

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Masssystem
Steamer V4000 45	S4T-23026	60-450

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	5.2	Regenerieren	28
1.1	Verwendete Symbole	5	5.3	Vacuisine	28
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	5.4	Warmhalten	29
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	5.5	Wellness	29
1.4	Gebrauchshinweise	7	5.6	Hygiene	30
2	Erstinbetriebnahme	9	5.7	EasyCook	30
3	Gerätebeschreibung	9	6	V-ZUG-Home	32
3.1	Aufbau	9	6.1	Bedingungen	32
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	10	6.2	Erstinbetriebnahme	32
3.3	Garraum	11	7	Benutzereinstellungen	33
3.4	Zubehör	12	7.1	Benutzereinstellungen anpassen	33
4	Bedienung	13	7.2	Sprache	33
4.1	Display bedienen	13	7.3	Kindersicherung	33
4.2	Wasserbehälter füllen	14	7.4	Display	33
4.3	Anwendung auswählen und starten	15	7.5	Töne	34
4.4	Anwendung ändern	16	7.6	Individuelle Einstellungen	34
4.5	Dauer	16	7.7	Assistenzfunktionen	35
4.6	Startaufschub/Ende	17	7.8	Datum und Uhrzeit	35
4.7	Optionen	18	7.9	V-ZUG-Home	36
4.8	Einstellungen kontrollieren und ändern	19	7.10	Geräteinformation	36
4.9	Einstellen für später	19	7.11	Werkseinstellungen	37
4.10	Anwendungstipps	19	7.12	EcoManagement	37
4.11	Favoriten	20	7.13	Service	37
4.12	Pinnen	21	8	Pflege und Wartung	37
4.13	Timer	22	8.1	Aussenreinigung	37
4.14	Displaysperre	23	8.2	Garraum reinigen	38
4.15	Ruhiger Modus	23	8.3	Dampfreinigung	38
4.16	Uhrzeit	23	8.4	Gerätetür reinigen	39
4.17	Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden	24	8.5	Türdichtung reinigen	40
4.18	Betriebsende	24	8.6	Türdichtung ersetzen	41
4.19	Folgeschritte	25	8.7	Zubehör und Auflagegitter reinigen	41
4.20	Gerät ausschalten	26	8.8	Entkalken	41
4.21	Wasserbehälter leeren	26	9	Störungen beheben	43
4.22	Gerätetipps	27	9.1	Störungsmeldungen	43
5	Anwendungen	27	9.2	Weitere mögliche Probleme	45
5.1	Dämpfen	27	9.3	Nach einem Stromunterbruch	46

10	Zubehör und Ersatzteile	46
10.1	Zubehör	46
10.2	Sonderzubehör	47
10.3	Ersatzteile	47
11	Technische Daten	47
11.1	Hinweis für Prüfinstitute	47
11.2	Temperaturmessung	47
11.3	Produktdatenblatt	48
11.4	EcoStandby	48
12	Tipps und Tricks	48
12.1	Allgemeine Tipps	48
13	Entsorgung	49
	Stichwortverzeichnis	50
14	Notizen	53
15	Service & Support	55

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung



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

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Er-

fahrung 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 aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Befestigen Sie keine Magnete am Display.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Service.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.

- Überhitzte Fette und Öle entzündeten sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Boden gelegt werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringen des Wasser verursacht Schäden siehe Kapitel «Pflege und Wartung».
- Restwasser im Wasserbehälter ausleeren und mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.

2 Erstinbetriebnahme

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

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

Wird das Spülen übersprungen, muss manuell gespült werden.

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

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

- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Anwendung  «Dämpfen» bei 100 °C ca. 30 Minuten beheizen.



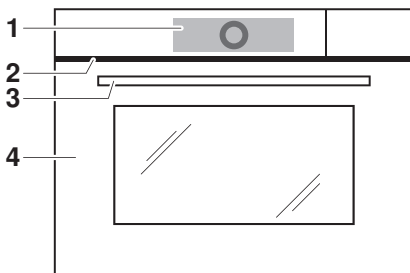
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während des Vorgangs nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

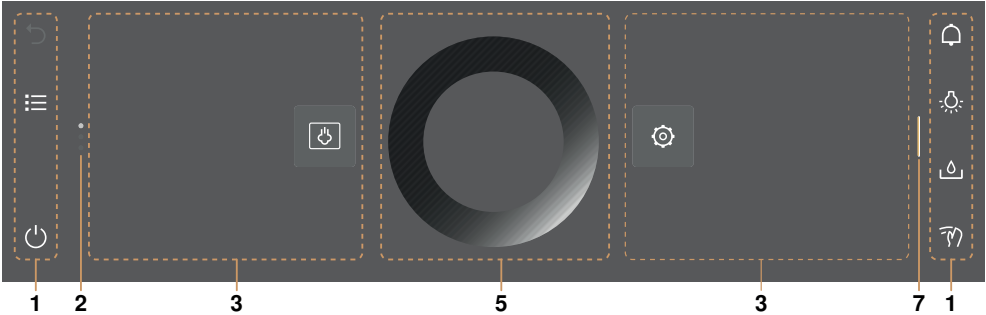
3.1 Aufbau



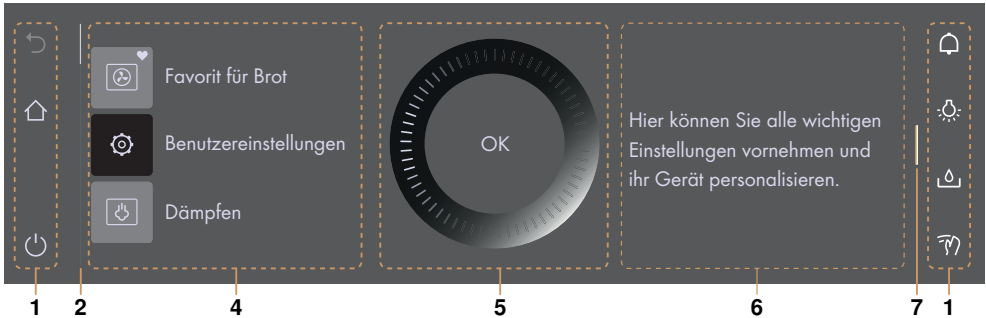
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

App-Ansicht



Listenansicht



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

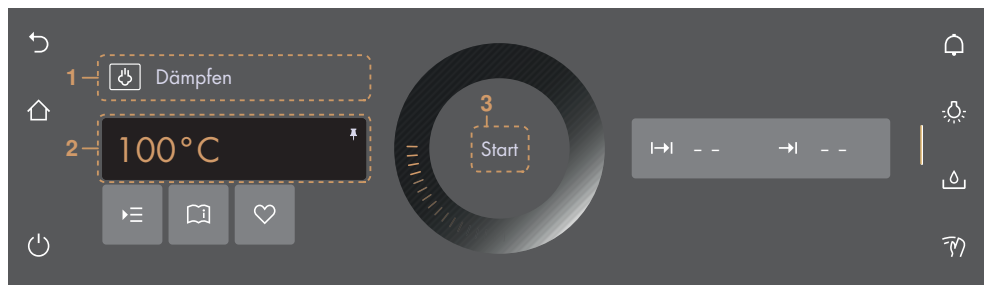
Funktionstasten links

	Schritt zurück
	Startbildschirm
	Listenansicht
	App-Ansicht
	Ausschalten

Funktionstasten rechts

	Timer
	Wasserfachklappe öffnen
	Displaysperre
	Ruhiger Modus
	Uhrzeit

Startbereitschaft



1 Anwendung

2 Hauptwert

3 Betrieb starten

Einstellmöglichkeiten

- ☰ Optionen
- 📖 Anwendungstipps
- ♡ Favorit

⏮ Dauer

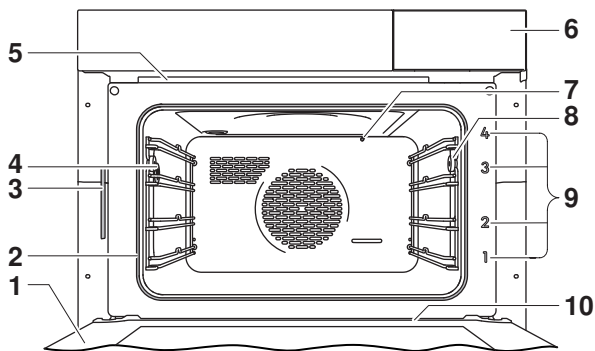
⏭ Ende

Symbol



📶 V-ZUG-Home

3.3 Garraum



1 Gerätetür

2 Türdichtung

3 Typenschild

4 Klimasensor

5 Garraumentlüftung

6 Fach für Wasserbehälter

7 Temperatursensor

8 Rändelmutter

9 Auflagen

10 Gerätetürrinne

3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

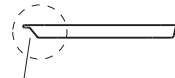
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.



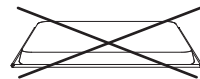
Lagern Sie Zubehör nicht dauerhaft im Garraum. Entfernen Sie alles nicht ofenfeste Zubehör vor dem Betrieb.

Edelstahlblech

- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Edelstahlblechs im Garraum nach hinten zeigt.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

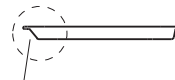


1

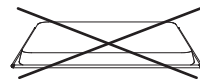


Garbehälter gelocht

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



1



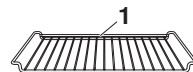
Gitterrost



Falls Sie Ihren Steamer in Kombination mit einem Backofen nutzen: Verwenden Sie den Gitterrost des Backofens nicht im Steamer! Rostgefahr!

Zur Unterscheidung ist am Gitterrost des Steamers eine Blechplakette mit einem Dampfsymbol angebracht.

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

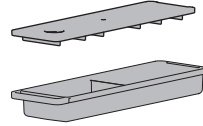


Wasserbehälter mit Deckel



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

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



Sonderzubehör



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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

Das Gerät wird über das Display bedient.

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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Ansicht des Startbildschirms ändern

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



- ▶ Um die Ansicht temporär zu ändern, Funktionstaste **1** antippen.
 - Die Ansicht bleibt so lange gespeichert, bis sich das Display abdunkelt.
 - Danach wird die Änderung verworfen.
 - Wird das Display erneut aufgerufen, erscheint die in den Benutzereinstellungen eingestellte Ansicht.
- ▶ Um die Ansicht dauerhaft zu ändern, in der Benutzereinstellung «Individuelle Einstellungen» die gewünschte Ansicht des Startbildschirms auswählen (siehe Seite 34).

Schnellinformationen anzeigen

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

- ▶ Gewünschte App **2** gedrückt halten.
 - Oberhalb der App erscheint die Schnellinformation sowie die Favoritenfunktion bei Favoriten (siehe Seite 20).
- ▶ App **2** loslassen.
 - Die Schnellinformation erlischt. Bei der Anwendung Favoriten  erlischt die Schnellinformation nicht, damit das Umbenennen/Entfernen angewählt werden kann.

App verschieben

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

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

Funktionsleiste rechts ausklappen

Die rechte Funktionsleiste kann unabhängig vom Betrieb ausgeklappt werden.

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

CircleSlider bedienen

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



4.2 Wasserbehälter füllen



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

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

Wasser nachfüllen

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

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

4.3 Anwendung auswählen und starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

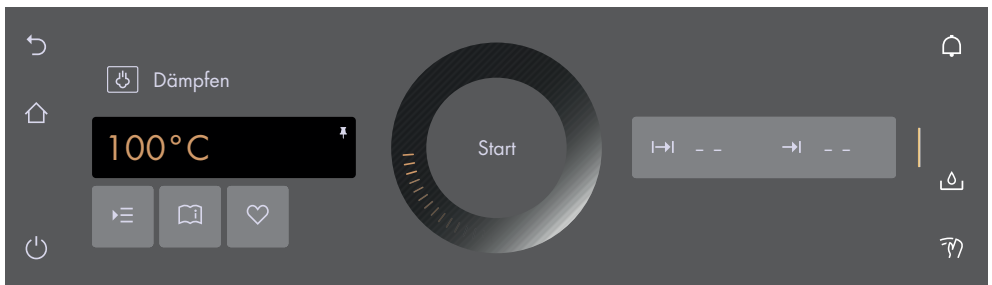
Anwendungsgruppe auswählen

Entweder:

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

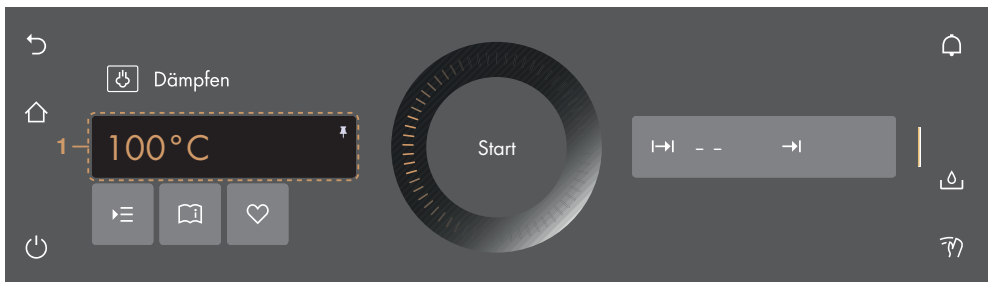
Oder:

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



Anwendung auswählen

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



Werte anpassen

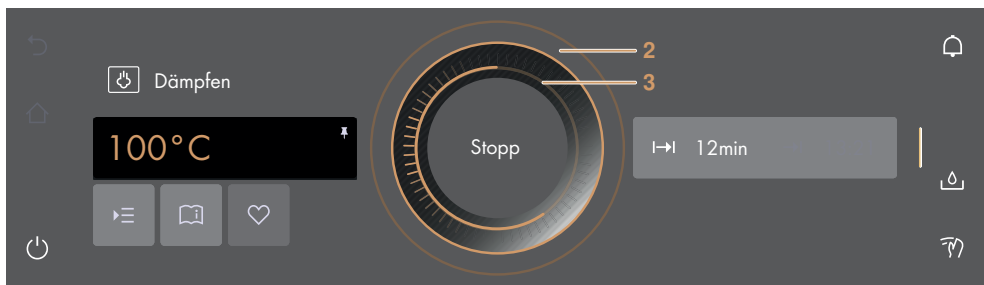
- ▶ Bei Bedarf Hauptwert **1** mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 19).
- ▶ Bei Bedarf **▶≡** antippen und die Werte weiterer Optionen definieren, anpassen oder aktivieren (siehe Seite 18).

Werte speichern

- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 21).
- ▶ Bei Bedarf **♥** antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 20).

Anwendung starten

- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Der pulsierende Kreis **2** des CircleSliders zeigt an, dass der Betrieb gestartet wurde.
 - Der ablaufende Fortschrittsbalken **3** im CircleSlider zeigt die verbleibende Restdauer oder den Vorheizstatus der eingestellten Anwendung an, sofern eingestellt.



4.4 Anwendung ändern

Falls eine Anwendung noch nicht gestartet wurde:

- ▶ Funktionstaste **⏏** «Startbildschirm» antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint (siehe Seite 15).
 - Es kann eine neue Anwendung gewählt werden.

Falls eine Anwendung bereits in Betrieb ist:

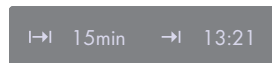
- ▶ «Stopp» gedrückt halten.
 - Die Anwendung wird abgebrochen (siehe Seite 24).

4.5 Dauer

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

Dauer einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶ Im Wertebereich **⌚** «Dauer» antippen (siehe Seite 18).
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Dauer mit dem CircleSlider einstellen.
 - Im Display erscheinen die gewünschte Dauer und das daraus berechnete Betriebsende **→⌚**:



- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Die Anwendung wird gestartet, die Restdauer wird angezeigt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Anwendung automatisch beendet (siehe Seite 24).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden.

Einstellbereich

Anwendung/Funktion	Minimal	Maximal
Anwendungen mit Dampf	10 s	10 h
Vacuisine	10 s	72 h
Warmhalten	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min–1 h



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

Uhrzeit während Betrieb einblenden

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

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

Uhrzeit während Betrieb ausblenden

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

4.6 Startaufschub/Ende

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

Startaufschub einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶ Dauer einstellen (siehe Seite 16).
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Gargut in Garraum schieben.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs,

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

15min 13:21

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

Gerät startet in: 32min

15min

- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 19).
 - Bei Änderungen der Optionen «Dauer» oder «Ende» wird die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart neu berechnet.



