

Bedienungsanleitung

Combi-Steam SL

Combi-Steamer

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

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

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type	Maßsystem
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60c	60-600
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60g	60-600
Combair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Yg	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Eine farbige Bedienungsanleitung kann im Internet unter www.vzug.com heruntergeladen werden.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	5.10	Betriebsende	24
1.1	Verwendete Symbole	5	5.11	Gerät ausschalten.....	25
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	5.12	Wasserbehälter leeren.....	25
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	6	GourmetGuide	26
1.4	Gebrauchshinweise.....	7	6.1	Rezeptbuch.....	26
2	Erste Inbetriebnahme	10	6.2	Eigene Rezepte.....	27
3	Gerätebeschreibung	11	6.3	Vacuisine *	30
3.1	Aufbau	11	6.4	GarAutomatik.....	31
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	11	6.5	Profi-Backen.....	33
3.3	Garraum	12	6.6	Zartgaren.....	33
3.4	Zubehör.....	12	6.7	RegenerierAutomatik	36
3.5	Tellerwärmen	14	6.8	Wellness *	37
4	Betriebsarten	14	6.9	Hygiene *	38
4.1	Übersicht Betriebsarten.....	14	6.10	Warmhalten *	38
4.2	Dämpfen.....	14	7	EasyCook	38
4.3	Ober-/Unterhitze	15	7.1	Übersicht Lebensmittelgruppen.....	39
4.4	Heißluft.....	15	7.2	Lebensmittel wählen und starten.....	39
4.5	Heißluft mit Beschwadern.....	15	8	Favoriten	40
4.6	Regenerieren	16	8.1	Favoriten erstellen	40
4.7	PizzaPlus	16	8.2	Favoriten wählen und starten	40
4.8	Grill	17	8.3	Favoriten ändern.....	40
4.9	Grill-Umluft.....	17	8.4	Favoriten löschen	40
4.10	Ober-/Unterhitze feucht.....	17	9	Tipps und Tricks	40
4.11	Heißluft feucht.....	18	9.1	Garergebnis unbefriedigend	40
4.12	Unterhitze	18	9.2	Allgemeine Tipps	41
4.13	Schnellaufheizen	18	9.3	Energie sparen.....	41
5	Bedienung	19	10	Benutzereinstellungen	42
5.1	Wasserbehälter füllen	19	10.1	Übersicht Benutzereinstellungen	42
5.2	Betriebsart wählen und starten	20	10.2	Benutzereinstellungen anpassen.....	42
5.3	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	20	10.3	Sprache	42
5.4	Dauer einstellen.....	21	10.4	Display	43
5.5	Startaufschub/Ende einstellen	21	10.5	Datum	43
5.6	Kerntemperatur	22	10.6	Uhr.....	43
5.7	Betriebsart abrechnen/vorzeitig beenden	22	10.7	Benachrichtigungen	44
5.8	Betriebsart ändern.....	23	10.8	Gerät entkalken.....	44
5.9	Timer	23	10.9	Wasserhärte.....	44

10.10	Lautstärke.....	44
10.11	Assistenzfunktionen.....	44
10.12	Temperatur.....	45
10.13	Kindersicherung.....	45
10.14	Geräteinformation	45
10.15	Demomodus	46
10.16	Anschluss prüfen *	46
10.17	Werkseinstellungen	46
11	Pflege und Wartung	46
11.1	Außenreinigung.....	46
11.2	Garraum reinigen.....	46
11.3	Gerätetür reinigen.....	47
11.4	Türdichtung reinigen	47
11.5	Türdichtung ersetzen	47
11.6	Halogenlampe ersetzen	48
11.7	Zubehör und Auflagegitter reinigen	48
11.8	Entkalken.....	48
12	Störungen selbst beheben	50
12.1	Was tun, wenn	50
12.2	Nach einem Stromausfall.....	54
13	Zubehör und Ersatzteile	55
13.1	Zubehör.....	55
13.2	Sonderzubehör.....	55
13.3	Ersatzteile	55
14	Technische Daten	56
14.1	Hinweis für Prüfinstitute	56
14.2	Temperaturmessung	56
14.3	Produktdatenblatt.....	56
14.4	EcoStandby.....	57
14.5	„Open Source“-Lizenz-Verweis.....	57
15	Entsorgung	57
16	Stichwortverzeichnis	59
17	Notizen	62
18	Service & Support	63

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung




Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.
- 
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren

Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweisen, ist eine Trennvorrichtung in die fest verlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiß.
- Keine aggressiven, scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermäßige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Backbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- **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.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel „Service & Support“. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim 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 Überdörrung besteht Brandgefahr.

- Wenn Sie Rauch durch einen mutmaßlichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, 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 mit sichtbarer Unterhitze: Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Backblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder außen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

2 Erste Inbetriebnahme

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

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

Variante 1 *

* Softwareversionabhängig

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




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

Version 2 *

* Softwareversionabhängig

- ▶ Uhrzeit einstellen (siehe Seite 43).
- ▶ Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 44).
- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.

Erstinbetriebnahme abschließen

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



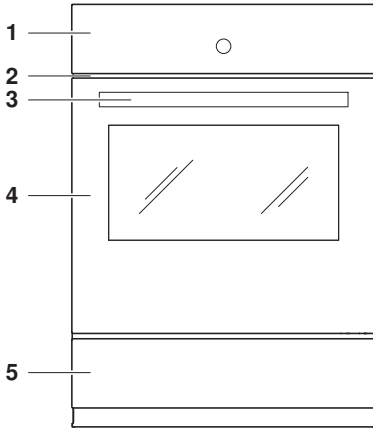
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben. Bei der Benutzereinstellung „Grad Fahrenheit“ (siehe Seite 45) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

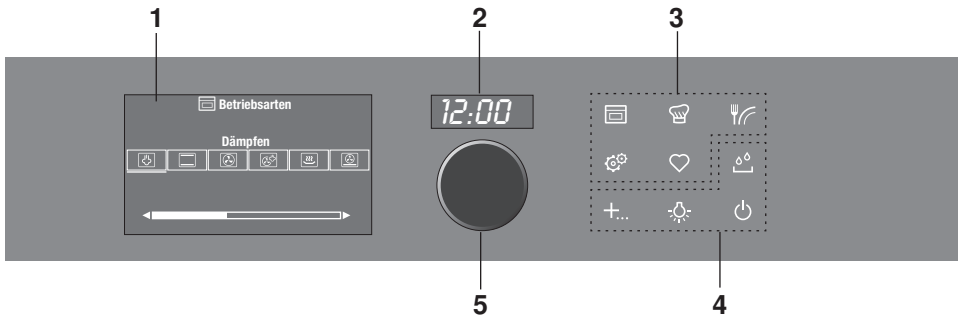
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



