dauer und Garraumklima automatisch angepasst.

Bräunungsgrad

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

Dauer

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



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



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

GarAutomatik wählen und starten



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



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe „GarAutomatik“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Lebensmittelgruppe auswählen und mit „OK“ bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der gewünschten Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf Ende → bzw. Startaufschub ↗ einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.
 - Im Display steht „Dauer wird ermittelt“.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.

5.24 RegenerierAutomatik

Funktionsweise

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

Feuchtigkeitsgrad

Bei der RegenerierAutomatik kann zwischen  „RegenerierAutomatik feucht“ und  „RegenerierAutomatik knusprig“ ausgewählt werden.

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

Regenerierdauer

Sensoren erkennen, wann das Lebensmittel heiß ist.

Die ungefähre Dauer bei den häufigsten Anwendungen beträgt:

-  „RegenerierAutomatik feucht“: 10–16 Minuten
-  „RegenerierAutomatik knusprig“: 12–18 Minuten

RegenerierAutomatik wählen und starten



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

Die Gerätetür darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.



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

- ▶ Lebensmittel in ein hitzebeständiges Geschirr geben, auf Gitterrost stellen und in kalten Garraum schieben.
 - Bei  „RegenerierAutomatik knusprig“ wird ein emailliertes Blech empfohlen.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung  „Regenerieren“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit „OK“ bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ Bei Bedarf „Einstellen für später“ einstellen (siehe Seite 25).



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

- ▶ Um „RegenerierAutomatik“ zu starten, „Start“ drücken.



Der Betrieb kann nach Ende des Regenerierens nicht verlängert werden.

5.25 Rezeptbuch

Folgende Rezeptbücher sind für dieses Gerät erhältlich:

- „Steamen. Mit Leidenschaft für Details.“
- „Backen. Mit Leidenschaft 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“ benutzen. Die Rezepte sind bereits im Gerät freigeschaltet.

Da Ihr Gerät über die benötigten Anwendungen verfügt, können Sie auch das Rezeptbuch „Backen“ kostenpflichtig bestellen. Diese Rezepte sind ebenfalls auf dem Gerät freigeschaltet.

Rezept starten



Das Gargut bei Rezepten ohne Vorheizen in den kalten Garraum schieben.

- ▶ Das 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.
- ▶ Die Anwendungsgruppe  „Rezepte“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Das gewünschte Rezeptbuch auswählen.
- ▶ Das gewünschte Kapitel auswählen.
- ▶ Das gewünschte Rezept auswählen und mit „OK“ bestätigen.
 - Die Einstellungen des Rezepts erscheinen im Display.
 - Bei Bedarf das Ende bzw. den Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ Um die einzelnen Rezeptschritte einzusehen, die Schrittübersicht im linken Inhaltsbereich öffnen. Dazu den „1. Schritt“ anwählen. Die Schrittübersicht öffnet sich. Dort können Sie sich zu jedem Schritt die zugehörigen Schrittinformationen wie Anwendung, Temperatur und Dauer anzeigen lassen. Bei der Aktionsinformation ist die jeweilige Handlungsanweisung aufgeführt.

- ▶ Mit dem Anwählen eines beliebigen Schritts oder einer Aktion und durch anschließendes Bestätigen mit „OK“ kann das Rezept beim ausgewählten Schritt gestartet werden. Dazu wird der gewählte Schritt in die Startbereitschaft übernommen. Anschließend lässt sich das Rezept wie gewohnt mit „Start“ starten.
- ▶ Ein Rezept kann mit einem beliebigen Schritt gestartet werden, d. h., es können Schritte übersprungen werden.



Wenn Sie das Rezept bei einem späteren Schritt starten wollen, wählen Sie die Aktion aus, die dem Schritt vorangeht, um die Auflageinformation anzuzeigen.



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



Während das Rezept ausgeführt wird

Während das Rezept ausgeführt wird, kann es erforderlich sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder weiteres Gargut einzuschieben. Dann wird der Betrieb angehalten und im Display erscheint eine Handlungsanweisung, der Sie entnehmen können, was zu tun ist.