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

Beispiel

- ▶ Anwendung  «Dämpfen» und 100 °C wählen.
- ▶ Um 8:00 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ende auf 11:30 Uhr einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 10:15 Uhr ein und um 11:30 Uhr wieder aus.

4.7 Optionen

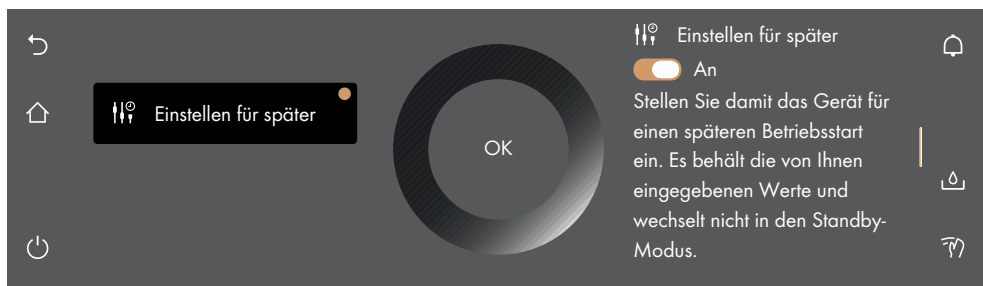
Übersicht

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

 Einstellen für später (siehe Seite 19)

Optionen auswählen und starten

- ▶ Im Display aus gewünschter Anwendungsgruppe eine Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 15).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶  antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Optionen:



- ▶ Gewünschte Option antippen.
- ▶ Im rechten Inhaltsbereich des Displays entweder Option mit dem Schalter einschalten oder Wertebereich antippen und gewünschten Wert mit dem CircleSlider einstellen.
 - Jede definierte Option wird mit einem  versehen.
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.

- Es können auch mehrere Einstellungen gesamthaft mit «OK» bestätigt werden.
- Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.

4.8 Einstellungen kontrollieren und ändern

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

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

4.9 Einstellen für später

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

«Einstellung für später» einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶  «Optionen» antippen und  «Einstellen für später» wählen.
- ▶ Schalter «Einstellen für später» antippen.
 - «Einstellen für später» ist eingeschaltet.
 - Die Einstellungen werden bis zu 36 Stunden gespeichert.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Gargut in Garraum schieben.

«Einstellung für später» starten

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



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

4.10 Anwendungstipps

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

Falls die Anwendung noch nicht in Betrieb ist:

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.

Anwendungstipps einblenden

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

Anwendungstipps ausblenden

- ▶ Um Tipp auszublenden,  antippen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft oder der laufende Betrieb.

4.11 Favoriten

Favorit erstellt

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

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen und Werte und Einstellungen anpassen (siehe Seite 15).
- ▶ ♥ «Favoriten» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü des Favoritennamen mit der Tastatur.
- ▶ Bei Bedarf mit der Tastatur den Favoritennamen anpassen.
- ▶ Um Favoriten zu verwerfen, ↶ antippen.
- ▶ Um Favoriten zu speichern, «OK» drücken.
 - Die Schnellinformation des Favoriten wird angezeigt.
 - Im Startbildschirm erscheint der Favorit 1 als App mit einem Herz.



Favoriten ändern

Ein einmal erstellter Favorit kann nicht nachträglich geändert werden.

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

Favoritennamen ändern

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

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

Favoriten löschen

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

- ▶ Ggf.  antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint als App-Ansicht.
- ▶ Favorit **1** gedrückt halten.
 - Oberhalb der App erscheint die Schnellinformation.
- ▶  «Löschen» antippen.
 - Im Display steht: «Wollen Sie wirklich löschen oder zurücksetzen?»
- ▶ Um Favoriten beizubehalten, **X** «Nein» antippen.
- ▶ Um Favoriten zu löschen, **✓** «Ja» antippen.

Favoriten starten

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

4.12 Pinnen

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

- Temperatur
- Gargutangabe



Hygiene-Anwendungen und Entkalken sind vom Pinnen ausgeschlossen.

Hauptwert pinnen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Hauptwert mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 19).
- ▶ Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinn-Nadel ändert sich zu Amber.
 - Der Hauptwert der gewünschten Anwendung ist festgelegt.
 - Bei jedem Aufrufen der Anwendung erscheint der gepinnte Hauptwert als Vorschlagswert.

Gepinnten Hauptwert zurücksetzen

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



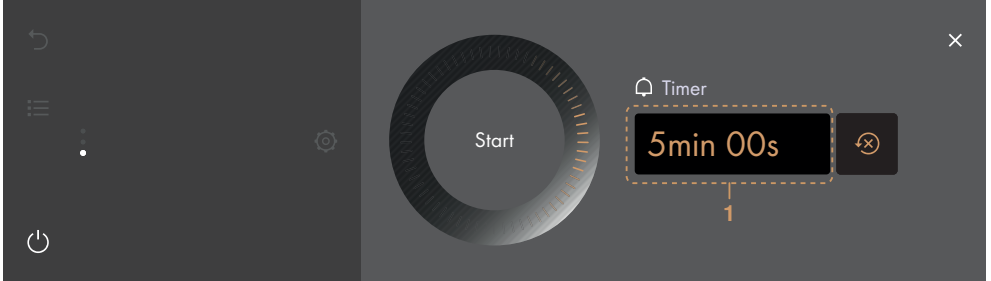
Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung «Gepinnte Werte» aufrufen (siehe Seite 37).

4.13 Timer

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

Timer einstellen und starten

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



- ▶ «Start» drücken.
 - Der Startbildschirm erscheint.
 - In der Funktionsleiste steht die ablaufende Restdauer.

Nach Ablauf der Dauer

- ertönt ein Signalton.
- steht im Display «Timer abgelaufen».
- ▶ Um Meldung zu bestätigen, «OK» drücken.

Kontrollieren und ändern

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



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

Timer vorzeitig ausschalten

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

4.14 Displaysperre

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

Displaysperre einschalten

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

Displaysperre ausschalten

- ▶  gedrückt halten.
 - Die Displaysperre ist aufgehoben.

4.15 Ruhiger Modus

Im ruhigen Modus ist das Gerät so leise wie möglich. Alle Töne werden auf die niedrigste Lautstärke geschaltet. Der ruhige Modus kann sowohl in den Benutzereinstellungen (siehe Seite 34) als auch durch einen Schnelzugriff in der Funktionsleiste ein- und ausgeschaltet werden.

Ruhigen Modus einschalten

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

Ruhigen Modus ausschalten

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

4.16 Uhrzeit

Die Uhrzeit kann unabhängig vom Betrieb eingeblendet werden.

Uhrzeit einblenden

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

Uhrzeit ausblenden

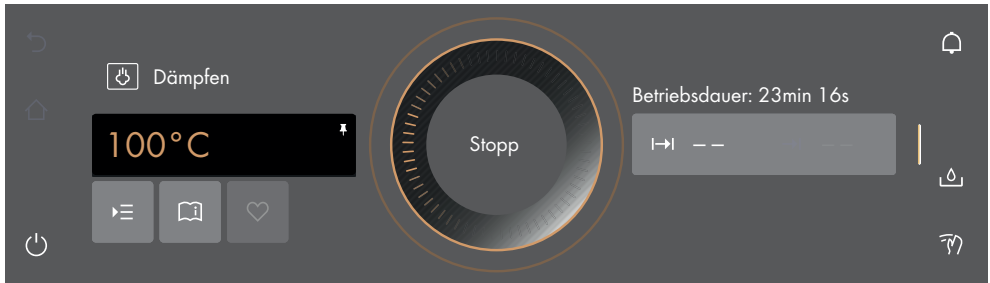
- ▶ Um die Uhrzeit auszublenden,  antippen.
 - Im Display wird die Uhrzeit ausgeblendet.

4.17 Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden

Anwendungen können bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden.

Anwendung abbrechen

- «Stopp» gedrückt halten.



- Die Anwendung wird abgebrochen.
- Es ertönt ein Rückmeldeton, wenn eingeschaltet.
- Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Die Frage «Wollen Sie die Anwendung wirklich beenden?» mit ✓ «Ja» bestätigen.
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen.
 - Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste ↵ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 15).
 - Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 26).



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

Anwendung vorzeitig beenden

- Funktionstaste ⏻ gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, ist der Timer weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 26).

4.18 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer/der Schrittdauer.

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

- Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen.
- Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
- Funktionstaste ↵ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 15).
- Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 26).

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

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



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

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 26).

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf aus dem Garraum entweichen. Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

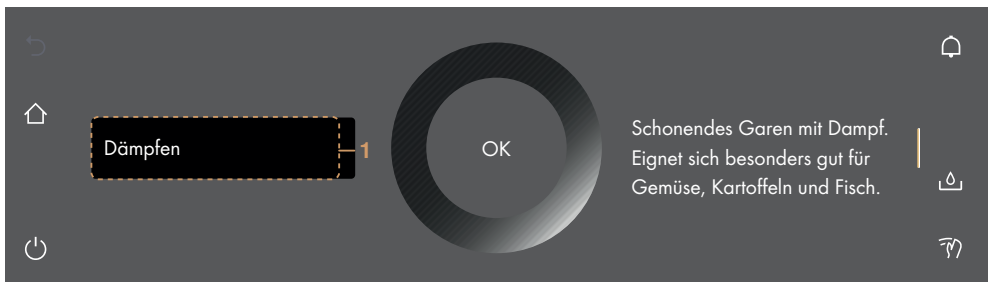
- ▶ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Wasserrückstände und Verschmutzungen mit einem weichen Lappen auswischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung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

4.19 Folgeschritte

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

Sobald eine Anwendung beendet/abgebrochen und die Meldung «Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?» mit «Ja» bestätigt wurde (siehe Seite 24),

- steht im Display der Folgeschritt zur Auswahl:



Betrieb fortsetzen

- ▶ Gewünschten Folgeschritt auswählen.
 - Bei Folgeschritt **1** wird die eben beendete/abgebrochene Anwendung fortgesetzt. Der Hauptwert (Temperatur oder Temperaturstufe) wird dabei direkt von der beendeten/abgebrochenen Anwendung übernommen.
- ▶ Auswahl mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft mit reduzierten Einstellmöglichkeiten.
- ▶ Ggf.  antippen und Optionen einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Um Folgeschritt zu starten, «Start» drücken.

Betrieb abbrechen

Um den Betrieb abzubrechen, stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Funktionstaste  wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 15).
- Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 26).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 26).

4.20 Gerät ausschalten

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

Anzeige nach dem Ausschalten

Je nach Anwendung und Einstellungen steht im abgedunkelten Display.

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

4.21 Wasserbehälter leeren



Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein. Falls im Display steht: «Wasserbehälter nicht entfernen», ist die Temperatur des Restwassers zu hoch und kann noch nicht zurückgepumpt werden. Wasserbehälter nicht entfernen!

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

Nach dem Ausschalten des Gerätes

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

Sobald das Wasser abgepumpt ist,

- ▶ Funktionstaste  «Wasserbehälterklappe öffnen» antippen.
 - Die Wasserfachklappe öffnet sich.
- ▶ Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen, leeren und trocknen.

- ▶ Wasserbehälter wieder in dafür vorgesehenes Fach einschieben.
- ▶ Wasserklappe von Hand schliessen.



Ein erneutes Starten einer Anwendung ist jederzeit möglich.

4.22 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

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

Gerätetipps aufrufen

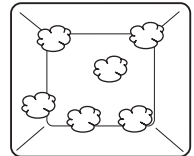
- ▶ Im Startbildschirm ⓘ «Gerätetipps» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 Dämpfen



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



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

Anwendung

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



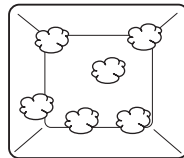
Dämpfen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

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

5.2 Regenerieren



Temperaturbereich	80–150 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 4



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

Anwendung

- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten



Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.



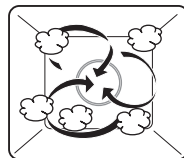
Für ein weniger feuchtes Resultat (z. B. Brot auffrischen, Wähe) eine höhere Temperatur (150 °C) einstellen.

5.3 Vacuisine

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



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



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

Hinweise für ein optimales Ergebnis

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

Lebensmittel Vorbereiten

- Lebensmittel vakuumieren, siehe Hinweise in Bedienungsanleitung der Vakuumierschublade, Homepage oder Rezeptbroschüre.

Vacuisine wählen und starten

- ▶ Gelochten Garbehälter einschieben und vakuumiertes Gargut darauflegen.



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



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



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung  «Vacuisine» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 15).
 - Im Display erscheinen die Einstellungen von Vacuisine.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 19).
- ▶ Um  «Vacuisine» zu starten, «Start» drücken.

5.4 Warmhalten

Mittels  «Warmhalten» können fertige Speisen warmgehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» ca. 10 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren. Je länger die Speisen warmgehalten werden, desto stärker kann sich die Konsistenz der Speisen verändern.

5.5 Wellness

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



Erfrischungstücher



Hot Stones für Massage



Heisse Wickel



Kernsäckchen



Vorsicht heiss!

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

Erfrischungstücher

Vor dem Starten der Anwendung:

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

Heisse Wickel

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Vorbereitete Tücher möglichst grossflächig im gelochten Garbehälter platzieren.

Hot Stones

Vor dem Starten der Anwendung:

- ▶ Saubere, glatte Steine in geeigneten Behälter legen und Behälter direkt auf Garraum-
boden stellen.

Kernsäckchen

Vor dem Starten der Anwendung:

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

5.6 Hygiene

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

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

Schoppenflaschen entkeimen

Diese Anwendung ersetzt das Auskochen im Wasser.

Vor dem Starten der Anwendung:

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

Nach dem Ende der Anwendung:

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

Einmachgläser entkeimen

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

Konfitüregläser nachsterilisieren

Diese Anwendung verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

5.7 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 Anwendungen inklusive Einstellungen und Zubehör vor.

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

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

Übersicht Lebensmittelgruppen

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

Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| Beilagen | Früchte und Obst |
| Dessert | Geflügel |
| Eier | Gemüse |
| Fisch und Meeresfrüchte | Milchprodukte |
| Fleisch | |

Lebensmittel wählen und starten



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendung **!** «EasyCook» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 15).
- ▶ Gewünschte Lebensmittelgruppe auswählen.
- ▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.
- ▶ Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
- ▶ Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des gewählten Lebensmittels.
- Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 19).
- Um den Betrieb zu starten, «Start» drücken.

Ernährungsstile

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

Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:

Milch	Fleisch
Eier	Schweinefleisch
Fisch	

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

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

Länderküchen

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

Folgende Länderküchen stehen zur Verfügung:

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

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

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

6 V-ZUG-Home



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

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

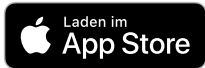
6.1 Bedingungen

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

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



Google Play™ ist eine Trademark von Google Inc.



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

6.2 Erstinbetriebnahme



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

App installieren

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

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

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



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

7 Benutzereinstellungen

7.1 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶  «Benutzereinstellungen» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 15).
- ▶ Gewünschte Benutzereinstellung auswählen.
 - Im Display erscheint das Hauptmenü der gewünschten Benutzereinstellung oder ein weiteres Untermenü mit weiteren Benutzereinstellungen.
- ▶ Gewünschte Einstellung vornehmen.
 - Die Einstellung wird sofort übernommen.
- ▶ Um ein Untermenü zu verlassen,  antippen.
- ▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen,  antippen.



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

7.2 Sprache

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

7.3 Kindersicherung

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



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

7.4 Display

Farbschema

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

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Hintergrund

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

7.5 Töne

Ruhiger Modus

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

Klangwelt

Die Tonalität der Signal- und Rückmeldetöne kann geändert werden.

Rückmeldetöne

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



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

Signaltöne

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



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

7.6 Individuelle Einstellungen

Ernährungsstil EasyCook

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

Länderküchen EasyCook

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

Startbildschirm

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

Folgeschritte

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

Temperatureinheit

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

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

Wasserhärte

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

Es gibt vier Einstellbereiche für die Wasserhärte:

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

7.7 Assistenzfunktionen

Wasserfachklappe

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

Aufheizton

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

7.8 Datum und Uhrzeit

Zeitsynchronisation

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

Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit (MESZ/MEZ)

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

Uhrzeit

Die Uhrzeit kann abgefragt und geändert werden.

Datums- und Uhrzeitformat

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

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

Uhrzeit im Standby

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

Uhrendesign

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

Nachtmodus

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



Der Nachtmodus dauert immer 8 Stunden.

Uhrzeitsynchronisation

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

7.9 V-ZUG-Home

Modus

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

Informationen anzeigen

Zeigt alle relevanten Informationen für die Verbindung an.