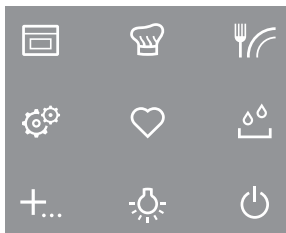
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
 - 2 Lüftungsöffnung
 - 3 Türgriff
 - 4 Gerätetür
 - 5 Geräteschublade beheizbar *
- * modellabhängig

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



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

Übersicht Sensortasten



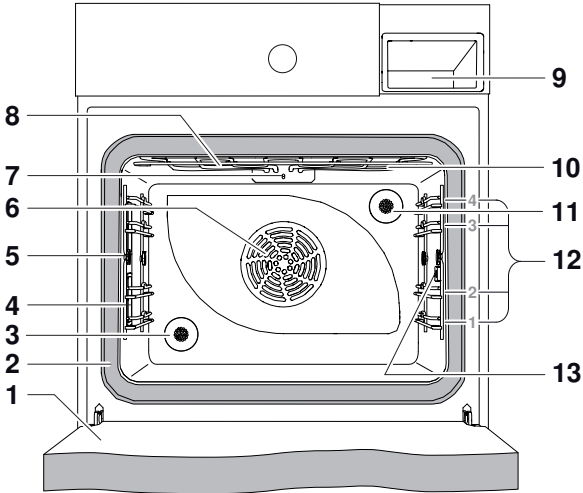
- Betriebsarten
- GourmetGuide
- EasyCook
- Benutzereinstellungen
- Favoriten
- Wasserbehälter
- Extrafunktionen
- Garraumbeleuchtung
- Ausschalten

3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



- | | | | |
|---|--------------------|----|---------------------------|
| 1 | Gerätetür | 8 | Garraumentlüftung |
| 2 | Türdichtung | 9 | Fach für Wasserbehälter |
| 3 | Klimasensor | 10 | Oberhitze |
| 4 | Garraumbeleuchtung | 11 | Dampfeintritt |
| 5 | Rändelmutter | 12 | Auflagen mit Beschriftung |
| 6 | Heißluftgebläse | 13 | Buchse für Gargutsensor |
| 7 | Temperaturfühler | | |



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör








Beschädigung durch falsche Behandlung!

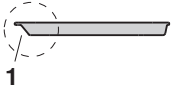
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Backblech mit DualEmail

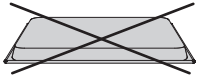


- Backform z. B. für Quiche, Brot und Kekse
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

- Für die Betriebsarten  sowie für  und  nicht geeignet.
- ▶ Stattdessen Edelstahlblech verwenden.
- Für die Betriebsarten  und  nicht geeignet, sofern die Temperatur tiefer als 150 °C eingestellt wird. Bei häufiger Nutzung kann sich die Optik der Oberfläche verändern. Dies beeinflusst die Funktionalität jedoch nicht.







- ▶ Darauf achten, dass „Schrägung“ **1** des Kuchenblechs im Garraum nach hinten zeigt.

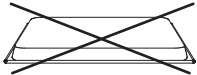


- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Edelstahlblech



- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter
- Backform z. B. für Apérogebäck 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 Betriebsarten  und  weniger geeignet, sofern die Temperatur höher als 150 °C eingestellt wird.
- Für die Betriebsarten  und  nicht geeignet.



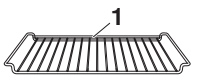
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Garbehälter gelocht

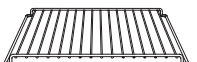


- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Einmachgläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.

Gitterrost



- Auflage für Bratgeschirr 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

Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im „EasyCook“ beschrieben.



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


Sonderzubehör



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


- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3.5 Tellerwärmen

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.
- ▶ Sensortaste **+**... antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschte Dauer einstellen.



Wählen Sie eine Dauer von mindestens 1 Stunde.

- ▶ Bei Bedarf Ende einstellen.
- ▶ Durch Wählen von  „Tellerwärmen“ einschalten.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das „Tellerwärmen“ automatisch aus.

4 Betriebsarten

4.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten sowie das Schnellaufheizen beschrieben.

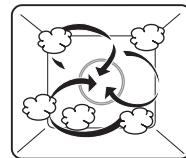


Beachten Sie die Hinweise unter „Tipps und Tricks“ (siehe Seite 40) und im „EasyCook“.

4.2 Dämpfen



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



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

Anwendung

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



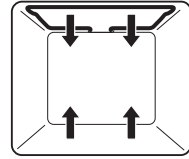
Garen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

- Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

4.3 Ober-/Unterhitze



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



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Plätzchen, Brot und Braten



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

4.4 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

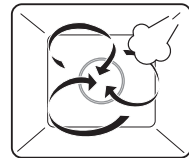


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.5 Heißluft mit Beschwadern



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



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





Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

Anwendung

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

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

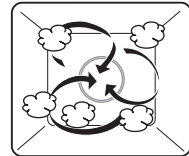
Das Beschwaden kann während des Betriebs aus- und wieder eingeschaltet werden.

- ▶ Betriebsart starten.
- ▶ Um die Dampfzufuhr auszuschalten,  „Beschwaden ausschalten“ in den Einstellungen der Betriebsart wählen.
 - Das Symbol  erlischt.
- ▶ Um die Dampfzufuhr wieder einzuschalten,  „Beschwaden einschalten“ wählen.
 - Das Symbol  leuchtet.

4.6 Regenerieren




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



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

Anwendung

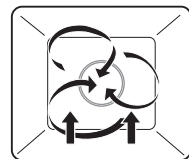
- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten

 Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

4.7 PizzaPlus



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



Die Beheizung erfolgt durch Heißluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiver gebacken.

Anwendung

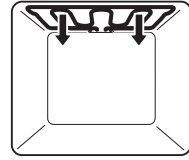
- Pizza
- Tartes und Quiches

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

4.8 Grill



Temperaturbereich	4 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Geflügelteile, Fisch und Würste
- Gratiniere
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

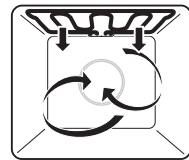


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

4.9 Grill-Umluft



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heißluftgebläse gleichmäßig umgewälzt.