Um die Ausführung des Rezepts fortzusetzen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- ▶ Die Gerätetür öffnen.
- ▶ Eine Aktion ausführen, z. B. das Gargut wenden.
- ▶ Die Gerätetür schließen und die Meldung mit „OK“ bestätigen.
 - Die Ausführung des Rezepts wird fortgesetzt.

Rezept abbrechen

- ▶ „Stopp“ gedrückt halten, um die Ausführung des Rezepts abzubrechen.
 - Im Display erscheint: „Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?“
- ▶ ✓ „Ja“ antippen, um die Ausführung des Rezepts abzubrechen.
 - Die Ausführung des Rezepts wird daraufhin abgebrochen.

5.26 Eigene Rezepte

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



Bei „Vorheizen“ wird der Garraum auf die im folgenden Schritt gewählte Temperatur aufgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Einschleiben des Garguts und der Bestätigung mit „OK“ gehalten.

Bei „Halten“ läuft die Heizung weiter und die Temperatur im Garraum bleibt konstant.

Bei „Pause“ wird nicht weiter geheizt und die Temperatur nimmt ab.

Eigenes Rezept erstellen

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



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

Erstelltes Rezept benennen

- ▶ Den Namen des Rezepts mithilfe der Tastatur eingeben.
- ▶ Mit „OK“ bestätigen.
 - Das neue Rezept wird nun im Bildschirm „Eigene Rezepte“ angezeigt.

Rezept starten

- ▶ Das gewünschte Rezept auswählen und mit „OK“ bestätigen.
 - Die Einstellungen des Rezepts erscheinen im Display.
- ▶ Das Rezept mittels „Start“ starten.

Eigenes Rezept ändern

Jedes Rezept aus den eigenen Rezepten kann geändert werden.

- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen.
- ▶  antippen.
- ▶ Es erscheint der Bildschirm „Rezept editieren“.

Schritt ändern

- ▶ Zu ändernden Schritt antippen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit „OK“ bestätigen.

Schritt hinzufügen

- ▶  „Schritt hinzufügen“ antippen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit „OK“ bestätigen.

Schritt löschen

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

Geändertes Rezept speichern

- ▶ Mit „OK“ bestätigen.
- ▶ Geändertes Rezept benennen.
- Mithilfe der Tastatur den Namen des neuen Rezepts eingeben.
- ▶ Mit „OK“ bestätigen.

Eigenes Rezept kopieren

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

Rezept kopieren

Die Rezepte aus dem Rezeptbuch können kopiert werden.

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

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept aus den eigenen Rezepten kann gelöscht werden.

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

5.27 EasyCook

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

Übersicht Lebensmittelgruppen

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

Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

5 Anwendungen

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

Lebensmittel wählen und starten



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung  „EasyCook“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Lebensmittelgruppe auswählen.
- ▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.
- ▶ Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen und ggf. mit „OK“ bestätigen.
- ▶ Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen und ggf. mit „OK“ bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des gewählten Lebensmittels.
- Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 24).
- Um den Betrieb zu starten, „Start“ drücken.

Ernährungsstile

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

Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:

Milch	Fleisch
Eier	Schweinefleisch
Fisch	

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

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

Länderküchen

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

Folgende Länderküchen stehen zur Verfügung:

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

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

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

6 V-ZUG-Home



Laden Sie Aktualisierungen über 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/int_testinstitute_vzug

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
- Systemanforderungen an Smartphone oder Tablet: ab Android 6.0 oder ab iOS 11.0
- WLAN, das einen der folgenden Standards erfüllt: 2.4 GHz 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 Haushaltsgeräts und halten Sie das Passwort Ihres Drahtlosnetzwerks 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 Haushaltsgeräts 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 Sie werden dazu aufgefordert, 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 einer Stromunterbrechung 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 Geräts durch Kinder verhindern. Falls die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nur nach Eingabe eines Codes bedient werden. Der Code wird beim Entsperren in umgekehrter Reihenfolge angezeigt.



Die Kindersicherung aktiviert sich jeweils 1 Minute nach dem Ausschalten des Geräts.

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 Geräts ertönt ein kurzer Rückmeldeton, auch wenn die Einstellung auf „Aus“ eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

Signaltöne

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



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

7.6 Individuelle Einstellungen

Ernährungsstil EasyCook

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

Länderküchen EasyCook

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

Startbildschirm

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

Folgeschritte

Bei der Einstellung „Ein“ werden nach Betriebsende Folgeschritte angezeigt. Bei der Einstellung „Aus“ wird der Betrieb unmittelbar beendet.