Interface neu starten

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

Zurücksetzen

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.



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

7.10 Geräteinformation

Identifikationsnummern

Die Seriennummer (SN) sowie die Artikelnummer wird angezeigt.

Versionsnummern

Die aktuellen Software-Versionen werden angezeigt.

Entkalkung

Das Datum der letzten Entkalkung, die Anzahl der bereits durchgeführten Entkalkungen sowie die verbleibende Betriebsdauer bis zum nächsten notwendigen Entkalken werden bereitgestellt (siehe Seite 41).

Demomodus

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

Kontakt Service

Die Kontaktinformation zu dem Service wird angezeigt.

7.11 Werkseinstellungen

Gepinnte Werte

Setzt alle gepinnten Werte zurück.

Startbildschirm

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

Favoriten

Eingabe von «OK» löscht alle angelegten Favoriten.

V-ZUG-Home

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.

Werkseinstellungen

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

7.12 EcoManagement

Verbrauchsinformation

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

Verbrauchsanzeige

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

Zurücksetzen

Setzt alle EcoManagement-Zähler ausser den Gesamtverbrauch zurück.

7.13 Service

Dieser Menüteil ist für Servicemitarbeiter vorgesehen und mittels Passwort geschützt.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Aussenreinigung

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

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

8.2 Garraum reinigen



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

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



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

8.3 Dampfreinigung



Vor dem Start muss das Gerät ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum.

Blieben Sie in der Nähe des Gerätes: Während der Reinigung muss der Garraum ausgewischt werden.

Funktionsweise

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

Das Reinigungsprogramm führt Sie Schritt für Schritt durch die Dampfreinigung.



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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  «Reinigung» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
- ▶  «Dampfreinigung» auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen von «Dampfreinigung».
- ▶ Bei Bedarf Startaufschub einstellen (siehe Seite 17).
- ▶ Um «Dampfreinigung» zu starten, «Start» drücken

Zubehör und grobe Verunreinigungen entfernen

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



Auflagegitter entfernen und während des Reinigungsvorgangs auf den Garraumboden querlegen (siehe Seite 41).

- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.

- Der Garraum wird mit Dampf gereinigt.

Garraum auswischen

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

8.4 Gerätetür reinigen

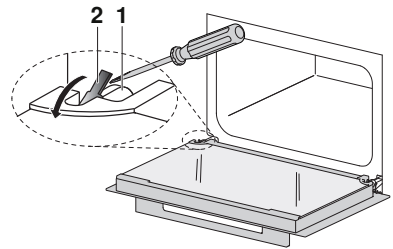
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

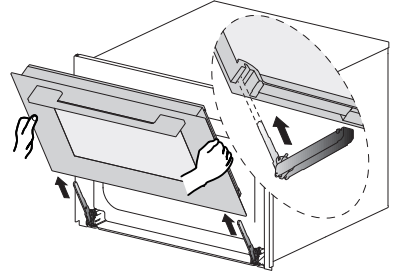


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

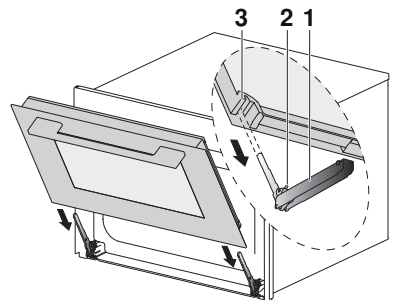


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

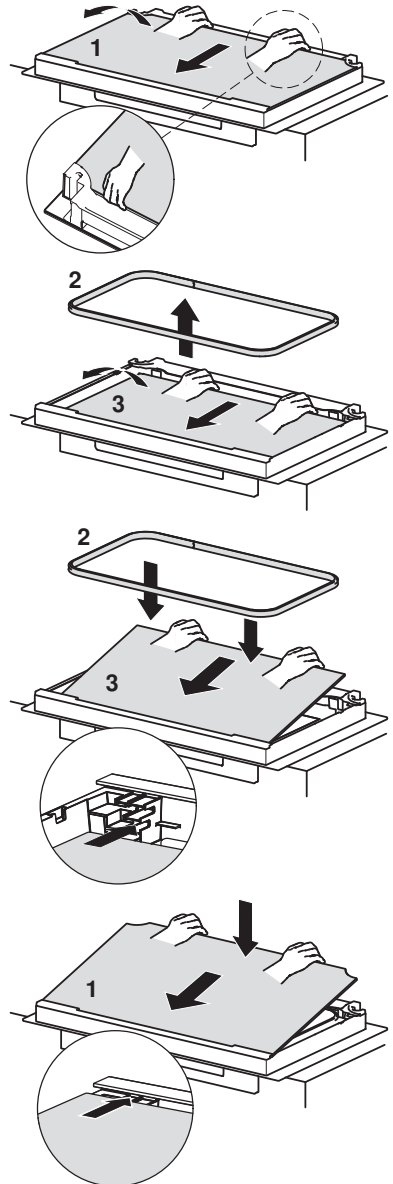
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



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

Türgläser reinigen

- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.
- ▶ Türgläser wiedereinsetzen. Dazu mittleres Türglas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Beschriftung am Glas muss lesbar sein.
- ▶ Zwischenglasdichtung **2** einsetzen.
- ▶ Oberes Türglas **1** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Das obere Türglas **1** kann nur in korrekter Lage, glänzende Oberfläche ist aussen, eingebaut werden.



8.5 Türdichtung reinigen

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

8.6 Türdichtung ersetzen



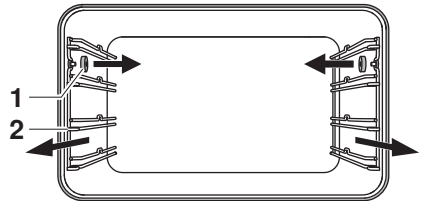
Die Türdichtung kann nicht entfernt werden. Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Service ersetzt werden.

8.7 Zubehör und Auflagegitter reinigen

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

Auflagegitter herausnehmen

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



Auflagegitter einsetzen

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

8.8 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.

Das Reinigungsprogramm führt Sie Schritt für Schritt durch das Entkalken.



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

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

Entkalkungsintervall

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

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

Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die ungefähr verbleibende Betriebsdauer mit Dampf bis zum nächsten Entkalken kann in den Benutzereinstellungen unter «Entkalken» abgefragt werden.

Entkalkungsmittel

Durgol Swiss Steamer



Geräteschaden durch falsches Entkalkungsmittel!

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich «Durgol Swiss Steamer». Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.



Bezugsquelle unter «Zubehör und Ersatzteile».



«Durgol Swiss Steamer» wurde speziell für dieses Gerät entwickelt.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses

- in den Innenraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken starten



Vor dem Entkalken muss das Gerät ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Bleiben Sie in der Nähe des Gerätes: Während des Entkalkens müssen Entkalkungsmittel eingefüllt und der Wasserbehälter geleert werden. Während des Entkalkens muss die Gerätetür geschlossen sein.

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

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



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

- ▶ Gerät auskühlen lassen.
- ▶ Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: 0,5 l Entkalkungsmittel unverdünnt in den Wasserbehälter einfüllen, Behälter einschieben und mit «OK» bestätigen.
 - Das Entkalken wird gestartet.
 - Im Display steht: «Gerät wird entkalkt.»



Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

Spülflüssigkeit austauschen

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



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

Entkalken beenden

- ▶ Sobald die entsprechende Meldung erscheint: Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Im Display steht: «Gerät wurde erfolgreich entkalkt.»
- ▶ Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- ▶ Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.



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

9 Störungen beheben

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

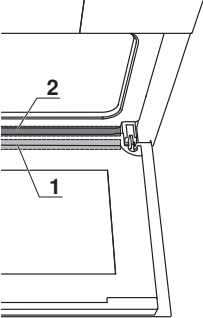
9.1 Störungsmeldungen

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «FX/EXX»	▪ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 47). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.

9 Störungen beheben

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «UX/EXX»	▪ Störung in der Stromversorgung.	▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 47). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ «Restwärme - Wasserbehälter nicht entfernen.»	▪ Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	▶ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist. Gerät kann trotzdem genutzt werden.
▪ «Entkalken fehlgeschlagen - Gerät wurde nicht entkalkt.»	▪ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
	▪ Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 47). ▶ Service kontaktieren.
▪ «Bitte Wasser einfüllen - der Wasserbehälter ist aber noch gefüllt.»	▪ Füllfehler Verdampfer	▶ Wasserbehälter kurz entnehmen und wieder einschieben. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 47). ▶ Service kontaktieren.

9.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
▪ Gerät funktioniert nicht	▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service kontaktieren.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
	▪ Demomodus ist eingeschaltet.	Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheits-Code ausgeschaltet werden. ▶ Service kontaktieren.
	▪ Gerät ist defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Gardauer erscheint ungewöhnlich lang	▪ Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschliessen.
▪ Kein sichtbarer Dampf beim Dämpfen	▪ Temperatur im Garraum beträgt mehr als 100 °C.	Keine Behebung erforderlich: Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.
▪ Wasser in Gerätetürrinne 	▪ Dampf kondensiert während Anwendungen mit Dampf an der Gerätetür, das entstehende Wasser sammelt sich nach dem Öffnen der Türe in der Gerätetürrinne.	Die Gerätetürrinne dient zum Auffangen von kondensiertem Dampf, Restwasser an dieser Stelle ist normal. ▶ Allfälliges Restwasser aus der Gerätetürrinne auswischen. Restwasser in der Gerätetürrinne 1 fließt nach dem Schliessen der Türe in die Kondensatrinne 2. Das Auswischen der Gerätetürrinne verhindert somit auch Restwasseransammlungen in der Kondensatrinne.
▪ Bedienfeld beschlägt sich	▪ Austretender Dampf bei Anwendungen mit Dampf.	Kurzzeitiges Beschlagen ist normal. ▶ Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Gerätetür, dass diese überall vollständig abdichtet. ▶ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service kontaktieren.
▪ Geräusche treten beim Betrieb auf	▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt-, Pump- und Lüftergeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
▪ Uhr läuft falsch	▪ Unregelmässige Stromnetzfrequenz.	▶ Netzsynchronisation ausschalten. Oder: ▶ Gerät mit Internet vernetzen. ▶ Zeit wird automatisch synchronisiert.
	▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise.	▶ Service kontaktieren.

9.3 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Prozess wurde wegen eines Netzunterbruchs abgebrochen».
- ▶ Um Meldung zu bestätigen «OK» drücken.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Entkalkens

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

Längerer Stromunterbruch

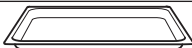
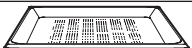
Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Uhrzeit und das Datum neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht erforderlich.

- Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

10 Zubehör und Ersatzteile

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

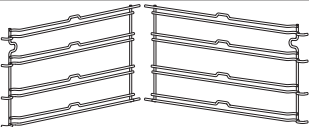
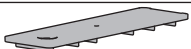
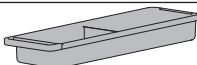
10.1 Zubehör

Edelstahlblech	Garbehälter gelocht	Gitterrost
		

10.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

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



Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

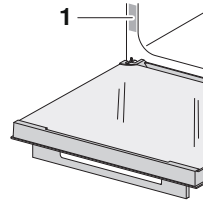
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1



11.1 Hinweis für Prüfinstitute

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

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demon-
tierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

11.2 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.

11.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	V-ZUG AG
Art des Gerätes	–	Steamer
Modellbezeichnung	–	S4T
Masse des Gerätes SMS 55	kg	–
Masse des Gerätes EURO 60	kg	34
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	48
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	–
Energieverbrauch im Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	–
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	-
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	SN EN 60350-1:2016

¹⁾ bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

²⁾ bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

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

11.4 EcoStandby

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

12 Tipps und Tricks

12.1 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.

13 Entsorgung

13.1 Verpackung



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

13.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

13.3 Entsorgung



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

Stichwortverzeichnis

A

Allgemeine Tipps	48
Anfragen	55
Anwendung	15
Ändern	16
Auswählen	15
Starten	16
Anwendung abbrechen	24
Anwendung vorzeitig beenden	24
Anwendungen	27
Anwendungsgruppe	
Auswählen	15
Anwendungstipps	19
Ausblenden	19
Einblenden	19
App	
Verschieben	14
App-Ansicht	10
Assistenzfunktionen	35
Aufheizton	35
Wasserfachklappe	35
Aufbau	9
Auflagegitter	
Einsetzen	41
Herausnehmen	41
Auflagen	11
Aussenabmessungen	47
Aussenreinigung	37

B

Bedien- und Anzeigeelemente	10
Bedienung	13
Benutzereinstellungen	33
Anpassen	33
Datum und Uhrzeit	35
Display	33
EcoManagement	37
Geräteinformation	36
Individuelle Einstellungen	34
Kindersicherung	33
Service	37
Sprache	33
Töne	34
V-ZUG-Home	36
Werkseinstellungen	37
Beschickungsmenge	47
Betriebsende	24

C

CircleSlider	
Bedienen	14
Reaktion	16

D

Dämpfen	27
Dampfreinigung	38
Datum und Uhrzeit	
Automatische Umstellung Sommer-/	
Winterzeit (MESZ/MEZ)	35
Datum	35
Datums- und Uhrzeitformat	35
Nachtmodus	36
Uhrzeit	35
Uhrzeit im Standby	35
Uhrzeitsynchronisation	36
Zeitsynchronisation	35
Dauer	16
Einstellen	16
Display	
Bedienen	13
Farbschema	33
Helligkeit	33
Hintergrund	33
Displaysperre	23
Ausschalten	23
Einschalten	23

E

EasyCook	30
Lebensmittelgruppen	30
EcoManagement	
Verbrauchsanzeige	37
Verbrauchsinformation	37
Zurücksetzen	37
EcoStandby	48
Edelstahlblech	12
Einmachgläser entkeimen	30
Einstellbereich	17
Einstellen für später	19
Einstellen	19
Starten	19
Einstellmöglichkeiten	11
Einstellungen	
Ändern	19
Kontrollieren	19
Elektrischer Anschluss	47
Ende	17
Entkalken	41
Beenden	43
Durgol Swiss Steamer	42
Fehlgeschlagen	44
Funktionsweise	41
Intervall	41
Spülphase	43
Starten	42

Entsorgung.....	49
Erfrischungstücher.....	29
Ernährungsstile.....	31
Ersatzteile.....	46, 47
Erstinbetriebnahme.....	9

F

F- und E-Meldungen.....	43
Favoriten.....	20
Ändern.....	20
Erstellen.....	20
Löschen.....	21
Starten.....	21
Folgeschritte.....	25
Betrieb abbrechen.....	26
Betrieb fortsetzen.....	26
Füllfehler Verdampfer.....	44
Funktionsleiste.....	10
Funktionstasten.....	10
Ausklappen.....	14

G

Garbehälter gelocht.....	12
Garraum	
Temperaturmessung.....	47
Gerät	
Ausschalten.....	26
Einschalten.....	13
Entsorgen.....	49
Gerätebeschreibung.....	9
Geräteinformation	
Demomodus.....	36
Entkalkung.....	36
Identifikationsnummern.....	36
Kontakt Service.....	36
Versionsnummern.....	36
Gerätetipps.....	27
Aufrufen.....	27
Gerätetür	
Einsetzen.....	39
Entfernen.....	39
Gitterrost.....	12
Gültigkeitsbereich.....	2

H

Heisse Wickel.....	29
Hot Stones.....	29
Hygiene.....	30

I

Individuelle Einstellungen	
Ernährungsstil EasyCook.....	34
Folgeschritte.....	34
Länderküchen EasyCook.....	34
Startbildschirm.....	34

Temperatureinheit.....	34
Wasserhärte.....	35

K

Kernsäckchen.....	29
Könfitüregläser nachsterilisieren.....	30
Kurzanleitung.....	56

L

Länderküchen.....	31
Lange Gardauer.....	45
Listenansicht.....	10

M

Modellbezeichnung.....	2
------------------------	---

N

Notizen.....	53
--------------	----

O

Optionen.....	18
Auswählen.....	18
Starten.....	18

P

Pflege und Wartung.....	37
Pinnen.....	21
Hauptwert.....	21
Hauptwert zurücksetzen.....	21
Probleme.....	43
Produktdatenblatt.....	48
Prüfinstitute.....	47

R

Regenerieren.....	28
Reineigung	
Gerätetür.....	39
Reinigung	
Auflagegitter.....	41
Garraum.....	38
Türdichtung.....	40
Türgläser.....	40
Zubehör.....	41
Ruhiger Modus.....	23
Ausschalten.....	23
Einschalten.....	23