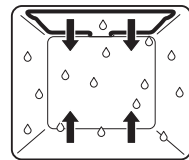
Anwendung

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

4.10 Ober-/Unterhitze feucht



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



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

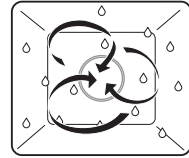
Anwendung

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

4.11 Heißluft feucht



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




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

Anwendung

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

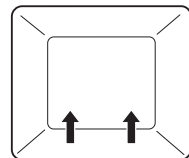


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.12 Unterhitze



Temperaturbereich	6 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung





- Nachbacken von Tartesböden
- Einkochen



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

4.13 Schnellaufheizen

Beim Schnellaufheizen  wird der Garraum mit Heißluft und Unterhitze erhitzt, was das Vorheizen verkürzt. Schnellaufheizen ist bei folgenden Betriebsarten möglich:  und .

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen und Einstellungen vornehmen.
- ▶ Um die Betriebsart zu starten,  wählen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart  "Schnellaufheizen einschalten" wählen.
 - Oberhalb von  leuchtet das Symbol .

Sobald ein Signalton ertönt:

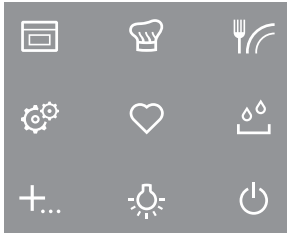
- kann das Gargut eingeschoben werden.

5 Bedienung

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

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

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



	Betriebsarten
	GourmetGuide
	EasyCook
	Benutzereinstellungen
	Favoriten
	Wasserbehälter
	Extrafunktionen
	Garraumbeleuchtung
	Ausschalten


Funktionen des Einstellknopfs

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

5.1 Wasserbehälter füllen



Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Die Sensortaste  antippen.
 - Der Wasserbehälter wird hervorgestoßen, falls aktiviert.
- ▶ Zum Füllen Wasserbehälter herausziehen.
- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und mit Deckel verschließen.
- ▶ Gefüllten Wasserbehälter in das dafür vorgesehene Fach einschieben.

Wasser nachfüllen

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

Falls im Display steht «Bitte Wasser nachfüllen»:


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

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

- Der Wasserbehälter wird nicht hervorgestoßen.

- Eine laufende Betriebsart oder Anwendung ist weiterhin aktiv.
 - ▶ Um die Meldung zu schließen, ✓ wählen.
- Falls Wasser nachgefüllt werden muss:
- ▶ Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, da sonst nach Betriebsende Wasser überlaufen könnte.

5.2 Betriebsart wählen und starten

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

Tip and go

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



Sie können die Dauer des Tip and go in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 45) oder Tip and go deaktivieren.

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



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



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

Übersicht Display



The screenshot shows a black display with yellow and white text and icons. At the top, it says 'Heißluft' with a fan icon. Below that is a progress bar. The main text is 'Temperatur einstellen'. Below this, there are several data points: '58', '180', '1h20', and '12:40'. At the bottom, there are several icons: a fan, a temperature symbol, a double-headed arrow, a right-pointing arrow, and a play button. A yellow bar is at the very bottom.

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

5.3 Einstellungen kontrollieren und ändern

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

- Oberhalb des entsprechenden Symbols ist der geänderte Wert sichtbar.



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

5.4 Dauer einstellen

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

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **I→I** wählen.
- ▶ Gewünschte Dauer – max. 9 h 59 min – einstellen und bestätigen.
 - In den Einstellungen der Betriebsart steht die Dauer, daneben das daraus berechnete Betriebsende.
 - Betriebsende/Dauer abgelaufen (siehe Seite 24)

5.5 Startaufschub/Ende einstellen

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

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

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




Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.


Vor dem Einstellen des Startaufschubs

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

Startaufschub einstellen

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **→I** wählen.
 - Momentanes, aus der Dauer berechnetes Ende wird angezeigt.
- ▶ Gewünschtes Ende einstellen und bestätigen.
 - Im Display steht die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart.
 - Nach 3 Minuten erlischt das Display, die Sensortaste  leuchtet weiß. Durch Drücken des Einstellknopfs kann das Display jedoch jederzeit wieder aufgerufen werden.
 - Das Gerät bleibt bis 3 Minuten vor dem automatischen Betriebsstart ausgeschaltet.
- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 20).

Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ende auf 11.30 Uhr einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 10.15 Uhr ein und um 11.30 Uhr wieder aus.

5.6 Kerntemperatur



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.

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

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



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

Die optimale Zieltemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad.

Beachten Sie die Angaben zu Zieltemperaturen im „EasyCook“.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen und Temperatur einstellen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart $\curvearrowright^{\circ\text{C}}$ wählen.
- ▶ Gewünschte Zieltemperatur einstellen und bestätigen.
- ▶ Um den Betrieb zu starten, ▶ wählen.



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

- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 20).
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im oberen Teil des Displays angezeigt.
 - Die eingestellte Zieltemperatur wird oberhalb von $\curvearrowright^{\circ\text{C}}$ angezeigt.
 - Nach Erreichen der Zieltemperatur wird der Betrieb automatisch beendet, siehe auch Betriebsende (siehe Seite 24).





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

Kerntemperatur nur messen

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

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

5.7 Betriebsart abbrechen/vorzeitig beenden

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart ■ wählen oder Sensortaste \odot antippen.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.
 - Im Display steht: „ Restwärme“ sowie z. B.: „ Heißluft abgebrochen“.
 - Falls der Gargutsensor eingesteckt ist, wird die Kerntemperatur angezeigt. *

* Softwareversionabhängig




- ▶ Falls eine neue Betriebsart gestartet werden soll: Sensortaste  antippen.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet werden soll: Sensortaste  antippen.

5.8 Betriebsart ändern

Falls noch keine Betriebsart läuft:

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



Falls bereits eine Betriebsart läuft:

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

5.9 Timer

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


Timer einstellen und starten

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



Die Einstellung erfolgt:

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

Die maximale Timer-Dauer beträgt 99 h.

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

Kontrollieren und ändern

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




Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- ertönt ein Signalton.




- steht im Display „Timer abgelaufen“.
- ▶ Um die Meldung zu schließen, ✓ wählen.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Sensortaste +... antippen.
 - ▶  wählen.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
 - ▶ Durch Drehen am Einstellknopf Timer auf 0 setzen und bestätigen.
- Oder, falls der Timer die einzige aktive Funktion ist:
- ▶ Die Sensortaste  antippen.
- Oder, falls das Gerät ausgeschaltet werden soll:
- ▶ Sensortaste  2× antippen.


5.10 Betriebsende

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

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



Sie können die Geräteausschaltzeit individuell anpassen (siehe Seite 43).