Temperatureinheit

Die Temperatur kann in „°C“ oder „°F“ angezeigt werden.

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

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den notwendigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt vier Einstellbereiche für die Wasserhärte:

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

Sabbat-Modus

Aktiviert die Sabbat-Anwendungen auf dem Startbildschirm.

7.7 Assistenzfunktionen

Wasserfachklappe

Bei der Einstellung „Ein“ öffnet sich 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.

Automatisches Türöffnen (modellabhängig)

Bei der Einstellung „Ein“ wird die Tür automatisch geöffnet, wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist oder das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (siehe Seite 32).

Automatisches Türschließen (modellabhängig)

Bei der Einstellung „Ein“ wird die Tür bei Tastendruck auf „Start“ einer Anwendung geschlossen.

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.

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 werden angezeigt.

Versionsnummern

Die aktuellen Softwareversionen 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 65).

Demomodus

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

Kontakt Service

Die Kontaktinformation zu dem Service wird angezeigt.

7.11 Werkseinstellungen

Gepinnte Werte

Setzt alle gepinnten Werte zurück.

Startbildschirm

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

Favoriten

Eingabe von „OK“ löscht alle angelegten Favoriten.

V-ZUG-Home

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.

Werkseinstellungen

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

7.12 EcoManagement

Verbrauchsinformation

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

Verbrauchsanzeige

Bei der Einstellung „Ein“ wird die verbrauchte Energie nach dem Ende einer Anwendung angezeigt.

Zurücksetzen

Setzt alle EcoManagement-Zähler außer den Gesamtverbrauch zurück.

7.13 Service

Dieser Menüteil ist für Servicemitarbeiter vorgesehen und mittels Passwort geschützt.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Außenreinigung

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

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

8.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie 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 nach-trocknen.
- ▶ Rückstände von Reinigungsmitteln gut entfernen, andernfalls könnte die Antihafwirkung beeinträchtigt werden.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich mit der Anwendung „Dampfreinigung“ leichter entfernen.

8.3 Kuchenblech reinigen



Beeinträchtigung der Antihafwirkung.

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

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

8.4 Dampfreinigung

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 \star „Reinigung“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen.
- ▶ \star „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 65).

- ▶ 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

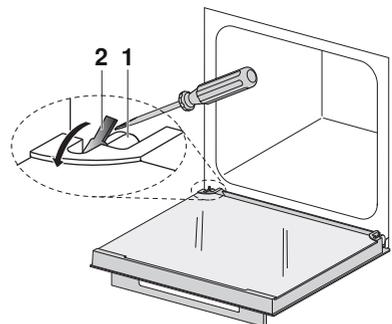
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

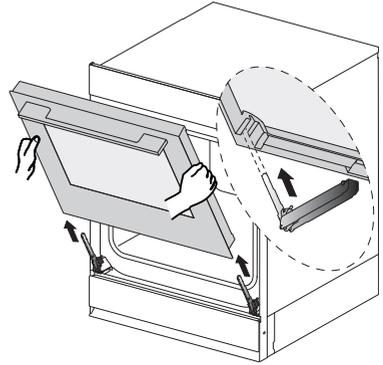


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

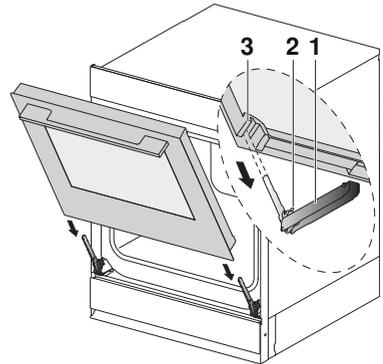


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schließen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür gleichmäßig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

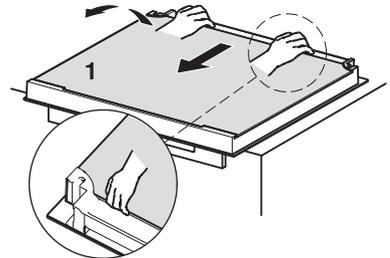
- ▶ Gerätetür **3** gleichmäßig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schließen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schließen.