S

Schnellinformationen	
Anzeigen.....	14
Schoppenflaschen entkeimen.....	30
Service & Support.....	55
Servicevertrag.....	55
Sicherheitshinweise	
Allgemeine.....	5

Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Informationen anzeigen	36
Gebrauchshinweise	7	Interface neu starten	36
Geräteschäden vermeiden	8	Modus	36
Gerätespezifische	6	Zurücksetzen	36
Lebensgefahr	8		
Verbrennungsgefahr	7	W	
Verletzungsgefahr	8	Warmhalten	29
Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Wasser nachfüllen	15
Zum Gebrauch	7	Wasserbehälter	13
Smartphone-Systemanforderungen	32	füllen	14
Sonderzubehör	13, 47	Leeren	26
Startaufschub	17	Weitere mögliche Probleme	45
Einstellen	17	Wellness	29
Startbereitschaft	11	Werkseinstellungen	37
Startbildschirm	13	Favoriten	37
Störungen	43	Gepinnte Werte	37
Stromausfall	46	Startbildschirm	37
Stromunterbruch	46	V-ZUG-Home	37
Symbole	5	Werte	
T		Anpassen	16
Tablet-Systemanforderungen	32	Speichern	16
Technische Daten	47	WLAN-Verbindung	32
Temperatursensor	11		
Timer	22	Z	
Ändern	22	Zubehör	12, 46
Einstellen	22		
Kontrollieren	22		
Starten	22		
Vorzeitig ausschalten	22		
Tipps und Tricks	48		
Töne			
Klangwelt	34		
Rückmeldetöne	34		
Ruhiger Modus	34		
Signaltöne	34		
Türdichtung			
Ersetzen	41		
Type	2		
Typenschild	47		
U			
U- und E-Meldungen	44		
Uhrendesign	36		
Uhrzeit	23		
Ausblenden	23		
Einblenden	23		
Während Betrieb ausblenden	17		
Während Betrieb einblenden	17		
V			
Vacuisine	28		
Wählen und starten	28		
V-ZUG App	32		
V-ZUG-Home	32		

15 Service & Support



Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

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

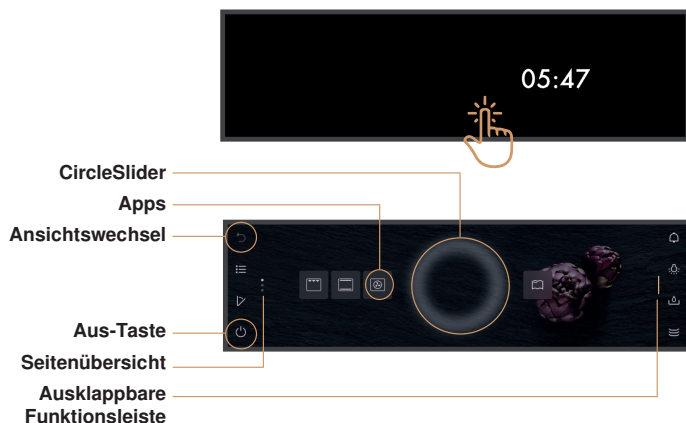
Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. +41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung



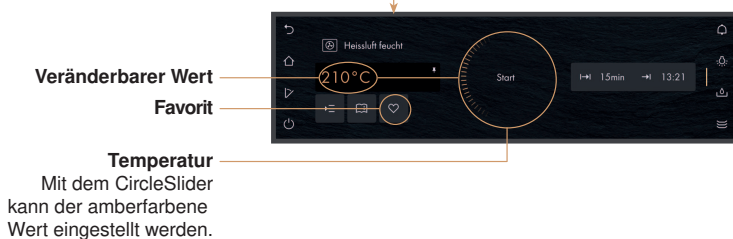
Ein/Aus

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



Die Bedienung

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



1063299-08



Thank you for choosing to buy one of our products. Your appliance is made to high standards and is easy to use. Nevertheless, please take the time to read these operating instructions in order to familiarize yourself with the appliance and get the best use out of it.

Please follow the safety precautions.

Modifications

Text, diagrams and data correspond to the technical standard of the appliance at the time these operating instructions went to press. The right to make technical modifications for the purpose of the further development of the appliances is reserved.

Validity

These operating instructions apply to:

Model designation	Type	Size system
Steamer V4000 45	S4T-23026	60-450

Variations depending on the model are noted in the text.



Download updates to your appliance via V-ZUG-Home so that you are always up to date. The latest operating instructions with the new functions incorporated can be found here: vzug.com.

Contents

1	Safety precautions	5	5.2	Regeneration	28
1.1	Symbols used.....	5	5.3	Vacuisine	28
1.2	General safety precautions.....	5	5.4	Keep warm.....	29
1.3	Appliance-specific safety precautions	6	5.5	Wellness	30
1.4	Instructions for use.....	6	5.6	Hygiene.....	30
2	Using for the first time	9	5.7	EasyCook	31
3	Appliance description	10	6	V-ZUG-Home	32
3.1	Construction	10	6.1	Conditions	32
3.2	Operating and display elements.....	10	6.2	Initial set-up.....	32
3.3	Cooking space.....	12	7	User settings	33
3.4	Accessories	12	7.1	Adjusting user settings	33
4	Operation	13	7.2	Language	33
4.1	Operating the display.....	13	7.3	Childproof lock.....	33
4.2	Filling the water tank	15	7.4	Display	34
4.3	Selecting and starting an application	15	7.5	Signals and tones.....	34
4.4	Changing an application	17	7.6	Individual settings	34
4.5	Operating time	17	7.7	Assistance functions	35
4.6	Delayed start / end	18	7.8	Date and time.....	35
4.7	Options	19	7.9	V-ZUG Home	36
4.8	Checking and changing the settings.....	19	7.10	Appliance information	36
4.9	Setting to start later	20	7.11	Factory settings.....	37
4.10	Application tips.....	20	7.12	EcoManagement.....	37
4.11	Favourites.....	20	7.13	Customer Services	37
4.12	Pinning.....	22	8	Care and maintenance	37
4.13	Timer	22	8.1	Cleaning the exterior	38
4.14	Display lock	23	8.2	Cleaning the cooking space.....	38
4.15	Quiet mode	23	8.3	Steam cleaning	38
4.16	Time.....	24	8.4	Cleaning the appliance door	39
4.17	Cancelling / ending before time	24	8.5	Cleaning the door seal	41
4.18	End of operation	25	8.6	Replacing the door seal.....	41
4.19	Subsequent steps.....	26	8.7	Cleaning the accessories and shelf guides	41
4.20	Switching the appliance off.....	26	8.8	Descaling	42
4.21	Emptying the water tank.....	27	9	Trouble-shooting	44
4.22	Appliance tips.....	27	9.1	Error messages.....	44
5	Applications	28	9.2	Other possible problems.....	45
5.1	Steam.....	28	9.3	After a power failure.....	46

10	Accessories and spare parts	47
10.1	Accessories	47
10.2	Special accessories	47
10.3	Spare parts	47
11	Technical data	47
11.1	Note for testing institutes	47
11.2	Temperature measurement	48
11.3	Product fiche	48
11.4	EcoStandby.....	48
12	Tips and tricks	48
12.1	General tips	48
13	Disposal	49
	Index	50
14	Notes	53
15	Service & Support	55

1 Safety precautions

1.1 Symbols used



Denotes important safety precautions.

Failure to observe said precautions can result in injury or in damage to the appliance or fittings!



Information and precautions that should be observed.



Information on disposal



Information about the Operating Instructions



Before connecting the appliance ensure that the installation is designed for appliances with a rated current of over 13 A. If you are unsure, consult an authorized electrician.

- Indicates step-by-step instructions.
 - Describes how the appliance reacts to the steps taken.
- Indicates a list.

1.2 General safety precautions



- Read the operating instructions before using the appliance for the first time.



- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised

or have been instructed on the safe use of the appliance and have understood the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be undertaken by children without supervision.

- If an appliance is not equipped with a mains cable and a plug or other means for disconnecting from the mains with a contact opening on each pole complying with the conditions of overvoltage category III for full isolation, an isolating device must be incorporated into the permanently installed electrical installation in accordance with the installation regulations.
- If the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Services or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

1.3 Appliance-specific safety precautions



- READ THE IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.
- WARNING: The appliance and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are constantly supervised.
- WARNING: Accessible parts can get hot during use. Keep young children away from the appliance.
- This appliance is intended for use in the home and similar settings such as: in staff kitchens in shops, offices and other commercial establishments; in agricultural establishments; by guests in hotels, motels and other accommodation establishments; in bed and breakfast establishments.
- This appliance is not intended for use in vehicles or on board ships or aircraft or in rooms where there are special conditions such as, for instance, a corrosive or explosive atmosphere (dust, steam or gas) or condensing moisture.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers for cleaning the glass in the oven door as they could scratch the surface. This can destroy the glass.
- Under no circumstances use a steam cleaner to clean the appliance.
- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decor door.
- WARNING: Never heat food or liquids in sealed containers such as cans or bottles as they are liable to explode due to overpressure.
- See the «Accessories» section for the proper use of insertable parts.

1.4 Instructions for use

Before using for the first time

- The appliance must be installed and connected to the electricity supply in accordance with the separate installation instructions. Have a qualified fitter/electrician carry out the necessary work.

Correct use

- The appliance is designed for use in the home for preparing food. Under no circumstances flambé or cook food using a lot of fat in the cooking space! No liability is assumed for any damage caused by improper use or incorrect handling.
- Never use the appliance to dry animals, textiles, paper, etc.!
- Do not use the appliance as a room heater.
- The appliance should only be installed and operated at an ambient temperature of 5 °C to 35 °C. If frost develops, residual water left in the pumps could freeze and cause damage.
- Any repairs, modifications or manipulations to the appliance, especially any electrically live parts, may only be carried out by the manufacturer, its Customer Services or a similarly qualified person. Repairs if carried out incorrectly may cause serious injury, damage to the appliance and fittings, as well as affect the functioning of the appliance. If the appliance is not working properly or in case a repair is needed, follow the instructions given in the «Service & Support» section. If required, please contact our Customer Services.
- Use original spare parts only.
- Retain these operating instructions for future reference.
- The appliance corresponds to recognized technology standards and the relevant safety regulations. Proper use of the appliance is essential to avoid damage and accidents. Please therefore follow the precautions given in these operating instructions.
- Do not attach magnets to the display.

Note on use

- Use the childproof locking facility.
- If the appliance is visibly damaged, do not use it. Contact our Customer Services.

- If the appliance is not functioning properly, disconnect it from the power supply immediately.
- Ensure there are no foreign bodies or pets in the cooking space before closing the appliance door.
- Objects that could pose a danger if the appliance were accidentally switched on should not be stored in the cooking space. Do not store food or any temperature-sensitive or inflammable materials, e.g. cleaning agents, oven sprays, etc., in the cooking space.

Caution: Risk of burns!

- The appliance gets very hot when in use. The appliance door also gets hot.
- Steam and/or hot air may escape from the cooking space when the appliance door is opened.
- The heated appliance will remain hot for some time after it is switched off and will cool down only slowly to room temperature. Allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- Overheated fat and oil can easily catch fire. Heating oil in the cooking space to sear meat is dangerous and should not be done. Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Danger of explosion! Smother the flames with a fire blanket. Keep doors and windows closed.
- Do not pour spirits (brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. Danger of explosion!
- Do not leave the appliance unattended when drying herbs, bread, mushrooms, etc. If the foodstuff dries out too much, it can pose a fire hazard.
- If you notice smoke possibly coming from a fire in the appliance or inside the cooking space, keep the appliance door closed and disconnect the appliance from the mains power supply.
- Accessories get hot in the cooking space. Use protective gloves or oven cloths.

Caution: Risk of injury!

- Be careful not to put fingers in the door hinges, as there is otherwise a risk of injury if the appliance door is moved. Particular care should be taken when children are around.
- Only leave the appliance door open in the airing position. An open appliance door poses a danger of tripping or injury! Do not sit or rest on the appliance door or use it as a storage surface.
- For cookers: A hob guard can be fitted to protect small children. Hob guards are available from specialist retailers.

Caution: Risk to life!

- Danger of suffocation! Keep packaging material, e.g. plastic film and polystyrene, away from children. Packaging material can be dangerous for children.

How to avoid damaging the appliance

- Close the appliance door carefully.
- Do not place any protective insert or aluminium foil on the floor of the cooking space with appliances with no visible bottom heating element.
- Do not use objects that can rust in the cooking space.
- Using knives or cutting wheels on the baking tray will visibly damage the surface.
- To prevent corrosion, leave the appliance door open in the airing position until the cooking space has cooled down.
- When cleaning the appliance make sure no water gets inside it. Use a moderately damp cloth. Do not spray the outside or the inside of the appliance with water. If water gets inside the appliance, it will cause damage. See the «Care and maintenance» section.
- Empty the water tank of any water that is still in it and then fill with fresh, cold drinking water.

2 Using for the first time

Before operating the newly installed appliance for the first time, the following steps should be taken:

- ▶ Remove packaging and transport materials as well as any protective blue film from out of the cooking space.
- ▶ Remove all the accessories from out of the cooking space.
- ▶ Clean the cooking space.
- ▶ Long touch the display.
 - The appliance starts.
 - Various user settings necessary for operation appear in the display one after the other.
- ▶ Make the settings and confirm.
- ▶ Fill the water tank up to the «max.» mark with fresh, cold drinking water and slot into position in the water tank compartment.
- ▶ Start the rinsing of the water system.

If the rinsing is skipped, it must be carried out manually.

- ▶ Heat the empty cooking space to 100 °C for 5 minutes using the  «Steam» application.
 - Wait 20 minutes until the appliance cools down and the water is pumped back.
 - ▶ Empty the water tank and then fill with fresh water.
 - ▶ Wipe down and dry the cooking space.
- ▶ Start the initial burn-in.

If the initial burn-in step is skipped, it must be carried out manually after completing the initial set-up.

- ▶ Heat the empty cooking space (without wire shelves, baking trays, etc.) to 100 °C for about 30 minutes using the  «Steam» application.



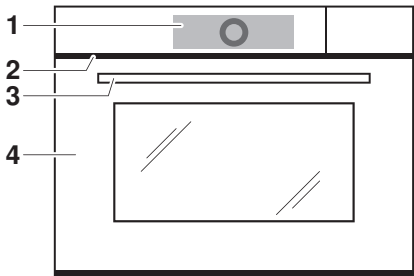
Burning-in removes any oily residues in the cooking space. As there is likely to be some smoke and odour given off, animals (especially birds) should not be in the same room during the burn-in process. Ventilate the room well both during and after the process.



All temperatures in these operating instructions are given in degrees Celsius (°C).