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



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

* Softwareversionabhängig



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

Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende eine Dampfreduktion stattfinden. Während der Dampfreduktion wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden; sie kann jedoch jederzeit geöffnet werden.

Gargut entnehmen





Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft bzw. heißer Dampf aus dem Garraum entweichen.

Das Zubehör ist heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.


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

5.11 Gerät ausschalten



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

* Softwareversionabhängig


- Nach allen Betriebsarten mit Dampf steht im Display: „Gerät wird entleert. Bitte Wasserbehälter nicht entfernen.“

- ▶ Sensortaste  erneut antippen.
 - Sämtliche Sensortasten erlöschen.
 - Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.

Oder, bei Betriebsende:

- ▶ Option  im Display wählen.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer, Garraumbeleuchtung oder Tellerwärmen weiterhin aktiv.
 - Im Display steht: „ Restwärme“.
 - Falls der Gargutsensor eingesteckt ist, wird die Kerntemperatur angezeigt. *

* Softwareversionabhängig

- ▶ Die Sensortaste  antippen.
 - Sämtliche Sensortasten erlöschen.
 - Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.



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

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

5.12 Wasserbehälter leeren




Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiß sein. Falls im Display steht: „Wasserbehälter nicht entfernen“, ist die Temperatur des Restwassers zu hoch. Wasserbehälter nicht entfernen!

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

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

Im Display steht: „Wasser wird abgepumpt“. Nach dem Zurückpumpen des Wassers:


- ▶ Die Sensortaste  antippen.










- Der Wasserbehälter wird hervorgestoßen, falls aktiviert.
- ▶ Wasserbehälter entfernen, leeren und trocknen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.



Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

6 GourmetGuide

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

 Rezepte	 Vacuisine *
 GarAutomatik	 Wellness *
 Profi-Backen	 Hygiene *
 Zartgaren	 Warmhalten *
 RegenerierAutomatik	

* Softwareversionabhängig



6.1 Rezeptbuch

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

Im Lieferumfang des Gerätes ist ein Rezeptbuch enthalten, das auch bereits im Gerät freigeschaltet ist.




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

Für Ihr Gerät sind folgende Rezeptbücher erhältlich:

-  Bi Vielseitig Backen
-  Si Zauberhaft Steamen

Rezeptbuch freischalten

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





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

Rezept starten




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

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

- ▶ Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch oder  „Eigene Rezepte“ wählen.
- ▶ Um zur Auswahl der Rezepte zu gelangen,  wählen.
- ▶ Rezept auswählen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
- ▶ Falls gewünscht, Ende bzw. Startaufschub einstellen.




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

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


Während des Rezeptablaufs

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

Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

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





Rezept abbrechen

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

6.2 Eigene Rezepte

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

Eigenes Rezept erstellen

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

- ▶ Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe zu Schritt 1 einstellen.



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

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



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

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

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

Dauer eines Schrittes

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

Die folgende Tabelle zeigt die Prioritäten in absteigender Reihenfolge:

	Einstellung
1	Zieltemperatur
2	Dauer
3	Temperatur/Temperaturstufe

Rezepteingabe/Rezeptänderung abbrechen

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

Schritt vorzeitig beenden



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

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart das Symbol für Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe wählen. Dabei Prioritäten für die Schrittdauer beachten, wie unter „Dauer eines Schrittes“ beschrieben.


- ▶ Angezeigten Wert auf 0 stellen oder solange verringern, bis er kleiner als der momentan gemessene Wert ist.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
 - Der Schritt wird beendet.
 - Falls es der letzte Schritt war, wird auch das Rezept beendet.
 - Falls es nicht der letzte Schritt war, wird der nächste Schritt gestartet.

Rezept ändern

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

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


Schritt ändern

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



Schritt hinzufügen

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

Schritt löschen


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

Geändertes Rezept speichern

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





Ein bereits belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

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

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich  „Eigene Rezepte“ kann gelöscht werden.

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

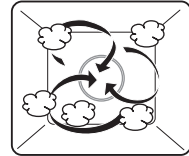
6.3 Vacuisine *

* Softwareversionabhängig

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	48 Stunden



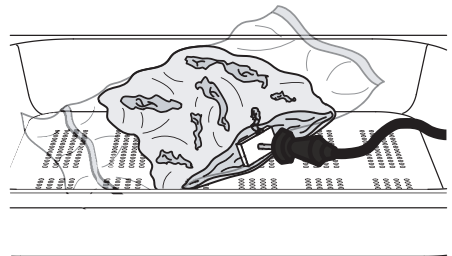
Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heißluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

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

Lebensmittel Vorbereiten

- Lebensmittel vakuumieren, siehe Hinweise in Bedienungsanleitung der Vakuumschublade, Homepage oder Rezeptbroschüre.
- Falls Sie die Kerntemperatur bei Fleisch mit dem Gargutsensor überwachen möchten, muss die Einstichstelle des Gargutsensors (im Vakuumbbeutel) mit einem Dichtungspad (siehe Seite 55) abgedichtet werden. So bleibt das Vakuum im Beutel erhalten.
- ▶ Dichtungspad auf sauberen und trockenen Beutel des vakuumierten Garguts kleben.
- ▶ Gargutsensor durch Dichtungspad und Beutel ins Fleisch stecken. Die Messspitze soll sich in der Mitte der dicksten Stelle des Fleischstücks befinden.



Vacuisine wählen und starten

- ▶ Gelochten Garbehälter einschieben und vakuumiertes Gargut darauflegen.






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



Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein.



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

- ▶ Gegebenenfalls Gargutsensor am Gerät einstecken.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschte Einstellungen vornehmen.
- ▶ Wenn eine Gardauer von 10–48 Stunden gewünscht ist, ausschließlich den Timer (siehe Seite 23) zur Kontrolle der Gardauer verwenden. Die Anwendung „Vacuisine“ läuft dann so lange, bis diese manuell abgebrochen wird. Mit dem Timer kann die Gardauer überwacht werden.
- ▶ Um Vacuisine zu starten,  wählen.





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

Überwachung der Kerntemperatur bei Verwendung des Gargutsensors

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




6.4 GarAutomatik

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

 Aperitifgebäck frisch	 * Pizza tiefgekühlt (TK) *
 * Apérogebäck tiefgekühlt (TK) *	 Quiche
 Gratin	 Brot
 Soufflée	 Zopf
 Kartoffeln gebacken	 Hefebäck gefüllt
 * Vorfrittierte Produkte tiefgekühlt (TK) *	 Cake
 Fleisch geschmort	 Muffins/Blechkuchen
 Pizza frisch	

* Softwareversionabhängig

Bräunungsgrad

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



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

Dauer


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



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

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

Vorheizen

Bei der Lebensmittelgruppe  „Quiche“ findet nach dem Start zuerst ein separates Vorheizen statt. Schieben Sie das Gargut erst ein, wenn das Vorheizen beendet ist.