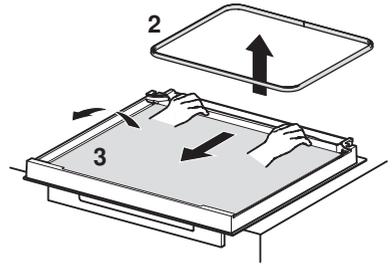
Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schließen beschädigt werden.

Türläser reinigen

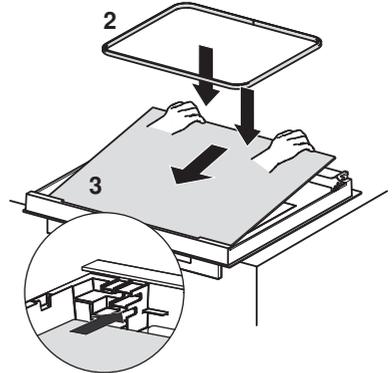
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf einer sauberen und flachen Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier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



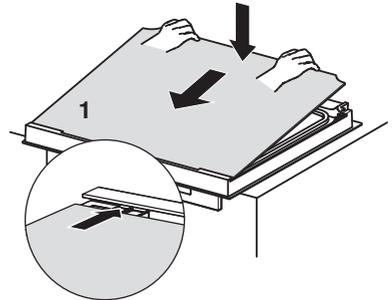
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.



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



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



8.6 Türdichtung reinigen

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

8.7 Türdichtung ersetzen



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

8.8 LED-Lampe ersetzen



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

8.9 Zubehör und Auflagegitter reinigen



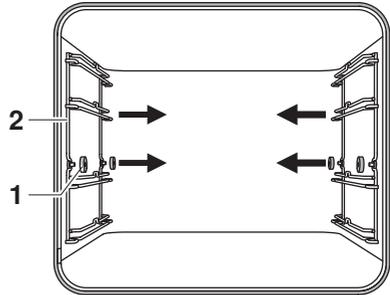
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler.

- ▶ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost, der Wasserbehälter und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.
- 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. Eventuelle 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 Geräts: Während des Entkalkens müssen Entkalkungsmittel eingefüllt und der Wasserbehälter muss 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 Garen trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Garguts.

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.

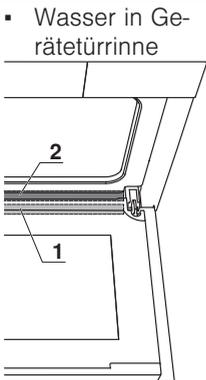
9.1 Störungsmeldungen

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ „FX/EXX“	▪ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Störungsmeldung durch Antippen von „OK“ bestätigen. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 72). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ „UX/EXX“	▪ Störung bei der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Störungsmeldung durch Antippen von „OK“ bestätigen. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 72). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ „Restwärme - Wasserbehälter nicht entfernen.“	▪ Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). <p>Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist.</p> <p>Gerät kann trotzdem genutzt werden.</p>
▪ „Entkalken fehlgeschlagen - Gerät wurde nicht entkalkt.“	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet. ▪ Entkalken lief nicht korrekt ab. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen. ▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 72). ▶ Service kontaktieren.

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> „Bitte Wasser einfüllen - der Wasserbehälter ist aber noch gefüllt.“ 	<ul style="list-style-type: none"> Füllfehler Verdampfer 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasserbehälter kurz entnehmen und wieder einschieben. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 72). ▶ Service kontaktieren.