3 Appliance description

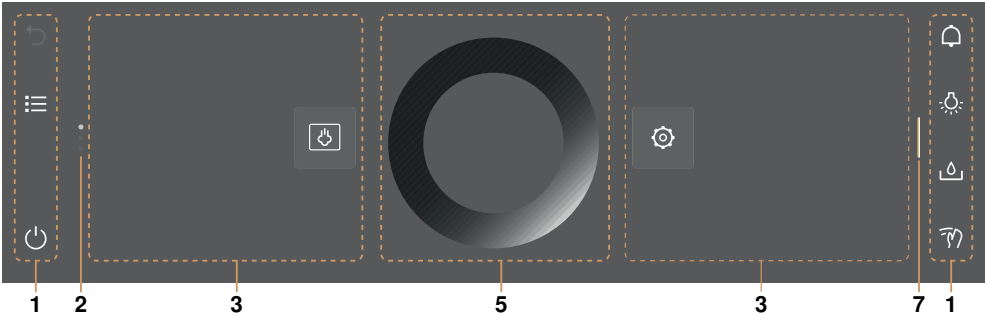
3.1 Construction



- 1 Operating and display elements
- 2 Ventilation opening
- 3 Door handle
- 4 Appliance door

3.2 Operating and display elements

App view



List view



- 1 Function bars with function buttons
- 2 Scroll bar/position
- 3 Apps
- 4 List of applications
- 5 CircleSlider
- 6 Information
- 7 Bar for expanding the function bar

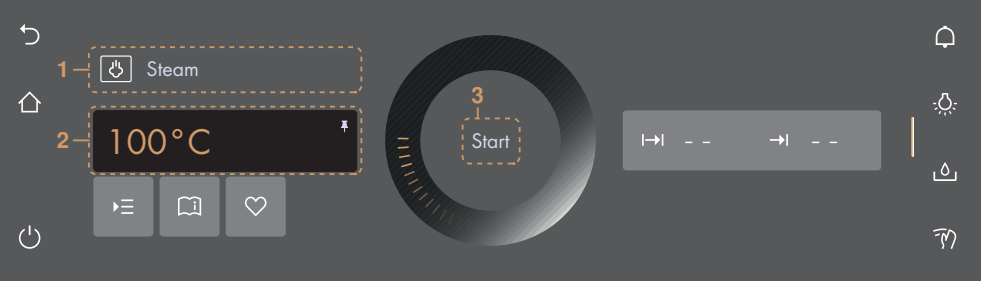
Left function buttons

- ↶ Step back
- 🏠 Start screen
- ☰ List view
- ☑ App view
- ⏻ Switch off

Right function buttons

- 🔔 Timer
- 🔑 Open water compartment flap
- 🔒 Display lock
- 🔊 Quiet mode
- 🕒 Clock

Ready to start



- 1 Application
- 2 Main value

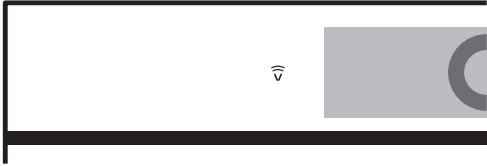
- 3 Start operation

Setting options

- ☰ Options
- 📖 Application tips
- ♥ Favourite

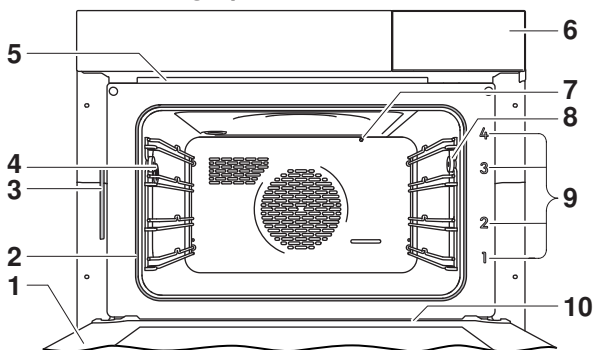
- ↔ Operating time
- End

Symbol



- 📶 V-ZUG-Home

3.3 Cooking space



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Appliance door | 6 Water tank compartment |
| 2 Door seal | 7 Temperature sensor |
| 3 Identification plate | 8 Knurled nut |
| 4 Climate sensor | 9 Levels |
| 5 Cooking space ventilation | 10 Door-mounted condensate trough |

3.4 Accessories



Incorrect handling can cause damage!

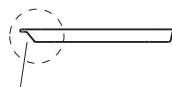
Do not use knives or cutting wheels on the accessories.



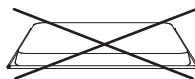
Do not store the accessories in the cooking space. Remove all non-ovenproof accessories before use.

Stainless steel tray

- Use together with the wire shelf or perforated cooking tray as a drip tray.
- Ensure that the «sloped» side **1** of the stainless steel tray is to the back of the cooking space.
- Only use the normal way round – not upside down.

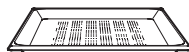


1

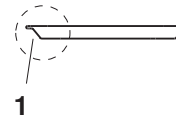


Perforated cooking tray

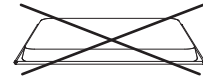
- Particularly suitable for  «Steam» and  «Vacuisine».
- For cooking fresh or frozen vegetables, meat and fish
- For standing ramekins, preserving or bottling jars, etc. on.
- For extracting juice from berries, fruit, etc.



- ▶ Ensure that the «sloped» side **1** of the cooking tray is to the back of the cooking space.



- ▶ Only use the normal way round – not upside down.



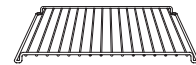
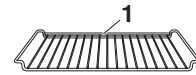
Wire shelf



If you are using your steamer in combination with an oven: Do not use the wire shelf from the oven in the steamer! Risk of rusting!

The wire shelf from the steamer is distinguished through a metal plate with a steam symbol.

- For standing roasting and baking tins on
- For standing meat, frozen pizza, etc. on
- ▶ Ensure that the bar **1** is to the back of the cooking space. This enables the food to be removed safely from the cooking space.
- Serves as a cooling rack.

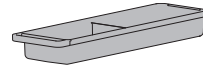
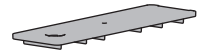


Water tank with lid



Do not use filtered (demineralized) or distilled water. Pour away any water that is left in the water tank and fill with fresh drinking water.

- ▶ Only fill with fresh, cold drinking water up to the «max.» mark.
 - The «max.» mark is in the round opening in the lid. Let into it is a tab embossed with «max.».



Special accessories



Place any accessories not included in the scope of delivery on the perforated cooking tray.

- ▶ Special accessories can be found at: www.vzug.com

4 Operation

4.1 Operating the display

Switching the appliance on

The appliance is operated using the display.

The clock is only visible in EcoStandby if enabled in the user settings.

- ▶ Long touch the display.
 - The start screen appears.

Changing the start screen view

The start screen can be displayed in one of two ways: as an app view (see page 10) or as a list view. The app view is the factory setting.



- ▶ To temporarily change the view, touch the **1** function button.
 - The view is retained only until the display goes dark.
 - The change is then discarded.
 - When the display is called up again, the view set in the user settings appears.
- ▶ To permanently change the view, go in the user settings to «Individual settings» and select the desired start screen view (see page 34).

Displaying quick information

The app view displays the names of the apps as well as the two favourite functions  «Rename» and  «Remove».

- ▶ Press and hold the desired app **2**.
 - Quick information and the favourites function in Favourites appear above the app (see page 20).
- ▶ Release app **2**.
 - Quick information disappears. In the Favourites  application, Quick information does not disappear in order that Rename or Remove can be selected.

Moving an app

The apps can be moved and reordered in the app view.

- ▶ Press and hold the desired app **2** and move it to change the app order.
 - The apps are spread over several pages; only one app can be moved at a time.
- ▶ Release app **2**.
 - The new app order is saved.

Expanding the right function bar

The right function bar can be expanded at any time.

- ▶ Drag the bar **3** to the left.
 - The function bar expands.
 - More functions appear in the display.

Using the CircleSlider

- ▶ Touch the desired application or function.
 - The colour of the selected range turns amber and can now be changed.
 - The temperature range is already activated and can be changed directly.
- ▶ Place your finger on the CircleSlider **4** and move it in a circle.
 - The value range changes.
- ▶ Release the CircleSlider **4**.
- ▶ Press «Start» to start an application or a function.



4.2 Filling the water tank



Do not use filtered (demineralized) or distilled water. Pour away any water that is left in the water tank and fill with fresh drinking water.

- ▶ Touch the  «Water compartment flap» function button.
 - The flap of the water tank compartment opens.
- ▶ Take the water tank out of the appliance.
- ▶ Fill the water tank with water up to the «max.» mark.
 - Only fill with fresh, cold drinking water.
 - The «max.» mark is in the round opening in the lid. Let into it is a tab embossed with «max.».
- ▶ Slot the filled water tank into position in the water tank compartment.
- ▶ Close the water compartment flap manually.

Refilling the water tank

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session.

If, however, the water tank needs to be refilled:

- ▶ Do not pour more than 1 l of water into the water tank as otherwise water could spill over at the end of operation.

4.3 Selecting and starting an application

- ▶ Long touch the display.
 - The start screen appears.

Selecting an application group

Either:

- ▶ In the  app view, touch the desired application group.
 - The submenu with the associated applications appears in the display.

Or:

- ▶ In the  list view, select the desired application group using the CircleSlider or by swiping up or down.

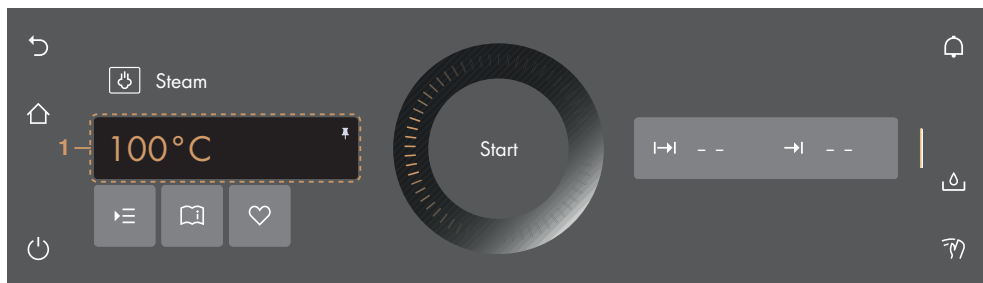
4 Operation

- ▶ Press «OK» or touch the application.
 - The submenu with the associated applications appears in the display.



Selecting an application

- ▶ Select the desired application using the CircleSlider.
 - Choose an item in the list by swiping, navigating and touching it.
- ▶ Touch the desired application and press «OK» or touch the application again.
 - The ready to start screen or another submenu with more applications appears in the display.
- ▶ If required, repeat the procedure and select the desired application until the ready to start screen appears in the display:



Adjusting values

- ▶ If necessary, adjust the main value **1** using the CircleSlider (see page 19).
- ▶ If necessary, touch the list icon and define, adjust or activate the values of other options (see page 19).

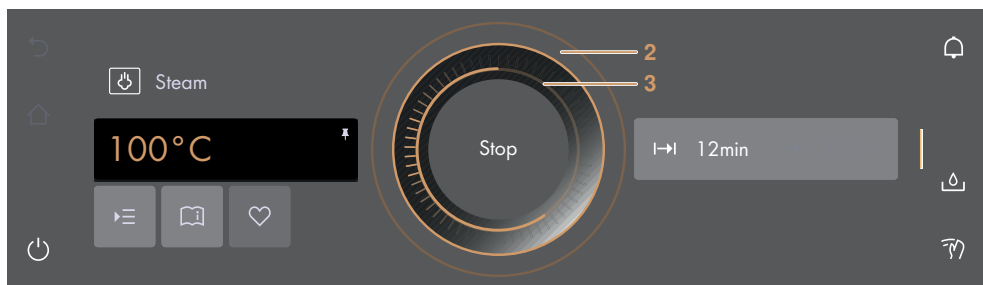
Saving values

- ▶ Permanently save and pin the adjusted main value **1** for the selected application, if required (see page 22).
- ▶ Touch the heart icon and create a favourite, if required (see page 20).

Starting an application

- ▶ Press «Start» to start the application.
 - The pulsing circle **2** of the CircleSlider indicates that operation has started.

- The progress bar **3** in the CircleSlider shows the countdown to the time remaining or the preheating status of the set application, if set.



4.4 Changing an application

If an application has not started yet:

- ▶ Touch the «Start screen» function button.
 - The start screen appears (see page 15).
 - A new application can be selected.

If an application is already running:

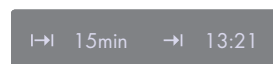
- ▶ Press and hold «Stop».
 - The application is cancelled (see page 24).

4.5 Operating time

The operating time can be set, adjusted or cancelled before or during operation. The application ends automatically when the set duration is up.

Setting the operating time

- ▶ Select the desired application (see page 15).
- ▶ In the value range, touch «Operating time (see page 19)».
 - The colour of the value range changes to amber.
- ▶ Set the desired operating time using the CircleSlider.
 - The desired duration and the calculated end time appear in the display:



- ▶ Press «Start» to start the application.
 - The application starts and the time remaining is displayed.
 - The application ends automatically when the set duration is up (see page 25).
 - If subsequent steps are available for an application, these can be selected when the set duration is up.

Setting range

Application/function	Minimum	Maximum
Applications with steam	10 s	10 h
Vacuissime	10 s	72 h
Keep warm	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min–1 h



The operating time cannot be changed for applications with a fixed duration.

Showing the clock during operation

The clock and operating time can be shown during operation.

- ▶ Expand the function bar.
- ▶ Touch the ⌚ «Clock» function button.
 - The clock and operating time are shown in the display.

Hiding the clock during operation

- ▶ Either touch ✕ or press «OK».
 - The clock and operating time are hidden in the display.

4.6 Delayed start / end

The delayed start is activated when for the application selected both the operating time and end are set. The appliance switches automatically on and off again at the desired times.

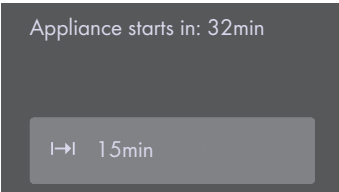
Setting a delayed start

- ▶ Select the desired application (see page 15).
 - ▶ Set the operating time (see page 17).
 - ▶ Set further options, if required (see page 19).
 - ▶ Place the food in the cooking space.
- Before setting the delayed start,
- ▶ in the value range, touch → «End».
 - The colour of the value range changes to amber.
 - ▶ Set the desired end time using the CircleSlider.
 - The desired duration and the set end time appear in the display:



→ 15min → 13:21

- ▶ Press «Start» to start the delayed start.
 - The time set or remaining to the start of operation and the end of operation appear in the display:



Appliance starts in: 32min

→ 15min

- ▶ If necessary, check and change the settings (see page 19).
 - Any changes to the «Operating time» or «End» options cause the time remaining to the start of operation to be recalculated.



If «Operating time» has been set, the end time cannot be set or adjusted during operation.

Example

- ▶ Select the ☑ «Steam» application and 100 °C.
- ▶ At 8:00, set an operating time of 1 hour and 15 minutes.
- ▶ Set the end time to 11:30.
 - The appliance switches on automatically at 10:15 and off again at 11:30.

4.7 Options

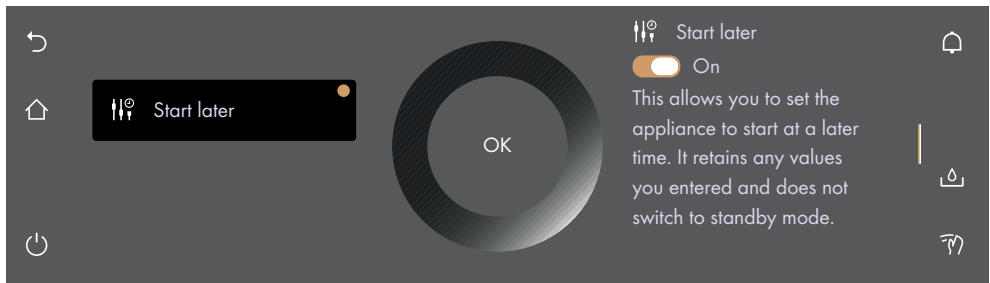
Overview

Each application offers different options. Your appliance has the following ►☰ «Options»:

- ⏸ Start later (see page 20)

Selecting and starting options

- Select an application from the desired application group and confirm with «OK», if required (see page 15).
 - The ready to start screen appears in the display.
- Touch ►☰.
 - The options menu appears in the display:



- Touch the desired option.
- In the right content pane of the display, either turn on the option with the switch or touch the value range and set the desired value using the CircleSlider.
 - Each defined option is marked with a ●.
- Confirm the setting with «OK».
 - Several settings can also be confirmed at once with «OK».
 - The ready to start screen appears in the display.
- Press «Start» to start the application.

4.8 Checking and changing the settings

Values and settings can be changed before and during operation. An exception is setting the end time →I during operation (see page 25).

- Touch the field for the desired setting.
- To adjust or reset a value, touch the value range and adjust the value using the CircleSlider.
 - The colour of the value range changes to amber.
- To turn the option on or off, touch the switch.
- Confirm the setting with «OK».

4.9 Setting to start later

With «Start later», an application and its settings can be predefined and set to start at a later time. The application does not start automatically, but instead only through the interaction of the user. The appliance remains ready to start and does not switch back to EcoStandby.

Setting «Start later»

- ▶ Select the desired application (see page 15).
- ▶ Touch  «Options» and select  «Start later».
- ▶ Touch the «Start later» switch.
 - «Start later» is turned on.
 - The settings are saved for up to 36 hours.
- ▶ Set further options, if required (see page 19).
- ▶ Place the food in the cooking space.

Starting «Start later»

- ▶ Press «Start» to start the application.
 - The application starts and the time remaining is displayed.



If both «End» and «Start later» have been set, the end time set is disregarded when starting «Start later».

4.10 Application tips

The application tips provide helpful suggestions that range from the use of suitable accessories or cookware to tips specific to a particular application.

If the application is not yet running:

- ▶ Select the desired application (see page 15).
 - The ready to start screen appears in the display.

Showing application tips

- ▶ Touch  «Application tips».
 - Tips on the particular applications are shown.

Hiding application tips

- ▶ To hide tips, touch .
 - The ready to start screen or the running operation appears in the display.