GarAutomatik wählen und starten



Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein.




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


- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen.
- ▶ Bräunungsgrad oder, bei Tiefkühlprodukten, entsprechende Verpackungsangabe auswählen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der GarAutomatik.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen.
- ▶ Um die GarAutomatik zu starten,  wählen.
 - Je nach Anwendung wird zuerst der Garraum vorgeheizt.
 - Ein Signalton ertönt und im Display steht: "Gargut einschieben. Weiterfahren durch Wählen von .
- ▶ Gargut in entsprechende Auflage schieben.
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen,  wählen.
 - Im Display steht " wird ermittelt."
 - Im Display und in der Digitalanzeige steht die verbleibende Restdauer.







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

6.5 Profi-Backen

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


 Profi-Backen hat folgende Anwendungsbereiche:

-  Brot
-  Zopf
-  Blätterteig
-  Aufgehen lassen







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

Tipps

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

Profi-Backen wählen und starten


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





Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein.

6.6 Zartgaren

Funktionsweise

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

Die Gardauer kann zwischen 2½ und 4½ Stunden beim  „Zartgaren angebraten“ oder zwischen 1½ und 2½ Stunden für  „Zartgaren mit Dampf“ eingestellt werden.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

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

Zartgartabelle für „Zartgaren mit Dampf“ und „Zartgaren angebraten“

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C	
		Mit Dampf	angebraten
Kalbsfilet	blutig	54	58
	rosa	58	62
Kalbshälfte, Kalbskarree	rosa	59	63
Rinderfilet	blutig	49	53
	rosa	53	57
Entrecôte, Roastbeef	blutig	49	53
	rosa	53	57
Rinderhäfte	rosa	59	63
Schweinehäfte, Schweinskarree	rosa	61	65
Lammkeule	blutig	59	63
	rosa	63	67
Freie Fleischwahl	–	60	70

„Zartgaren angebraten“

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.



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

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



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


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



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

- ▶ Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form daraufstellen.
- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶ \mathcal{A}^{e} „Zartgaren angebraten“ starten (siehe Seite 35).

„Zartgaren mit Dampf“

Beim  „Zartgaren mit Dampf“ wird das Fleisch schonend mit Dampf gegart. Durch die bessere Energieübertragung des Dampfes ist eine kürzere Gardauer und damit eine Energieeinsparung möglich. Weil durch den Dampf Kondensat entsteht, ist nach dem Garprozess mehr Restwasser im Garraum vorhanden als beim „Zartgaren angebraten“.

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




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

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



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

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

- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶  „Zartgaren mit Dampf“ starten (siehe Seite 35).
- ▶ Fleisch nach dem Zartgaren rundherum während insgesamt 4–6 Minuten schonend anbraten.
- ▶ Nach dem Anbraten ganzes Fleischstück in Alufolie einwickeln und zugedeckt ca. 5 Minuten stehen lassen.
- ▶ Fleisch schneiden und sofort servieren.





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

Zartgaren wählen und starten






Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.

Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

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



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

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



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

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



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

Versehentliches Unterbrechen

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

Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten

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



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

6.7 RegenerierAutomatik

Funktionsweise

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

Feuchtigkeitsgrad

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

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

Regenerierdauer

Sensoren erkennen, wann das Lebensmittel heiß ist. Die ungefähre Dauer bei den häufigsten Anwendungen beträgt:

- „Regenerieren feucht“: 10–14 Minuten
- „Regenerieren knusprig“: 14–18 Minuten

RegenerierAutomatik wählen und starten







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

Die Gerätetür darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.





Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein.

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



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

- ▶ Zum Starten  wählen.
 - Der Betrieb wird gestartet.
 - Im Display steht: „ wird ermittelt“.
 - Anschließend steht im Display die ablaufende Restdauer.



Der Betrieb kann nach Ende des Regenerierens nicht verlängert werden.

6.8 Wellness *

* Softwareversionabhängig

Mit  „Wellness“ können folgende Hilfsmittel für das persönliche Wohlbefinden vorbereitet werden:

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



Vorsicht heiß!

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

Erfrischungstücher

Vor dem Starten der Anwendung:

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

Heiße Wickel

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Vorbereitete Tücher möglichst großflächig im gelochten Garbehälter platzieren.

Hot Stones

Vor dem Starten der Anwendung:

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


Kirschstein-/Traubenkernsäckchen

Vor dem Starten der Anwendung:

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

6.9 Hygiene *

* Softwareversionabhängig

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

- „Babyflaschen entkeimen“ ersetzt das Auskochen im Wasser.
- „Konfitüregläser vorbereiten“ ersetzt die Vorbehandlung der leeren Gläser durch Ausspülen mit heißem Wasser.
- „Konfitüre nachsterilisieren“ verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

Babyflaschen

Vor dem Start der Anwendung:

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

Nach dem Ende der Anwendung:

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

6.10 Warmhalten *

* Softwareversionabhängig


Mittels  „Warmhalten“ können fertige Speisen warm gehalten werden.



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

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

7 EasyCook

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





















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

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

7.1 Übersicht Lebensmittelgruppen

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




Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

 Gemüse	 Fisch und Meeresfrüchte
 Früchte und Obst	 Blechkuchen und Pizza
 Kräuter	 Backwaren
 Pilze	 Auflauf und Gratin
 Hülsenfrüchte	 Beilagen
 Getreide	 Nachspeise
 Kartoffeln	 Milchprodukte
 Fleisch	 Eier
 Geflügel	 Esskastanien

7.2 Lebensmittel wählen und starten



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

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




Sie können die eingestellten Werte innerhalb eines begrenzten Rahmens verändern.



8 Favoriten

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


8.1 Favoriten erstellen

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



8.2 Favoriten wählen und starten

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

8.3 Favoriten ändern

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

8.4 Favoriten löschen

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





9 Tipps und Tricks

9.1 Garergebnis unbefriedigend ...

... bei Gebäck und Braten

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



Ergebnis	Abhilfe
<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 dem „EasyCook“ übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck ist auf einem Backblech heller als auf dem anderen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit dem „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.

9.2 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.

9.3 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Bei Gratins Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Betriebsende ausschalten.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.

- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Gar- bzw. Backergebnis davon abhängig ist.




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

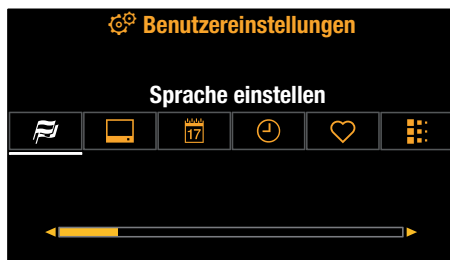
10 Benutzereinstellungen



10.1 Übersicht Benutzereinstellungen

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

10.2 Benutzereinstellungen anpassen

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



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



Nach einem Stromausfall bleiben sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

10.3 Sprache

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

10.4 Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Hintergrundbilder

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

Startbildschirm *

* Softwareversionabhängig

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

- Betriebsarten (werkseitig eingestellt)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Favoriten

Geräteausschaltzeit

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




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

10.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

10.6 Uhr

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

-  Uhrzeit
- 12/24 Uhrzeitformat
-  Uhrzeitanzeige
-  Netzsynchrisation

Uhrzeitformat

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

Uhrzeitanzeige

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

In der Einstellung „Uhrzeit ausblenden“ bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel.



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

Netzsynchrisation

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

10.7 Benachrichtigungen

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

10.8 Gerät entkalken

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

Siehe Entkalken (siehe Seite 48).

10.9 Wasserhärte

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

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
▪ hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35
▪ mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
▪ weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11

10.10 Lautstärke

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





Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf „aus“ eingestellt ist.

Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf „aus“ eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

10.11 Assistenzfunktionen

Beleuchtung

Bei der Einstellung „automatisch“ schaltet sich die Garraumbelichtung ein:

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



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

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

Türgriffautomatik

Gilt nur für grifflose Geräte.

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

Bei ausgeschalteter Türgriffautomatik bleibt der Türgriff immer ausgefahren.


Schnellaufheizen


Bei der Einstellung „automatisch“ wird das Schnellaufheizen wo immer möglich automatisch dazugeschaltet.


Wasserbehälter

Bei der Einstellung „automatisch“ wird der Wasserbehälter automatisch herausgefahren, wenn er leer ist.

Tip and go

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

 „Tip and go“ kann ein- oder ausgeschaltet werden.

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

10.12 Temperatur

Temperatureinheit

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

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

Vorgabewert für Zartgaren

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

Beispiel: Beim „Zartgaren angebraten“ und einer Erhöhung des Vorgabewerts von 2 °C wird ein Rinderfilet „englisch“ automatisch auf eine Zieltemperatur von 59 °C statt 57 °C gegart.

10.13 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein zufälliges Einschalten des Gerätes durch Kinder verhindern. Falls die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nur nach Eingabe eines Codes bedient werden. Der Code wird während des Entsperrens in umgekehrter Reihenfolge angezeigt.



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

10.14 Geräteinformation

Unter  „Geräteinformation“ finden Sie:

- die Artikel- und Seriennummer (SN) Ihres Gerätes
- die Softwareversionen Ihres Gerätes sowie die momentan verwendeten Signaltöne und Hintergrundbilder (modellabhängig)

- die Betriebsdaten:
 - Anzahl der bereits durchgeführten Entkalkungen
 - Datum und Uhrzeit der letzten Entkalkung
 - die bisherige Betriebsdauer mit Dampf

10.15 Demomodus

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

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

10.16 Anschluss prüfen *

* Softwareversionabhängig

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

10.17 Werkseinstellungen

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

11 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Fassen Sie nicht in das Fach des Wasserbehälters hinein, solange im Display steht: „Wasserbehälter nicht entfernen.“

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

11.1 Außenreinigung

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


11.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Um Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile während des Garens aufzufangen, Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen während ca. 30 Minuten mit der Betriebsart  und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.
- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen, z. B. von Geflügel, den kalten Garraum mit fettlösendem Sprayreiniger oder Cremereiniger nach Herstellerangaben reinigen.

11.3 Gerätetür reinigen

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

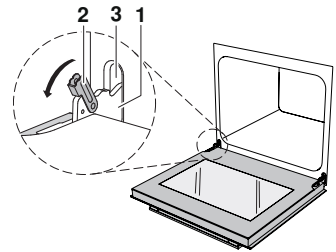
Gerätetür entfernen



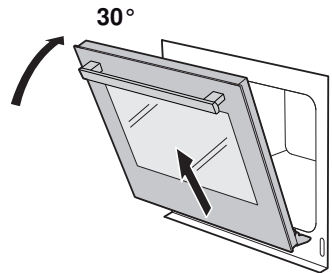
Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

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

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



- ▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schließen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

- ▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schließen.

11.4 Türdichtung reinigen

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

11.5 Türdichtung ersetzen

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

11.6 Halogenlampe ersetzen

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

11.7 Zubehör und Auflagegitter reinigen



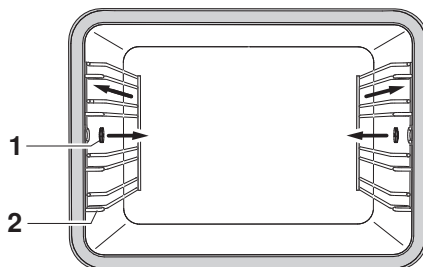
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Gargutsensor und den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

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

Auflagegitter herausnehmen

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



Auflagegitter einsetzen


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

11.8 Entkalken

Funktionsweise

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird, und weist darauf hin.

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

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



Wir empfehlen, das Entkalken sofort beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen. Wird das Gerät längere Zeit nicht entkalkt, können Gerätefunktionen bzw. das Gerät beschädigt werden. Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Entkalkungsintervall

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

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
Hart	5 Monaten
Mittel	8 Monaten
Weich	12 Monaten

Verbleibende Betriebsdauer abfragen

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

Entkalkungsmittel

Durgol Swiss Steamer



Geräteschaden durch falsches Entkalkungsmittel!

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich „Durgol Swiss Steamer“. Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. 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 Gerätes: Während des Entkalkens müssen Entkalkungsmittel eingefüllt und der Wasserbehälter geleert werden. Während des Entkalkens müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten.

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

- ▶ „Ja“ wählen.
- ▶ Im Display steht: „Gerät wird auf Entkalken vorbereitet.“



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

► Gerät auskühlen lassen.

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



Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

Spülflüssigkeit austauschen

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







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

Entkalken beenden

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



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

12 Störungen selbst beheben

12.1 Was tun, wenn ...

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



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

Fxx/Exxx siehe Bedienungsanleitung
SNxxxxx xxxxxx.