9.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> Gerät funktioniert nicht 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> Sicherung löst mehrfach aus. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service kontaktieren.
	<ul style="list-style-type: none"> Unterbrechung der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stromversorgung überprüfen.
	<ul style="list-style-type: none"> Demomodus ist eingeschaltet. 	<p>Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheitscode ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Service kontaktieren.
<ul style="list-style-type: none"> Gerät ist defekt. 		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service kontaktieren.
	<ul style="list-style-type: none"> LED-Lampe defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service kontaktieren.
<ul style="list-style-type: none"> Beleuchtung funktioniert nicht 		
<ul style="list-style-type: none"> Gardauer erscheint ungewöhnlich lang 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät ist nur einphasig angeschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät zweiphasig anschließen.
<ul style="list-style-type: none"> Kein sichtbarer Dampf beim Dämpfen 	<ul style="list-style-type: none"> Temperatur im Garraum beträgt mehr als 100 °C. 	<p>Keine Behebung erforderlich: Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.</p>



- Wasser in Geräterürne
 - Dampf kondensiert bei Anwendungen mit Dampf an der Gerätertür, das entstehende Wasser sammelt sich nach dem Öffnen der Türe in der Gerätertürinne.
- Die Gerätertürinne dient zum Auffangen von kondensiertem Dampf, Restwasser an dieser Stelle ist normal.
- ▶ Allfälliges Restwasser aus der Gerätertürinne auswischen.
- Restwasser in der Gerätertürinne 1 fließt nach dem Schließen der Türe in die Kondensatrinne 2. Das Auswischen der Gerätertürinne 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.
▪ Beim Betrieb treten Geräusche auf	▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt-, Pump- und Lüftergeräusche).	Diese Geräusche sind normal.
▪ Uhr läuft falsch	▪ Unregelmäßige Stromnetzfrequenz. ▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise.	▶ Netzsynchronisation ausschalten. Oder: ▶ Gerät mit Internet vernetzen. ▶ Zeit wird automatisch synchronisiert. ▶ Service kontaktieren.

9.3 Nach einem Stromausfall



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitige Stromunterbrechung während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Geräts wird abgebrochen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: „Prozess wurde wegen einer Netzunterbrechung abgebrochen“.
- ▶ Um Meldung zu bestätigen „OK“ drücken.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Kurzzeitige Stromunterbrechung 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.

Längere Stromunterbrechung

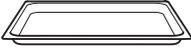
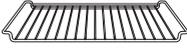
Nach einer längeren Stromunterbrechung wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Uhrzeit und das Datum neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht erforderlich.

- Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

10 Zubehör und Ersatzteile

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

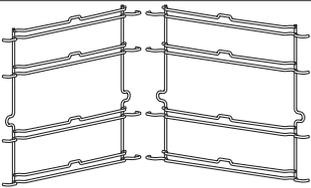
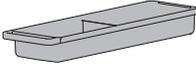
10.1 Zubehör

Edelstahlblech	Garbehälter gelocht	Gitterrost
		
Kuchenblech mit DualEmail	Gargutsensor	Rezeptbuch
		

10.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

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



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

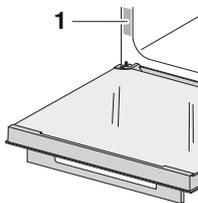
11 Technische Daten

Außenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1

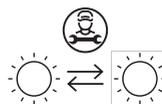


11.1 Lichtquellen



Lichtquellen dürfen nur durch den Servicetechniker ersetzt werden.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse E.



11.2 Hinweis für Prüfinstitute

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

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

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillen die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungselementen 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.: 66/2014

Marke	–	V-ZUG AG
Art des Geräts	–	Steamer
Modellbezeichnung	–	CS6T
Masse des Geräts	kg	40
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,69

Gemäß EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Energieverbrauch im Heißluft-/Umluftmodus ²⁾)	kWh/Zyklus	0,62
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾)	–	73,8
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	SN EN 60350-1:2016

1) bei der Erhitzung einer Standardbelastung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbelastung pro Garraum

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

11.5 EcoStandby

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit der Sparautomatik „EcoStandby“ ausgerüstet.

12 Tipps und Tricks

12.1 Garergebnis unbefriedigend ...

... bei Zartgaren

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

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Fleisch ist zäh. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Gardauer verlängern. ▶ Bei sehr mageren Stücken die Gardauer verkürzen. ▶ Nicht zu reifes Fleisch verwenden. |
|--|--|

... bei Profi-Backen

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

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gebäck hat eine weiche Kruste. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Gardauer verlängern. ▶ Die Backtemperatur erhöhen. |
|--|---|

... bei Gebäck und beim Braten

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

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck oder Braten sieht von außen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuchen fällt zusammen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regenerierte Speise ist ausgetrocknet. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verkürzen. ▶  „RegenerierAutomatik feucht“ verwenden.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zu viel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur beim nächsten Mal erhöhen und Dauer verlängern. ▶  „RegenerierAutomatik knusprig“ verwenden.