4.11 Favourites

Creating a favourite

Favourites can be created from all applications, with the exception of the cleaning programmes. And all options, with the exception of  «End», can be saved. Up to 50 favourites in total can be created.

- ▶ Select the desired application and adjust the values and settings (see page 15).
- ▶ Touch  «Favourites».
 - The favourite names menu appears in the display together with the keyboard.
- ▶ Customize the favourite name using the keyboard, if required.
- ▶ To discard favourites, touch .

- ▶ To save favourites, press «OK».
- Quick information for the favourite is displayed.
- The favourite **1** appears in the start screen as an app with a heart.



Changing favourites

Once a favourite has been created, it can no longer be changed.

- ▶ To adjust individual values or settings compared to the old favourite, create a new favourite and delete the old one if necessary.

Changing favourite names

The favourite name can only be changed in the app view.

- ▶ If required, touch .
 - The start screen appears as an app view.
- ▶ Press and hold the favourite **1**.
 - Quick information appears above the app.
- ▶ Touch «Rename».
 - The favourite names menu appears in the display together with the keyboard.
- ▶ Change the favourite name using the keyboard.
- ▶ Touch to keep the old favourite name.
- ▶ Press «OK» to save the new favourite name.

Deleting favourites

The favourite can only be deleted in the app view.

- ▶ If required, touch .
 - The start screen appears as an app view.
- ▶ Press and hold the favourite **1**.
 - Quick information appears above the app.
- ▶ Touch «Clear».
 - The following appears in the display: «Do you really want to clear or reset?»
- ▶ To keep favourites, touch «No».
- ▶ To delete favourites, touch «Yes».

Starting favourites

- ▶ In the start screen, touch favourite **1**.
 - The ready to start screen appears in the display.
- ▶ Press «Start» to start favourite **1**.

4.12 Pinning

To permanently change the recommended main value for an application, it can be fixed with a pin . A single main value is assigned to each application. Main values can be:

- Temperature
- Food entry



Hygiene applications and descaling cannot be pinned.

Pinning a main value

- ▶ Select the desired application (see page 15).
 - The ready to start screen appears in the display.
- ▶ Adjust the main value using the CircleSlider (see page 19).
- ▶ Press and hold the main value.
 - The colour of the pin changes to amber.
 - The main value for the desired application is fixed.
 - Whenever the application is called up, the pinned main value appears as a recommended value.

Resetting a pinned main value

- ▶ In the start screen, touch an application with a pinned main value.
 - The ready to start screen appears in the display.
- ▶ Press and hold the amber-coloured main value.
 - The colour of the pin changes to white.
 - The main value for the desired application is no longer fixed.
 - Whenever the application is called up, the recommended default value appears.



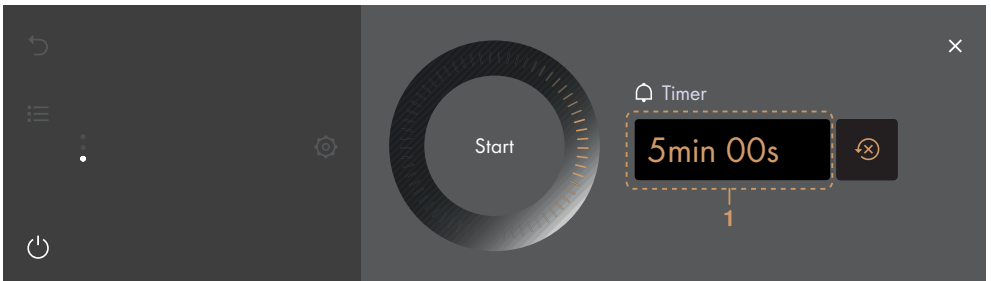
To reset all pinned main values, go to the user setting «Pinned values» (see page 37).

4.13 Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used independently of other functions and applications.

Setting and starting the timer

- ▶ Touch the  «Timer» function button in the right function bar.
 - The timer is shown in the display.
 - The recommended value 1 appears in amber.
- ▶ Set the desired operating time using the CircleSlider.



- ▶ Press «Start».
 - The start screen appears.
 - The countdown to the time remaining appears in the function bar.

When the duration is up

- an acoustic signal is emitted.
- «Timer finished» appears in the display.
- ▶ Press «OK» to confirm the message.

Checking and changing

- ▶ Touch the  «Timer» function button.
 - The countdown to the time remaining appears in the display.
- ▶ Press and hold «Stop».
 - The timer is interrupted.
- ▶ Shorten or extend the duration of the timer using the CircleSlider.
- ▶ Press «OK» to confirm the shortening or extending of the duration of the timer.
 - The change to the duration of the timer is saved.
 - The start screen appears.
 - The countdown to the time remaining appears in the display.



The next time the timer is called up, the last duration set automatically appears as the recommended value.

Turning the timer off before time

- ▶ Touch the  «Timer» function button.
 - The countdown to the time remaining appears in the display.
- ▶ Press and hold «Stop».

4.14 Display lock

This function locks the display to, for example, enable the display to be cleaned or prevent accidental changes to the values. The appliance continues to operate and messages are still displayed.

Turning on the display lock

- ▶ Touch the  «Display lock» function button.
 - The following appears in the display: «Activate»
- ▶ Touch «Activate».
 -  appears in the display.

Turning off the display lock

- ▶ Press and hold .
 - The display is unlocked.

4.15 Quiet mode

The appliance runs as quietly as possible when in quiet mode. All tones are set at the lowest volume. The quiet mode can be turned on and off in the user settings (see page 34) as well as by using the quick access in the function bar.

Turning on the quiet mode

- ▶ Expand the function bar.
- ▶ Touch the  «Quiet mode» function button.
 - The quiet mode is shown in the display.

- ▶ Touch the «Quiet mode» switch.
 - «Quiet mode» is turned on.
 - The colour of the  «Quiet mode» changes to amber in the function bars.

Turning off the quiet mode

- ▶ Expand the function bar.
- ▶ Touch the  «Quiet mode» function button.
 - The quiet mode is shown in the display.
- ▶ Touch the «Quiet mode» switch.
 - «Quiet mode» is turned off.
 - The colour of the  «Quiet mode» changes to white in the function bars.

4.16 Time

The clock can be shown at any time.

Showing the clock

- ▶ Expand the function bar.
- ▶ Touch the  «Clock» function button.
 - The clock is shown in the display.
 - If set, the operating time of an application is also shown.

Hiding the clock

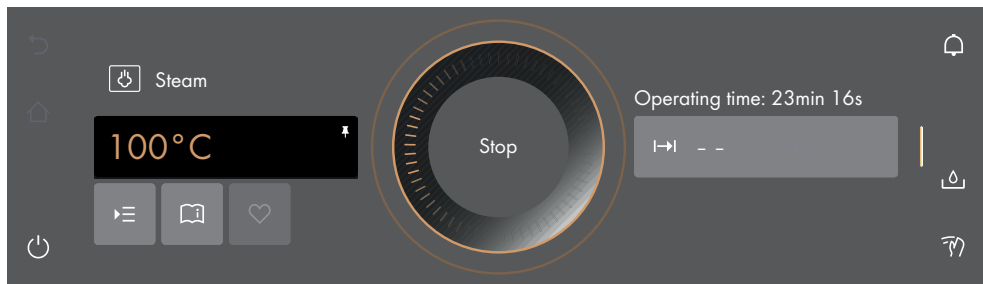
- ▶ To hide the clock, touch .
 - The clock is hidden in the display.

4.17 Cancelling / ending before time

Applications that are running can be cancelled or ended before time.

Cancelling an application

- ▶ Press and hold «Stop».



- The application is cancelled.
- A feedback tone is emitted, if enabled.
- Depending on the application, the following available options are displayed:
 - Confirm the question «Do you really want to end the application?» with  «Yes».
 - Select one of the subsequent steps displayed to continue operation.
 - Select the  function button to access the parent application menu.
 - Select the  function button to access the start screen (see page 15).
 - Press and hold the  function button to switch the appliance off (see page 26).



If the application has been running for less than 1 minute when cancelled, the ready to start screen appears.

Ending an application before time

- ▶ Press and hold the  function button.
 - Any running application is ended; if turned on, the timer will remain active.
 - If turned on, the display lock is deactivated.
 - The appliance switches off (see page 26).

4.18 End of operation

When the set duration / the step duration is up.

- The application ends automatically.
- An acoustic signal is emitted.
- If subsequent steps are available, the following appears in the display: «The operation has finished. Do you want to proceed with a subsequent step?»
- ▶ Press «No» to end operation now.
- ▶ Press «Yes» to confirm the message.
 - Depending on the application, the following available options are displayed:
 - Select one of the subsequent steps displayed to continue operation.
 - Select the  function button to access the parent application menu.
 - Select the  function button to access the start screen (see page 15).
 - Press and hold the  function button to switch the appliance off (see page 26).

In EcoStandby as long as the temperature in the cooking space is over 80° C.

- In the display appears: «Residual heat in the cooking space». The actual cooking space temperature is also displayed.



Food can be kept warm with residual heat for some time.

After 3 minutes without interaction.

- The display goes dark and the appliance switches off automatically (see page 26).

Removing the cooked food from the cooking space



Risk of burns!

Hot steam may escape from the cooking space when the appliance door is opened. The accessories get hot. Use protective gloves or oven cloths.

- ▶ Take the food out of the cooking space when done.
- ▶ Any condensate or food particles in the cooking space must be completely removed after each cooking session with steam.
- ▶ Wipe away traces of water or soiling with a soft cloth to prevent corrosion and unpleasant odours.
- ▶ Leave the appliance door open in the airing position until the cooking space has cooled down and dried out.

4.19 Subsequent steps

Subsequent steps are applications that can be used to continue operation after an application has ended or been cancelled. Operation can be extended for the application that has just ended. The selection of subsequent steps available depends on the application that has just ended or been cancelled.

When an application ends or is cancelled and the message «The operation has finished. Do you want to proceed with a subsequent step?» is confirmed with «Yes» (see page 25),

- the subsequent step available for selection appears in the display:



Continuing operation

- ▶ Select the desired subsequent step.
 - With subsequent step **1**, the application just ended or cancelled is resumed. The main value (temperature or temperature setting) is taken over directly from the application that has ended or been cancelled.
- ▶ Confirm the selection with «OK».
 - The ready to start screen with reduced setting options appears in the display.
- ▶ If required, touch and set the options (see page 19).
- ▶ Press «Start» to start the subsequent step.

Cancelling operation

To cancel operation, the following options are available:

- Select the function button to access the start screen (see page 15).
- Press and hold the function button to switch the appliance off (see page 26).

After 3 minutes without interaction.

- The display goes dark and the appliance switches off automatically (see page 26).

4.20 Switching the appliance off

- ▶ Press and hold the function button.
 - Any running application is ended; if turned on, the timer will remain active.
 - If turned on, the display lock is deactivated.
 - For applications with steam, the steam is eliminated.
 - The display goes dark.
 - The appliance is in EcoStandby.

Display after switching off

Depending on the application and settings, the following is shown in the darkened display.

- The residual heat and the temperature if it is above 80 °C.
- «Do not remove the water tank» after all applications with steam, as long as the water system has not been emptied.

4.21 Emptying the water tank



Risk of scalding!

The water in the tank may be hot. If the following appears in the display: «Do not remove the water tank», the temperature of the residual water is too high and cannot be pumped back yet. Do not remove the water tank!

For safety reasons, the residual water is only pumped off when it reaches below a certain temperature.

After switching off the appliance

- the residual water in the boiler is pumped back into the water tank.
- in the display appears: «The water is being pumped off».

Once the water has been pumped off,

- ▶ Touch the  «Open water compartment flap» function button.
 - The flap of the water tank compartment opens.
- ▶ Remove, empty and dry the water tank.
- ▶ Slot the water tank back into position in the water tank compartment.
- ▶ Close the water compartment flap manually.



Any application can be started again.

4.22 Appliance tips

Appliance tips provides tips on operating the appliance by topic.

Topics

The following topics can be called up:

- | | |
|-----------------|--------------|
| ▪ Start screen | ▪ Favourites |
| ▪ Function bars | ▪ Pinning |
| ▪ CircleSlider | ▪ EasyCook |
| ▪ App view | ▪ Cleaning |
| ▪ List view | |

Calling up appliance tips

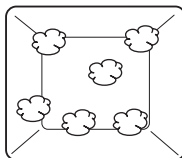
- ▶ In the start screen, touch ⓘ «Appliance tips».
 - The appliance tips menu appears in the display.
- ▶ Select the desired topic.
 - Information on the desired topic appears in the right content pane of the display.

5 Applications

5.1 Steam



Temperature range	30–100 °C
Recommended value	100 °C
Level	1 to 4



The cooking space is heated by steam. The food is heated up or cooked by steaming.

Uses

- Steaming vegetables, rice, cereal products, pulses and egg dishes
- Poaching meat, poultry and fish
- Extracting juice from fruit and berries
- Making yogurt
- Preserving, bottling



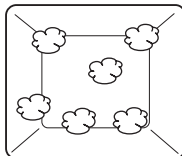
Possible to steam on several levels simultaneously.

- ▶ Put the stainless steel tray under the perforated cooking tray to make cleaning the cooking space easier.

5.2 Regeneration



Temperature range	80–150 °C
Recommended value	120 °C
Level	1 to 4



The cooking space is heated by steam and hot air. The food is reheated gently without drying it out.

Uses

- Reheating pre-cooked foods and convenience foods



Possible to regenerate on several levels simultaneously.



For crispier results (e.g. to crisp up bread and flans), set a higher temperature (150 °C).

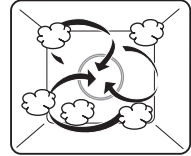
5.3 Vacuisine



With «Vacuisine», meat, fish, vegetables and fruit can be prepared sous vide. The vacuum-packed food is gently steamed. The desired (food probe) temperature for the food can be set using the cooking space temperature. This ensures that the food is cooked to the same degree of doneness throughout.



Temperature range	30–95 °C
Recommended value	60 °C
Level	1 to 4
Recommended maximum cooking time	72 hours



The cooking space is heated simultaneously by steam and hot air. The food is heated or cooked by steam.

Tips for best results

- Only use fresh food. This applies to meat and fish in particular. Food that has already been kept for some time has a higher bacterial content and is therefore unsuitable for Vacuisine.
- Meat quality: both lean (e.g. fillet) and marbled, more sinewy (e.g. stewing meat and belly pork) cuts of meat can be prepared optimally using Vacuisine.

Preparing the food

- Vacuum seal the food. For this, see the tips in the operating instructions for the vacuum drawer, on the homepage or in the recipe brochure.

Selecting and starting Vacuisine

- ▶ Put the perforated cooking tray into the cooking space and place the vacuum-sealed food in it.



Ensure that the bags are adjacent and not overlapping so that the steam can circulate and cook the food evenly.



The filled water tank must be in position in the water tank compartment. For long cooking times, the water tank may need to be refilled. A corresponding message will appear.



If the desired cooking time is longer than 10 hours, place the stainless steel tray underneath the perforated cooking tray.

- ▶ Long touch the display.
 - The start screen appears.
- ▶ Select the  «Vacuisine» application and confirm with «OK», if required (see page 15).
 - The settings for Vacuisine appear in the display.
- ▶ Make any desired settings (see page 19).
- ▶ Press «Start» to start  «Vacuisine».

5.4 Keep warm

Cooked foods can be kept warm using  «Keep warm».



If the cooking space is already hot, open the appliance door and allow the cooking space to cool down for about 10 minutes before starting the «Keep warm» function. This ensures that the food does not overcook. The longer the food is kept warm, the greater the changes may be to the consistency of the food.

5.5 Wellness

With  «Wellness», the following objects can be prepared for personal well-being:

	Refreshing towels		Hot massage stones
	Hot wraps		Seed cushions



Caution hot!

Feel the temperature of the heated objects with your hand first before placing them on any other parts of the body.

Refreshing towels

Before starting the application:

- ▶ Wet and wring out the towels.
- ▶ Open the towels and place in the perforated cooking tray or:
- ▶ Roll up the towels to the desired size and place in the perforated cooking tray.

Hot wraps

Before starting the application:

- ▶ Spread the prepared towels out across the perforated cooking tray.

Hot massage stones

Before starting the application:

- ▶ Put the clean, smooth massage stones in a suitable container and place it directly on the floor of the cooking space.

Seed cushions

Before starting the application:

- ▶ Place the cherry stone or grape seed cushions in the perforated cooking tray.

5.6 Hygiene

 «Hygiene» can be used for sanitizing containers. The following applications are available:

	Hygiene baby bottles		Preserve jam
	Hygiene preserving jars		

Hygiene baby bottles

This application replaces the need to boil feeding bottles in water.