... das Gerät nicht funktioniert

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

... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Halogenlampe defekt.	▶ Service anrufen.

... die Gardauer ungewöhnlich lang erscheint

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschließen.


... beim Grillen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit dem „EasyCook“ übereinstimmt.
▪ Grillstufe ist zu hoch.	▶ Grillstufe reduzieren.

... beim Dämpfen kein sichtbarer Dampf erzeugt wird

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

... die Kerntemperatur nicht angezeigt wird

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

... sich das Bedienfeld beschlägt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Austretender Dampf bei Betriebsarten mit Dampf. 	<p>Kurzzeitiges Beschlagen ist normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vergewissern Sie sich beim Schließen der Gerätetür, dass diese überall vollständig abdichtet. ▶ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service anrufen.

... während des Betriebs Geräusche auftreten

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

... die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unregelmäßige Stromnetzfrequenz 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Netzsynchronisation ausschalten.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service anrufen.


... im Display steht

FX/EXX siehe Bedienungsanleitung
 SN XXX XXXXXX

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

... im Display steht

UX/EXX siehe Bedienungsanleitung
SN XXX XXXXXX

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

... im Display steht

 Restwärme

Wasserbehälter nicht entfernen.

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. Gerät kann trotzdem genutzt werden.</p>

... im Display steht

Entkalken fehlgeschlagen

Gerät wurde nicht entkalkt.

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

... im Display steht

SBitte Wasser einfüllen

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Füllfehler Verdampfer 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasserbehälter wieder einschieben, Pumpen abwarten ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Service anrufen.

12.2 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: „Stromausfall. Betrieb abgebrochen“.
- ▶ Um die Meldung zu quittieren, ✓ wählen.
 - Im Display erscheint das Menü der Betriebsarten.

Kurzzeitiger Stromausfall während des Entkalkens

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

Längere Stromunterbrechung

Variante 1 *

* Softwareversionabhängig

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

- Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

Variante 2 *

* Softwareversionabhängig

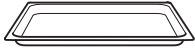
Nach einer längeren Stromunterbrechung wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es muss jedoch nur die Uhrzeit neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht zwingend.

- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: „Stromausfall. Uhrzeit einstellen.“
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.
 - Im Display erscheint das Menü „Uhr“ der Benutzereinstellungen.
- ▶ ☺ wählen, Uhrzeit einstellen und bestätigen.
 - Im Display erscheint wieder das Menü „Uhr“.
- ▶ ↶ wählen.
 - Im Display steht: „Wollen Sie die Inbetriebnahme fortsetzen?“
- ▶ Falls weitere Benutzereinstellungen verändert werden sollen, „Ja“ wählen.
 - Im Display erscheint das jeweilige Menü der Benutzereinstellungen.
- ▶ Falls keine weiteren Benutzereinstellungen verändert werden sollen, „Nein“ wählen.
 - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
 - Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

13 Zubehör und Ersatzteile

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

13.1 Zubehör



Edelstahlblech



Garbehälter gelocht



Gitterrost



Backblech mit DualEmail



Gargutsensor



Broschüre EasyCook



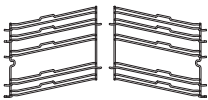
Rezeptbuch

13.2 Sonderzubehör

Informationen unter:

www.vzug.com

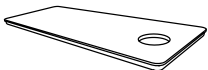
13.3 Ersatzteile



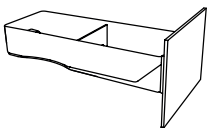
Auflagegitter links/rechts



Rändelmutter



Deckel zu Wasserbehälter



Wasserbehälter



Dichtungspad für Vacuisine mit Gargutsensor



Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer

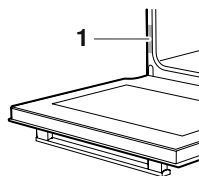


Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

14 Technische Daten

Außenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung



Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1

14.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt.

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 demonstrieren Auflagegittern.

Die Bemessungsaufnahme gemäß IEC 60335 wird unter der Verwendung der Funktion „Benutzereinstellungen/Anschluss prüfen“ ermittelt.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

14.2 Temperaturmessung

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

14.3 Produktdatenblatt

Gemäß EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	V-ZUG AG
Art des Gerätes	–	Steamer
Modellbezeichnung	–	CSSL
Masse des Gerätes	kg	40
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom

Gemäß EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Volumen pro Garraum	I	55
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,7
Energieverbrauch im Heißluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,67
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	85,8
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	IEC 60350

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

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

Energie sparen beim Kochen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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

14.4 EcoStandby

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



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

14.5 „Open Source“-Lizenz-Verweis

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

15 Entsorgung**15.1 Verpackung**

Kinder dürfen nicht mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickengefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

15.2 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 zugelassenen Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschließend das Netzkabel am Gerät ab.

15.3 Entsorgung



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

16 Stichwortverzeichnis

A	
Abbrechen	
Betriebsart.....	22
Eigenes Rezept erstellen.....	28
Rezept ändern.....	28
Rezepte.....	27
Anschluss prüfen	46
Aufbau.....	11
Auflagegitter.....	48
Reinigen	48
Auflagen.....	12
Außenabmessungen	56
Außenreinigung	46
Automatisches Ausschalten.....	43
B	
Bedien- und Anzeigeelemente	11
Bedienung.....	19
Beleuchtung.....	44, 51
Benutzereinstellungen.....	42
Anpassen	42
Übersicht.....	42
Beschickungsmenge.....	56
Betrieb verlängern	24
Betriebsart	
Abbrechen	22
Ändern	23
Wählen.....	20
Bräunungsunterschied.....	41
Buchse.....	12
D	
Dämpfen	14
Dampfzufuhr ein-/ausschalten.....	16
Dauer.....	21
Rezeptschritt.....	28
Demomodus	46
E	
EasyCook	38, 55
Lebensmittelgruppen	39
EcoStandby.....	57
Edelstahlblech	13
Eigene Rezepte	27
Erstellen.....	27
Löschen.....	29
Einstellungen der Betriebsart	20
Ändern	20
Kontrollieren.....	20
Elektrischer Anschluss.....	56
Ende	21
Energie sparen.....	41, 57
Entkalken	48
Dauer bis nächstes Entkalken	46
Fehlgeschlagen.....	53
Spülphase	50
Starten.....	49
Entkalkungsmittel.....	49
Entsorgung.....	57
Ersatzteile	55
Erste Inbetriebnahme.....	10
F	
F- und E-Meldungen	52
Favoriten	40
Ändern	40
Erstellen.....	40
Löschen.....	40
Starten.....	40
Feuchtigkeitsgrad	36
Füllfehler Verdampfer.....	53
G	
Garantieverlängerung.....	63
GarAutomatik.....	31
Garbehälter	13
Gargutsensor.....	13, 22
Reinigen	48
Garraum	
Reinigen	46
Temperaturmessung.....	56
Gebrauchshinweise	7
Gerät entsorgen	58
Geräteausschaltzeit	43
Geräteinformation	45
Gerätetür	
Entfernen	47
Reinigen	47
Gitterrost	13
Grill	17
Grill – Umluft.....	17
Gültigkeitsbereich	2
H	
Halogenlampe	48
Halten	28
Heißluft.....	15
Heißluft feucht.....	18
Heißluft mit Beschwadern.....	15
Heißluft mit Unterhitze	16
Helligkeit	43
Hintergrundbilder	43
Hinweismeldung.....	44
Hygiene.....	38