12.2 Allgemeine Tipps

- Mehrere Speisen können gleichzeitig energiesparend gegart werden, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte zusammen mit Gemüse von ähnlicher Gardauer.
- Getreide, z. B. Reis oder Hirse, und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, direkt mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr garen.
- Serviergeschirr direkt auf gelochten Garbehälter oder Gitterrost stellen.

12.3 Energie sparen

Die Anwendungen  „Heißluft feucht“ und insbesondere  „Heißluft eco“ benötigen weniger Energie als die Anwendung  „Heißluft“. 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 nicht mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstikungsgefahr 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 Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Adressen Importeure



AU/NZ

V-ZUG Australia Pty. Ltd.2/796 High Street
Kew East 3102, VIC
AUSTRALIA

LB

Kitchen Avenue SALMirna El Chalouhi Highway
Wakim Bldg, Jdeihah
Beirut
LEBANON

CN

**V-ZUG (Shanghai)
Domestic Appliance Co. Ltd.**Raffles City Changning Office
Tower 3
No. 1139 Changning Road
200051 Shanghai
CHINA

RU

OOO HometekDubininskaya Street 57 building 1
113054 Moscow
RUSSIAAT/BE/
DK/DE/
ES/FR/
NO/NL/
LU/SE**V-ZUG Europe BV**Evolis 102
8530 Harelbeke
BELGIUM

SG

V-ZUG Singapore Pte. Ltd.6 Scotts Road
Scotts Square #03-11/12/13
228209 Singapore
SINGAPORE

GB/IE

V-ZUG UK Ltd.27 Wigmore Street
London W1U 1PN
GREAT BRITAIN

TH

V-ZUG (Thailand) Ltd.140/36, 17th Floor ITF Tower, Si-
lom Road
Suriyawong Sub-district
Bangrak District
Bangkok 10500
THAILAND

HK/MO

V-ZUG Hong Kong Co. Ltd.12/F, 8 Russell Street
Causeway Bay
HONG KONG

TR

GÜRELLERAnchor Sit.3A/1-2 Çayyolu
06690 ÇANKAYA/ANKARA
TURKEY

IT

Frigo 2000 S.p.AViale Fulvio Testi 125
20092 Cinisello Balsamo (Mila-
no)
ITALY

UA

**Private enterprise "Stirion" (MIRS
corp.)**Osipova Street 37
65012 Odessa
UKRAINE

IL

Digital KitchenHataarucha 3
6350903 Tel Aviv
ISRAEL

VN

V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD.21st Floor, Saigon Centre, 67 Le
Loi
Ben Nghe Ward, District 1
Ho Chi Minh City, 700000
VIETNAM