Before starting the application:

- ▶ Clean the bottles.
- ▶ Unscrew the bottles and place all parts into the perforated cooking tray.

After the application has finished:

- ▶ Stand the bottles upside down on a clean kitchen towel and allow to dry thoroughly.

Hygiene preserving jars

This application replaces the need to prepare empty jars by rinsing them with hot water.

Preserve jam

This application helps to preserve the jam for longer.

5.7 EasyCook

☞ EasyCook helps you to prepare any food simply and conveniently. After choosing the food group and food, the appliance suggests suitable applications, including settings and accessories.



The brochure of the same name, which you received with the operating instructions, contains the same settings information in paper form.

The values given for temperature and duration serve only as guide. They may vary depending on the type and size of the food as well as on individual preference.

Overview of food groups

Foodstuffs are grouped into different categories; a foodstuff may be included in more than one group.

The following food groups can be selected:

Accompaniments	Fruit and berries
Desserts	Poultry
Eggs	Vegetables
Fish and seafood	Dairy products
Meat	

Selecting and starting foods



A delayed start is only suitable for food that does not need to be refrigerated or to rise.

- ▶ Long touch the display.
 - The start screen appears.
- ▶ Select the ☞ «EasyCook» application and confirm with «OK», if required (see page 15).
- ▶ Select the desired food group.
- ▶ Select the desired type of food.
- ▶ Select the shape (whole, in pieces, etc.) of the food and confirm with «OK», if required.
- ▶ Select the preparation method (cooking, baking, etc.) and confirm with «OK», if required.
 - The settings for the chosen food appear in the display.
- Make any desired settings (see page 19).
- Press «Start» to start operation.

Dietary styles

In the user settings in the section «Individual settings» under «EasyCook – dietary style», certain foods and/or food groups can be deactivated so that EasyCook can be adapted to suit a personal dietary style.

The following foods are available:

Milk	Meat
Eggs	Pork
Fish	

All activated foodstuffs are highlighted in amber. They can be deactivated by touching the switch.

Only where this is clear, are foods excluded. For example, if «Milk» is excluded, only foods and dishes that clearly contain «Cow's milk» will be hidden. Any number of dietary styles can be excluded.

Cuisines from around the world

In the user settings in the section «Individual settings» under «EasyCook – cuisines from around the world», country- and region-specific foods and basic dishes along with their preparation methods can be activated as a package.

The following national cuisines are available:

- Italian
- French
- German
- Lebanese
- Chinese
- Australian
- Ukrainian
- Turkish
- Belgian
- Russian

All activated national cuisines are highlighted in amber. They can be deactivated by touching the switch.

The activated foods and basic recipes in each packet are then integrated into the structure of the EasyCook menu. Any number of national cuisines can be activated.

6 V-ZUG-Home



Download updates to your appliance via V-ZUG-Home so that you are always up to date.

Hereby, V-ZUG Ltd declares that the radio equipment type is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: https://www.vzug.com/gb/en/int_testinstitute_vzug

6.1 Conditions

The following conditions must be met for full use of V-ZUG-Home:

- Access to the internet and to Google Play™ Store / App Store®
- Smartphone or tablet that is connected to the home network
- System requirements for smartphone or tablet: from Android 6.0 or from iOS 11.0
- WLAN/Wi-Fi that meets one of the following standards: 2.4GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ is a trademark of Google Inc.



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store® is a service mark of Apple Inc.

6.2 Initial set-up



When establishing a connection, stay close to your household appliance and have the password for your wireless network at the ready.

Installing the app

- ▶ Enable bluetooth and location determination on the smartphone or tablet.
- ▶ Search the Google Play™ Store or the App Store® for «V-ZUG».
- ▶ Install and open the V-ZUG App.

Enabling the V-ZUG-Home mode on the appliance

- ▶ Set to the «Display» or «Operate and display» mode under «V-ZUG-Home» in the user settings.

Connecting the appliance to the home network

- ▶ In the V-ZUG App, add the household appliance.
 - A bluetooth pairing request appears in the V-ZUG App.
 - A 6-digit PIN appears in the display of the household appliance.
- ▶ Enter the 6-digit PIN in the V-ZUG App and confirm the bluetooth pairing request.
 - The name of the active WLAN/Wi-Fi appears in the V-ZUG App and then you are prompted to enter the WLAN/Wi-Fi password.
- ▶ Enter the WLAN/Wi-Fi password.
 - The household appliance is connected to the active WLAN/Wi-Fi connection.



Further information on V-ZUG-Home and its availability can be found at home.vzug.com.

7 User settings

7.1 Adjusting user settings

- ▶ Long touch the display.
 - The start screen appears.
- ▶ Select ⚙ «User settings» and confirm with «OK», if required (see page 15).
- ▶ Select the desired user setting.
 - The main menu for the desired user setting or another submenu with more user settings appears in the display.
- ▶ Make the desired setting.
 - The setting is applied immediately.
- ▶ To exit a submenu, touch ↶.
- ▶ To exit the user settings, touch ↵.



All user settings except for the quiet mode are retained in the event of a power interruption or failure.

7.2 Language

The language in the display can be changed. Different languages are available for selection.

7.3 Childproof lock

The childproof lock is to prevent children accidentally switching on the appliance. When the childproof lock is activated, the appliance can only be operated after first entering a code. The code is displayed in reverse order when unlocking.



The childproof lock is activated within 1 minute of the appliance being switched off.

7.4 Display

Colour scheme

It is possible to choose between a light or dark colour scheme for the display.

Brightness

The brightness of the display can be changed.

Background

The background of the display can be changed. Choose whether to display a solid colour, a texture or a texture featuring various ingredients in the background. When a texture with ingredients is selected, images of different ingredients are displayed on every page in the app view.

7.5 Signals and tones

Quiet mode

The appliance runs as quietly as possible when in quiet mode. All tones are set at the lowest volume. This setting is deactivated when the appliance goes into the EcoStandby mode. The volume of the feedback tones and acoustic signals cannot be changed when in quiet mode.

Sound worlds

The tonality of the acoustic signals and feedback tones can be changed.

Feedback tones

The volume of the feedback tones can be adjusted up or down or turned off completely. Certain feedback tones are not muted for legal and safety reasons.



A short feedback tone is emitted when the appliance is switched off even if the setting is set to «Off» (safety function).

Acoustic signals

The volume of the acoustic signals can be adjusted up or down. They cannot be turned off.



Touch anywhere on the display or open the appliance door to stop an acoustic signal.

7.6 Individual settings

EasyCook – dietary style

Certain foods and food groups can be deactivated so that EasyCook can be adapted to suit a personal dietary style.

EasyCook – cuisines from around the world

Country- and region-specific foods and basic dishes along with their preparation methods can be activated as a package and added to EasyCook.

Start screen

Choose whether the applications should be displayed in the app view or the list view when the start screen is called up.

Subsequent steps

If set to «On», subsequent steps are displayed at the end of operation. If set to «Off», operation is immediately ended.

Temperature unit

The temperature can be displayed in «°C» or «°F».

- °C: Degrees Celsius
- °F: Degrees Fahrenheit

Water hardness

The appliance is equipped with a system that automatically indicates when it is time to descale. The system can be optimized for households with soft water (also through using a water softening appliance) and medium water hardness by changing the user settings to the relevant range of water hardness.

There are 4 setting ranges for water hardness:

Type	Water hardness °fH	Water hardness °dH	Water hardness °eH
Very hard	>38°	>21°	>27°
Hard	27–38°	16–21°	19–27°
Medium	16–26°	9–15°	12–18°
Soft	1–15°	1–8°	1–11°

7.7 Assistance functions

Water compartment flap

If set to «On», the flap of the water tank compartment opens automatically when the water tank is empty and water is required for operation.

Preheat tone

If set to «On», a short preheat tone is emitted when it is time to put the food into the cooking space.

7.8 Date and time

Time synchronization

The «Internet» setting is set automatically when connecting to V-ZUG-Home. The time, date and time zone are then synchronized directly from the app.

Date

The date can be called up and changed.

Automatic summer/winter time adjustment (CEST/ CET)

If this function is activated, the switch between Central European summer and winter time occurs automatically. This requires that the correct date be entered in the user settings.

Time

The time can be called up and changed.

Date and time format

The time can be displayed in the European 24-hour or the US 12-hour format (a.m./p.m.).

The date can be displayed in the DD.MM.YYYY, YYYY-MM-DD or MM/DD/YYYY format.

Time in standby

It is possible to choose between the settings «Off», «On» and «On with night mode».

Clock design

The visual appearance of the clock on the standby screen can be changed. There are three clock faces from which to choose: «Digital», «Analogue» and «Dot».

Night mode

The night mode reduces the brightness of the time display. The start time for the night mode is settable.



The night mode always runs 8 hours.

Time synchronization

It is possible to choose between mains synchronization and real-time clock (RTC).

7.9 V-ZUG Home

Mode

It is possible to choose between «Off», «Display» and «Operate and display». To connect the appliance to «V-ZUG-Home», «Display» or «Operate and display» must be selected.

Displaying information

Displays all relevant information for the connection.

Restarting interface

The interface can be reset if difficulties are experienced establishing a connection.

Resetting

Disconnects all connections to mobile devices.



Further information on V-ZUG-Home and its availability can be found at home.vzug.com.

7.10 Appliance information

Identification numbers

The serial number (SN) and article number are displayed.

Version numbers

The current software versions are displayed.

Descaling

The date of the last descaling process, the number of descaling processes already performed and the remaining operating time until the next necessary descaling process are provided (see page 42).

Demo mode

The appliance shows the current demo mode status. The demo mode can only be switched on and off in the service menu.

Contacting Customer Services

The contact information for our Customer Services is displayed.

7.11 Factory settings

Pinned values

Resets all pinned values.

Start screen

Resets the start screen to the app view. Favourites remain unchanged.

Favourites

Entering «OK» clears all existing favourites.

V-ZUG-Home

Disconnects all connections to mobile devices.

Factory settings

Resets the settings to the factory default state. All customized data will be lost.

7.12 EcoManagement

Consumption information

Displays the average energy consumption of the last 25 operations, the total energy consumption for the last month (or since a reset in the last month), the total energy consumption for the last year (or since a reset in the last year) and the total energy consumption.

Consumption indicator

If set to «On», the energy consumed is displayed when the application ends.

Resetting

Resets all EcoManagement counters except for total consumption.

7.13 Customer Services

This part of the menu is intended for service staff and is password-protected.

8 Care and maintenance



Risk of burns from hot surfaces!

Allow the appliance and the accessories to cool down before cleaning.

Incorrect handling can result in damage to the appliance!

Use soft cloths only. Do not use any abrasive, alkaline or highly acidic cleaning agents, metal scrapers that are sharp or scratch, steel wool, scouring pads, etc. as these products will damage the surfaces. Glass surfaces that are scratched can crack.

Never use a steam cleaner to clean the appliance.

8.1 Cleaning the exterior

- ▶ Remove any soiling or residues of cleaning solution immediately.
- ▶ Clean the surfaces and display with a soft cloth dampened with water and a little washing-up liquid.
- ▶ Dry with a soft cloth.

When cleaning the display, the  display lock can be used to protect the operating elements from being unintentionally activated.

8.2 Cleaning the cooking space



The cleaning programme can be carried out with or without the special cleaner.

The special cleaner is available as a special accessory.

- ▶ Any condensate or food particles must be completely removed after each cooking session with steam.
- ▶ Place the stainless steel tray under the perforated cooking tray or wire shelf when cooking to catch food particles and condensate.
- ▶ Remove any soiling from the cooking space while still hand warm. Use a soft cloth dampened with water and a little washing-up liquid. Wipe dry with a soft cloth.
- ▶ Dried-on soiling can be removed more easily with the «Steam cleaning» application.
- ▶ For stubborn soiling, e.g. from chicken, use the cleaning programme «Intensive cleaning» or clean the cooking space when cold with a grease-dissolving spray cleaner or a non-abrasive cream cleaner in accordance with the manufacturer's instructions.



Condensate residue can generally be removed using a mildly acidic cleaning agent or lemon juice.

8.3 Steam cleaning



The appliance must have cooled down before starting.

Remove accessories, cookware or other objects from the cooking space. Do not leave the appliance unattended: the cooking space needs to be wiped during cleaning.

How it functions

The cleaning programme  «Steam cleaning» aids the removal of light soiling in the cooking space. The cleaning effect is achieved through steam.

The cleaning programme guides you step-by-step through the steam cleaning process.



Fill the water tank with fresh water and slot into position in the water tank compartment.

- ▶ Long touch the display.
 - The start screen appears.
- ▶ Select the  «Cleaning» application group and confirm with «OK», if required.
- ▶ Select  «Steam cleaning» and confirm with «OK».
 - The settings for «Steam cleaning» appear in the display.
- ▶ Set a delayed start, if required (see page 18).
- ▶ Press «Start» to start «Steam cleaning».

Removing the accessories and coarse soiling

- ▶ When the corresponding message appears in the display: Remove the accessories.
- 💡 Remove the shelf guides and place them across the floor of the cooking space during the cleaning process (see page 41).
- ▶ Confirm the message with «OK».
 - The cooking space is cleaned with steam.

Wiping down the cooking space

- ▶ When the corresponding message appears in the display: wipe down the cooking space and open the appliance door as far as its airing position.
- ▶ Confirm the message with «OK».
 - The cooking space is dried.
 - The following appears in the display: «Process finished».

8.4 Cleaning the appliance door

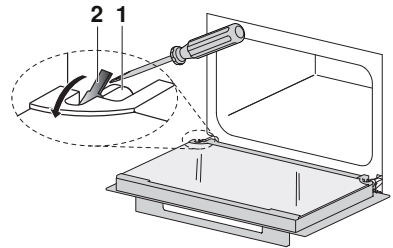
- ▶ Clean the appliance door with a soft cloth dampened with water and a little washing-up liquid.
- ▶ Dry with a soft cloth.

Removing the appliance door

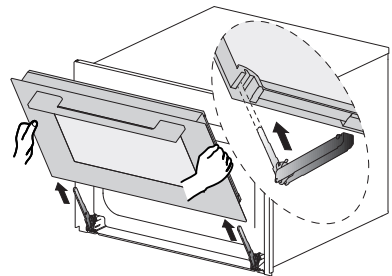


The appliance door is heavy. When removing and reinstalling the appliance door, hold it at the sides firmly with both hands.

- ▶ Open the appliance door as far as it will go.
- ▶ Fold the clips **2** on both door hinges **1** forward.

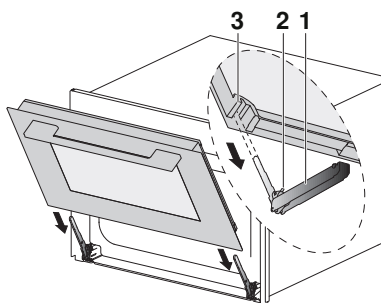


- ▶ Close the appliance door as far as its airing position (about 30°).
- ▶ Lift the appliance door out evenly and at an angle.



Reinstalling the appliance door

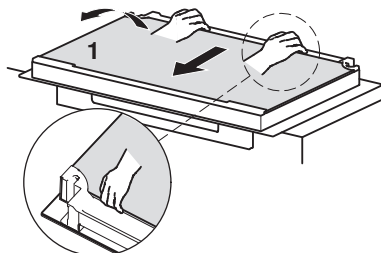
- ▶ Push the appliance door **3** evenly into both hinges **1** as far as it will go.
- ▶ Open the appliance door as far as it will go and fold back the clips **2**.
 - If the appliance door will not close properly, check the clips **2**.
 - Do not force the appliance door closed.



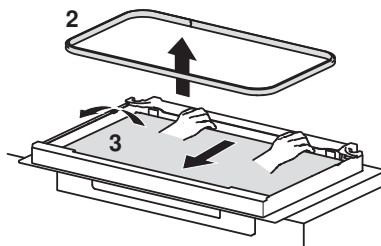
Ensure that the appliance door is pushed in as far as it will go otherwise the appliance could get damaged when it is closed.

Cleaning the door glass

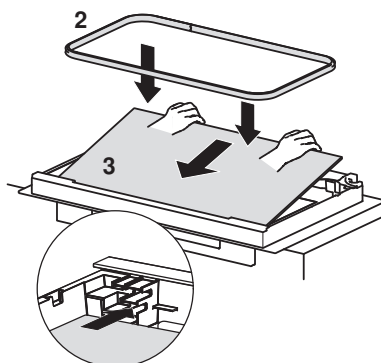
- ▶ Lay the appliance door on a clean, flat surface (covered e.g. with a tea towel) with the handle facing down.
 - Make sure the handle does not come into contact with the surface.
- ▶ Lean against the appliance door.
- ▶ Gently push the outer glass **1** and raise it slightly up and away from the hinges.