I	Schritt vorzeitig beenden.....	28
Inbetriebnahme	7, 10	
K		
Kerntemperatur	22	
nur messen	22	
Kuchenblech	12	
Kurzanleitung	64	
L		
Lange Gardauer	51	
Lautstärke	44	
Löschen		
Eigenes Rezept	29	
Favoriten	40	
M		
Modellnummer.....	2, 45	
N		
Netzsynchroisation	44	
Notizen	62	
O		
Ober-/Unterhitze	15	
Ober-/Unterhitze feucht	17	
P		
Pause	28	
Pflege	46	
Produktfamilie	2	
Profi-Backen.....	33	
Prüfinstitute.....	56	
R		
RegenerierAutomatik.....	36	
Regenerierdauer	36	
Regenerieren	16, 41	
Reinigung	46	
Auflagegitter.....	48	
Gargutsensor.....	48	
Garraum	46	
Türdichtung	47	
Wasserbehälter	48	
Zubehör	48	
Rezeptbuch.....	26, 55	
Freischalten	26	
Rezepte.....	26	
Abbrechen	27	
Aktion nötig.....	27	
Ändern	29	
Dauer eines Schrittes.....	28	
Eigenes erstellen	27	
Kopieren	29	
S		
Schnellaufheizen	18, 45	
Automatisch einschalten	45	
Sensortasten	11	
Service & Support.....	63	
Sicherheitshinweise		
Allgemeine	5	
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	
Gerätespezifische	6	
Vor der ersten Inbetriebnahme	7	
Signaltöne	44	
SN	45	
Softwareversionen	45	
Sonderzubehör.....	14, 55	
Sprache	42	
Startaufschub.....	21	
Startbildschirm.....	43	
Stromausfall	54	
Stromunterbrechung	54	
Symbole.....	5	
T		
Technische Daten	56	
Technische Fragen	63	
Tellerwärmen	14	
Temperatureinheit.....	45	
Temperaturfühler.....	12	
Timer	23	
Tip and go.....	20, 45	
Tipps und Tricks.....	40	
Türdichtung		
Ersetzen	47	
Reinigen	47	
Türgriff.....	45	
Typ	2	
Typenschild.....	56	
U		
U- und E-Meldungen.....	53	
Uhr	43	
Uhrzeit einstellen.....	42	
Uhrzeitanzeige	43	
Uhrzeitformat.....	43	
Unterhitze	12, 18	
V		
Vacuisine	30	
Vor der ersten Inbetriebnahme	7	
Vorheizen.....	41, 57	
Vorzeitig ausschalten	22	
W		
Warmhalten.....	38	

Wartung	46
Wasserbehälter	45
Automatisch ausfahren.....	45
Füllen.....	19
Leeren	25
Reinigen	48
Wasserhärte	44
Wellness	37
Werkseinstellungen	46

Z

Zartgaren	33
Angebraten	34
Gargutsensor platzieren	34, 35
Mit Dampf.....	35
Starten.....	35
Vorgabewert	45
Vorzeitig ausschalten.....	36
Zieltemperatur	22
Zubehör	12, 55
Reinigen	48

17 Notizen

18 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

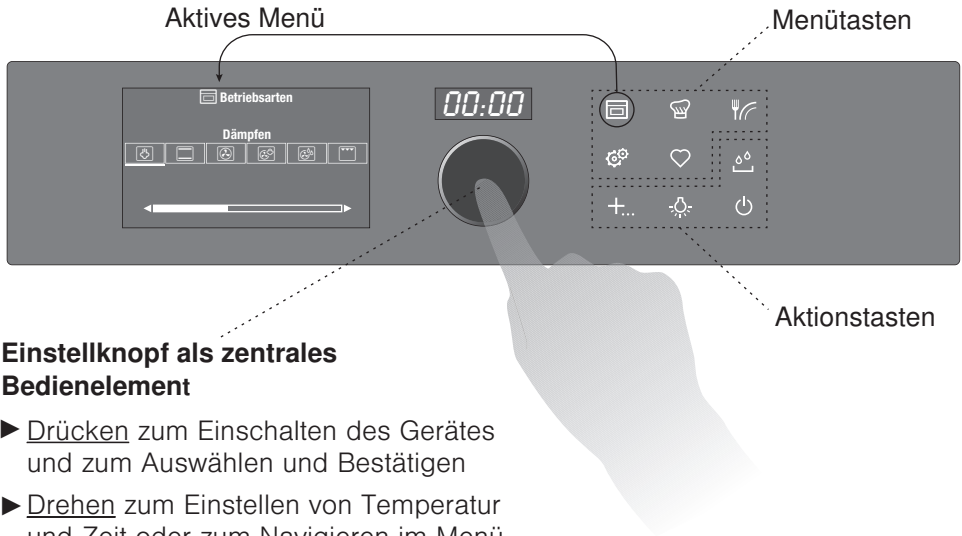
Unter www.vzug.com →Service →Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

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



Hier finden Sie die wichtigsten Informationen zur Bedienung im Überblick.



Einstellknopf als zentrales Bedienelement

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

Menü- und Aktionstasten

Die Menütasten enthalten eine Auswahl an Zubereitungsoptionen und Benutzereinstellungen. Sie können über das Antippen der jeweiligen Taste angewählt werden. Das aktive Menü wird im Display angezeigt. Mit dem Einstellknopf kann im Menü bedient und navigiert werden; weitere Untermenüs können aufgerufen werden. Die Funktionstasten ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff zu unabhängigen Funktionen wie die Beleuchtung  oder das Ausschalten des Gerätes .



J23011350-R08