14 Stichwortverzeichnis

Numerisch

3-Punkt-Gargutsensor 15

A

Adressen Importeure..... 76

Allgemeine Tipps 74

Anwendung 18

Ändern 20

Auswählen..... 19

Starten..... 19

Anwendung abbrechen 30

Anwendung vorzeitig beenden..... 31

Anwendungen 34

Anwendungsgruppe

Auswählen..... 18

Anwendungstipps 25

Ausblenden..... 26

Einblenden 26

App

Verschieben..... 17

App-Ansicht..... 11

Assistenzfunktionen 58

Aufheizton 58

Automatisches Türöffnen 58

Automatisches Türschließen..... 58

Beleuchtung..... 58

Wasserefachklappe..... 58

Aufbau..... 10

Auflagegitter

Einsetzen..... 65

Herausnehmen..... 65

Auflagen..... 13

Außenabmessungen 72

Außenreinigung 61

AutoDoor 16

Automatisches Türöffnen..... 25

B

Babyflaschen entkeimen 48

Bedien- und Anzeigeelemente 11

Bedienung 17

Beleuchtung..... 29, 69

Ausschalten 29

Einschalten..... 29

Benutzereinstellungen..... 56

Anpassen 56

Datum und Uhrzeit..... 58

Display 56

EcoManagement..... 60

Geräteinformation 59

Individuelle Einstellungen..... 57

Kindersicherung..... 56

Service 60

Sprache 56

Töne 57

V-ZUG-Home..... 59

Werkseinstellungen 60

Beschickungsmenge..... 72

Betriebsende..... 31

Mit AutoDoor..... 32

Bräunungsunterschied..... 74

C

CircleSlider

Bedienen 18

Reaktion 19

D

Dämpfen 40

Dampfreinigung..... 61

Datum und Uhrzeit

Datum 59

Datums- und Uhrzeitformat..... 59

Nachtmodus 59

Uhrzeit..... 59

Uhrzeit im Standby 59

Uhrzeitsynchronisation..... 59

Zeitsynchronisation 58

Dauer..... 20

Einstellen..... 20

Display

Bedienen 17

Farbschema..... 56

Helligkeit 56

Hintergrund 56

Displaysperre..... 29

Ausschalten 29

Einschalten..... 29

Dörren 41

E

EasyCook 53

Lebensmittelgruppen 53

EcoManagement

Verbrauchsanzeige..... 60

Verbrauchsinformation..... 60

Zurücksetzen 60

EcoStandby..... 73

Edelstahlblech 14

Eigene Rezepte 51

Ändern 52

Erstellen..... 52

Kopieren 53

Löschen..... 53

Rezept kopieren..... 53

Einmachgläser entkeimen.....	48	Geräteinformation	
Einstellbereich	21	Demomodus	60
Einstellen für später.....	25	Entkalkung	60
Einstellen.....	25	Identifikationsnummern	59
Starten.....	25	Kontakt Service.....	60
Einstellmöglichkeiten.....	12	Versionsnummern.....	60
Einstellungen		Gerätetipps.....	34
Ändern	24	Aufrufen	34
Kontrollieren.....	24	Gerätetür	
Elektrischer Anschluss.....	72	Einsetzen	63
Ende	21	Entfernen	62
Energie sparen.....	74	Gitterrost	15
Entkalken	65	Grill	36
Beenden	67	Grill – Umluft.....	36
Durgol Swiss Steamer	66	Gültigkeitsbereich	2
Fehlgeschlagen.....	68		
Funktionsweise.....	65	H	
Intervall	66	Heiße Wickel	47
Spülphase	67	Heißluft	37
Starten.....	66	Heißluft eco.....	38
Entsorgung.....	75	Heißluft feucht.....	37
Erfrischungstücher.....	47	Heißluft mit Beschwaden.....	37
Ernährungsstile.....	54	Hot Stones.....	48
Ersatzteile	71	Hygiene.....	48
Erstinbetriebnahme.....	10		
F		I	
F- und E-Meldungen	68	Individuelle Einstellungen	
Favoriten	26	Ernährungsstil EasyCook	57
Ändern	26	Folgeschritte	57
Erstellen	26	Länderküchen EasyCook	57
Löschen.....	27	Sabbat-Modus	58
Starten.....	27	Startbildschirm	57
Feuchtigkeitsgrad	49	Temperatureinheit.....	57
Folgeschritte	32	Wasserhärte.....	58
Betrieb abbrechen.....	33		
Betrieb fortsetzen.....	32	K	
Füllfehler Verdampfer.....	69	Kernsäckchen.....	48
Funktionsleiste.....	11	Kerntemperatur	22
Funktionstasten	11	Einstellen	22
Ausklappen	18	Nur messen	23
G		Konfitürengläser nachentkeimen.....	48
Garantieverlängerung.....	83	Kuchenblech.....	13
GarAutomatik.....	48	Kurzanleitung.....	84
Garbehälter gelocht.....	14		
Garergebnis unbefriedigend.....	73	L	
Gargutsensor.....	22, 71	Länderküchen.....	54
Garraum.....	13	Lange Gardauer	69
Temperaturmessung	72	LED-Lampe	
Gerät		Ersetzen	65
Ausschalten	33	Listenansicht	11
Einschalten.....	17		
Entsorgen.....	75	M	
Gerätebeschreibung.....	10	Modellbezeichnung	2
		Modellnummer.....	2

N		Wählen und starten.....	39
Notizen.....	81	Schnellinformationen	
O		Anzeigen.....	17
Ober-/Unterhitze.....	34	Service & Support.....	83
Ober-/Unterhitze eco.....	35	Sicherheitshinweise	
Ober-/Unterhitze feucht.....	34	Allgemeine.....	5
Optionen.....	23	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Auswählen.....	23	Gebrauchshinweise.....	7
Starten.....	23	Geräteschäden vermeiden.....	8
P		Gerätespezifische.....	6
Pflege und Wartung.....	61	Lebensgefahr.....	8
Pinnen.....	27	Verbrennungsgefahr.....	8
Hauptwert.....	27	Verletzungsgefahr.....	8
Hauptwert zurücksetzen.....	27	Vor der ersten Inbetriebnahme.....	7
PizzaPlus.....	36	Zum Gebrauch.....	7
Probleme.....	68	Smartphone-Systemanforderungen.....	55
Produktdatenblatt.....	72	Sonderzubehör.....	15, 71
Profi-Backen.....	43, 73	Startaufschub.....	21
Aufgehen lassen.....	44	Einstellen.....	21
Bemehlt.....	43	Startbereitschaft.....	12
Bestrichen.....	43	Startbildschirm.....	17
Klassisch.....	43	Steckerbuchse.....	13
Wählen und starten.....	44	Störungen.....	68
Prüfinsultate.....	72	Stromausfall.....	70
R		Stromunterbrechung.....	70
RegenerierAutomatik.....	49	Symbole.....	5
Regenerierdauer.....	49	T	
Regenerieren.....	41, 74	Tablet-Systemanforderungen.....	55
Reinigung		Technische Daten.....	72
Auflagegitter.....	65	Technische Fragen.....	83
Gargutsensor.....	65	Tellerwärmen im Garraum.....	47
Garraum.....	61	Temperatursensor.....	13
Gerätetür.....	62	Timer.....	28
Kuchenblech.....	61	Ändern.....	28
Türdichtung.....	64	Einstellen.....	28
Türgläser.....	63	Kontrollieren.....	28
Zubehör.....	65	Starten.....	28
Rezeptbuch.....	50, 71	Vorzeitig ausschalten.....	28
Rezepte.....	50	Tipps und Tricks.....	73
Abbrechen.....	51	Töne	
Aktion erforderlich.....	51	Klangwelt.....	57
starten.....	50	Rückmeldetöne.....	57
Ruhiger Modus.....	29	Ruhiger Modus.....	57
Ausschalten.....	29	Signaltöne.....	57
Einschalten.....	29	Türdichtung	
S		Ersetzen.....	64
Sabbat Ober-/Unterhitze.....	40	Typ.....	2
Sabbat Ober-/Unterhitze feucht.....	40	Typenschild.....	72
Sabbat-Anwendungen.....	38	U	
Abbrechen oder vorzeitig beenden.....	39	U- und E-Meldungen.....	68
Funktionsweise.....	38	Uhrendesign.....	59
		Uhrzeit.....	30
		Ausblenden.....	30

Einblenden	30
Während des Betriebs ausblenden.....	21
Während des Betriebs einblenden.....	21
Unterhitze	35

V

Vacuisine	42
Wählen und starten	42
Vorheizen.....	24
Einschalten.....	24
V-ZUG App.....	55
V-ZUG-Home.....	55
Informationen anzeigen	59
Interface neu starten	59
Modus	59
Zurücksetzen	59

W

Warmhalten	47
Wasser nachfüllen	18
Wasserbehälter	15
füllen.....	18
Leeren	33
Weitere mögliche Probleme	69
Wellness	47
Werkseinstellungen	60
Favoriten.....	60
Gepinnte Werte	60
Startbildschirm	60
V-ZUG-Home.....	60
Werte	
Anpassen	19
Speichern	19
WLAN-Verbindung	55

Z

Zartgaren	44, 73
Abbrechen oder vorzeitig ausschalten	46
Angebraten	45
Funktionsweise.....	44
Wählen und starten	46
Zartgartabelle	44
Zieltemperatur	22
Zubehör	13, 71

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 sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. 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

Unter www.vzug.com →Service →Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

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.

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.



Temperatur
Mit dem CircleSlider kann der amberfarbene Wert eingestellt werden.



1094235-08