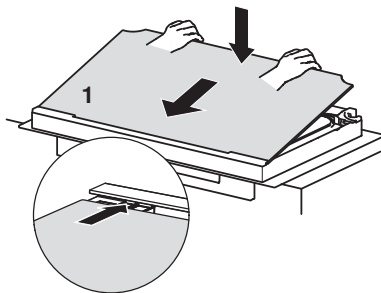
- ▶ Remove the intermediate door glass seal **2**.
- ▶ Gently push the middle door glass **3** and raise it slightly up and away from the hinges.
- ▶ Clean the glass panels and dry well.



- ▶ Reassemble the glass panels as follows: Insert the middle door glass **3** into the door frame and gently push it back towards the hinges.
 - The markings on the glass must be legible.
- ▶ Reinstall the intermediate door glass seal **2**.



- ▶ Insert the outer door glass **1** into the door frame and gently push it back towards the hinges.
- The outer door glass **1** can only be put back if positioned correctly with the shiny surface on the outside.



8.5 Cleaning the door seal

- ▶ Clean the door seal with a soft cloth dampened with water, but do not use any cleaning agent.
- ▶ Dry with a soft cloth.

8.6 Replacing the door seal



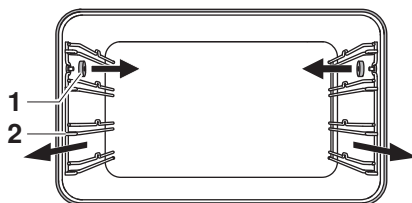
The door seal cannot be removed. For safety reasons, the door seal must be replaced by our Customer Services.

8.7 Cleaning the accessories and shelf guides

- The stainless steel tray, perforated cooking tray, water tank and shelf guides can be cleaned in the dishwasher.
- Limescale deposits in the water tank can be removed using a standard descaler (do not use washing-up liquid or any abrasive agents).
- ▶ If the water tank valve drips, descale it.

Removing the shelf guides

- ▶ Unscrew the knurled nuts **1** in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.
- ▶ Pull the shelf guides **2** to the side of the screws and remove from the front.



Reassembling the shelf guides

- ▶ Insert the shelf guides into the openings in the back wall of the cooking space and position on the screws. Place the knurled nuts on the screws and tighten securely in a clockwise direction.

8.8 Descaling

How it functions

Whenever steam is produced, depending on the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited in the boiler. The appliance automatically detects and indicates when descaling is necessary. The cleaning programme guides you step-by-step through the descaling process.



We recommend descaling the appliance whenever the message appears. Continued failure to descale the appliance will likely impair its functions or cause damage to the appliance. Descaling takes about 45 minutes.

Descaling interval

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4× 30 minutes per week, the appliance must be descaled – depending on water hardness – roughly as follows:

Water hardness	Descal after about
Very hard	5 months
Hard	7 months
Medium	9 months
Soft	12 months

Calling up the remaining operating time

The approximate operating time remaining with steam until the next descaling can be called up in the user settings under «Descaling».

Descaler

durgol swiss steamer



Using the wrong descaler can damage the appliance!

Only use «durgol swiss steamer» to descale your appliance. The descaler contains highly effective acid. Immediately rinse away any splashes with water. Follow the manufacturer's instructions.



See «Accessories and spare parts» for where to obtain this descaler.



«durgol swiss steamer» was developed especially for this appliance.

Standard descaling solutions are not suitable as they may contain foam-creating additives or not be effective enough.

Using a different descaler could cause

- overfoaming inside the appliance
- insufficient descaling of the boiler
- damage to the appliance in the worst case.

Starting descaling



The appliance must have cooled down before descaling.

Remove accessories, cookware or other objects from the cooking space. Do not leave the appliance unattended: during the descaling process, the descaler must be added and the water tank must be emptied. The appliance door must be closed during descaling.

When the message «Do you want to descale the appliance now? You must accompany the process.» appears in the display:

- ▶ Touch «Yes».
 - The following appears in the display: «The appliance is being prepared for descaling.»



If an acoustic signal is emitted and «Residual heat too high» appears in the display, the appliance has not cooled down sufficiently and the descaling process cannot be started.

- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ When the corresponding message appears in the display: pour 0.5 l undiluted descaler into the water tank, insert the tank and confirm with «OK».
 - The descaling process starts.
 - The following appears in the display: «Descaling appliance.»



For safety reasons, once started the descaling process cannot be cancelled.

Discarding the rinsing solution

- ▶ When the corresponding message appears in the display: remove the water tank, pour the rinsing solution away and fill it with 1 l warm water.
- ▶ Put the water tank back.
 - The rinsing phase starts automatically.
 - The following appears in the display: «Rinsing appliance.»
- ▶ Repeat the procedure as often as required by the appliance.



As the water is heated up during final rinsing, the appliance door may steam up.

Ending the descaling process

- ▶ As soon as the corresponding message appears: remove, empty and dry the water tank.
- ▶ Confirm the message with «OK».
 - The following appears in the display: «Appliance was descaled successfully.»
- ▶ Confirm the message with «OK».
 - The appliance is ready for operation again.
- ▶ Wipe up any water in the bottom of the cooking space with a soft cloth.



After descaling, if the  application is used the water that is pumped back into the water tank at the end of cooking may be cloudy. This will not affect the cooking or baking characteristics nor the quality of the food being cooked or baked.

9 Trouble-shooting

You may be able to trouble-shoot the following malfunctions yourself. If not, note down the error message in full (message, F and E numbers) and call Customer Services.

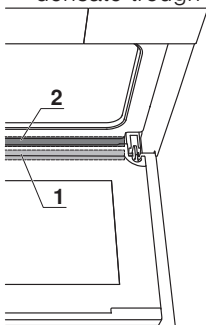
9.1 Error messages

Message	Possible cause	Solution
▪ «FX/EXX»	▪ Various situations can lead to an error message.	▶ Acknowledge the error message by touching «OK». ▶ Switch the power supply off for about 1 minute. ▶ Switch the power supply back on. ▶ If the error appears again, note down the error message in full along with the serial number (SN) of the appliance (see page 47). ▶ Disconnect from the power supply. ▶ Contact Customer Services.
▪ «UX/EXX»	▪ Disruption in the power supply.	▶ Acknowledge the error message by touching «OK». ▶ Switch the power supply off for about 1 minute. ▶ Switch the power supply back on. ▶ If the error appears again, note down the error message in full along with the serial number (SN) of the appliance (see page 47). ▶ Disconnect from the power supply. ▶ Contact Customer Services.
▪ «Residual heat – Do not re-move the water tank.»	▪ The temperature of the water in the boiler is too high.	▶ Wait for it to cool down (this can take up to 30 minutes). For safety reasons, the water is not pumped off until it has dropped below a certain temperature. The appliance can still be used.
▪ «Descaling failed – Appliance was not descaled.»	▪ Used unsuitable descaler. ▪ Descaling was not carried out correctly.	▶ Descale again using the recommended descaler. ▶ If the message does not disappear after repeating the descaling process several times, note down the error message in full along with the serial number (SN) of the appliance (see page 47). ▶ Contact Customer Services.

Message	Possible cause	Solution
▪ «Please fill with water – but the water tank is still full.»	▪ Boiler filling error	▶ Remove the water tank and then slot straight back into position. ▶ If the error appears again, note down the error message in full along with the serial number (SN) of the appliance (see page 47). ▶ Contact Customer Services.

9.2 Other possible problems

Problem	Possible cause	Solution
▪ Appliance is not working	▪ A household fuse or circuit breaker has tripped.	▶ Change the fuse. ▶ Reset the circuit breaker.
	▪ The fuse or circuit breaker keeps blowing.	▶ Contact Customer Services.
	▪ Interruption in the power supply.	▶ Check the power supply.
	▪ Demo mode is switched on.	The demo mode can only be switched off with the security code. ▶ Contact Customer Services.
	▪ Appliance is faulty.	▶ Contact Customer Services.
▪ Cooking time seems longer than usual	▪ Appliance only has a one-phase connection.	▶ Connect appliance with a two-phase connection.
▪ Steam is not visible during steam cycle	▪ The temperature of the cooking space is over 100 °C.	No solution required: steam over 100° C is not visible.
▪ Water in door-mounted condensate trough	▪ When using applications with steam, steam condenses on the appliance door and the water that results collects in the door-mounted condensate trough once the appliance door is opened.	The door-mounted condensate trough is used to collect condensed steam; residual water collecting here is normal. ▶ Wipe up any residual water in the door-mounted condensate trough. Any residual water in the door-mounted condensate trough 1 will collect in the condensate trough 2 when the appliance door is closed. Wipe out the door-mounted condensate trough to prevent residual water from collecting in the condensate trough.



Problem	Possible cause	Solution
Control panel steams up	Steam escaping during applications with steam.	Briefly steaming up is normal. ▶ When closing the appliance door make sure that it forms a seal all the way round. ▶ If it continues to steam up heavily, contact Customer Services.
The appliance makes noises during operation	Appliance can make noises at any time during operation (switching, pumping and fan noises).	Such noise is normal.
Clock is not running correctly	Irregular mains frequency.	▶ Turn off the mains synchronization. Or: ▶ Connect the appliance to the internet. ▶ The time is automatically synchronized.
	Internal pulse generator is imprecise when mains synchronization is turned off.	▶ Contact Customer Services.

9.3 After a power failure



The user settings remain unchanged.

Brief power failure during operation

- The current operation of the appliance is cancelled.
- The following appears in the display when the appliance is switched on: «Process was cancelled due to a power failure».
- ▶ Press «OK» to confirm the message.
- The start screen appears.

Brief power failure during descaling

- The descaling process is interrupted.
- The following appears in the display when the appliance is switched on: «Power failure. Descaling is resumed.»
- ▶ Press «OK» to confirm the message.
- The descaling process resumes.

Prolonged power failure

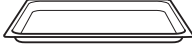
The appliance goes through its initial set-up process after a prolonged power failure. However, only the time and date need to be reset in order to operate the appliance again. It is not necessary to make any other settings.

- If a descaling process was running, the descaling process continues.

10 Accessories and spare parts

The accessories shown below as well as spare parts can be ordered in addition to the scope of delivery of the appliance. Ordering spare parts is subject to charge, except in the event of warranty claims. Please give the product family of the appliance and exact designation of the accessory or spare part when ordering parts.

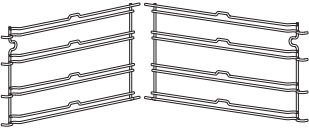
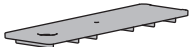
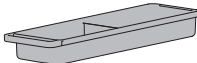
10.1 Accessories

Stainless steel tray	Perforated cooking tray	Wire shelf
		

10.2 Special accessories

Information at: www.vzug.com

10.3 Spare parts

Shelf guides, left/right	Knurled nut	durgol swiss steamer descaler
		
Lid for water tank	Water tank	
		



The descaler is also available from specialist retailers.

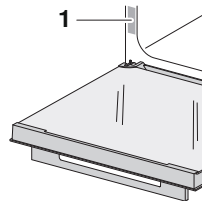
11 Technical data

External dimensions

- See installation instructions

Electrical connection

- See identification plate 1



11.1 Note for testing institutes

Placing thermocouples between the appliance door and the seal can cause lack of leak-tightness and thus measuring errors.

The usable volume within the meaning of EN 50304 / EN 60350 is obtained with the shelf guides disassembled.

General note

Maximum load capacity: 3 kg

11.2 Temperature measurement

The temperature inside the cooking space is measured when the cooking space is empty according to an internationally accepted standard. Own measurements can be imprecise and are not suitable for checking the accuracy of the temperature.

11.3 Product fiche**In accordance with EU Regulation No.: 66/2014**

Brand	–	V-ZUG Ltd
Type of appliance	–	Steam cookers
Model designation	–	S4T
Mass of SMS 55 appliance	kg	–
Mass of EURO 60 appliance	kg	34
Number of cavities	–	1
Heat source per cavity	–	Electricity
Volume per cavity	l	48
Energy consumption in conventional mode ¹⁾	kWh/cycle	–
Energy consumption in hot air / forced convection mode ²⁾	kWh/cycle	–
Energy Efficiency Index per cavity ³⁾	–	-
Measurement and calculation methods used	–	SN EN 60350-1:2016

¹⁾ Required to heat a standardized load per cavity

²⁾ Required to heat a standardized load per cavity

³⁾ Measurement methods: see EU Regulation No. 66/2014, Annex II, Chpt. 1

11.4 EcoStandby

To prevent unnecessary energy consumption, the appliance is equipped with the automatic energy-saving «EcoStandby» function.

12 Tips and tricks**12.1 General tips**

- A variety of food can be cooked at the same time, e.g. rice or pulses together with vegetables that have similar cooking times, saving energy.
- Cook grains (e.g. rice and millet) and pulses (e.g. lentils), adding an appropriate amount of liquid, directly in suitable tableware.
- Put the tableware directly on the perforated cooking tray or wire shelf.

13 Disposal

13.1 Packaging



Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material in a safe location or dispose of it in an environmentally-friendly way.

13.2 Safety

Render the appliance unusable to prevent accidents caused by improper use (e.g. through children playing):

- ▶ Disconnect the appliance from the mains. With a fixed appliance, this is to be carried out by a qualified electrician. Then cut the mains cable off flush with the appliance.

13.3 Disposal



- The «crossed out wheeled bin» symbol requires the separate collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE). Such equipment can contain hazardous, environmentally harmful materials.
- These appliances are to be handed over to a designated collection point for the recycling of electrical and electronic equipment and must not be disposed of with unsorted household waste. And in this way, you will be helping to protect resources and the environment.
- For more information, please contact the local authorities.

Index

A

Accessories	12, 47
App	
Moving	14
App view	10
Appliance	
Disposal	49
Switching off	26
Switching on	13
Appliance description	10
Appliance door	
Reinstalling	40
Removing	39
Appliance information	
Contacting Customer Services	37
Demo mode	37
Descaling	36
Identification numbers	36
Version numbers	36
Appliance tips	27
Calling up	27
Application	15
Changing	17
Selecting	16
Starting	16
Application group	
Selecting	15
Application tips	20
Hiding	20
Showing	20
Applications	28
Assistance functions	35
Preheat tone	35
Water compartment flap	35

B

Boiler filling error	45
----------------------------	----

C

Cancelling an application	24
Care and maintenance	37
CircleSlider	
Reaction	16
Using	15
Cleaning	
Accessories	41
Appliance door	39
Cooking space	38
Door glass	40
Door seal	41
Shelf guides	41
Cleaning the exterior	38

Clock	24
Hiding	24
Hiding during operation	18
Showing	24
Showing during operation	18
Clock design	36
Construction	10
Cooking space	
Temperature measurement	48
Cuisines from around the world	32

D

Date and time	
Automatic summer/winter time adjustment (CEST/ CET)	35
Clock	35
Clock synchronization	36
Date	35
Date and time format	36
Night mode	36
Time in standby	36
Time synchronization	35
Delayed start	18
Setting	18
Descaling	42
durgol swiss steamer	42
Ending	43
Failed	44
How it functions	42
Interval	42
Rinsing phase	43
Starting	43
Dietary styles	31
Display	
Background	34
Brightness	34
Colour scheme	34
Operating	13
Display lock	23
Turning off	23
Turning on	23
Disposal	49
Door seal	
Replacing	41

E

EasyCook	31
Food groups	31
EcoManagement	
Consumption indicator	37
Consumption information	37
Resetting	37
EcoStandby	48

Electrical connection	47
End	18
End of operation	25
Ending an application before time	25
External dimensions	47

F

F and E messages	44
Factory settings	37
Favourites	37
Pinned values	37
Start screen	37
V-ZUG-Home	37
Favourites	20
Changing	21
Creating	20
Deleting	21
Starting	21
Function bar	10
Function buttons	10
Expanding	14

G

General tips	48
--------------------	----

H

Hot massage stones	30
Hot wraps	30
Hygiene	30
Hygiene baby bottles	30
Hygiene preserving jars	30

I

Identification plate	47
Individual settings	
EasyCook – cuisines from around the world	34
EasyCook – dietary style	34
Start screen	34
Subsequent steps	35
Temperature unit	35
Water hardness	35

K

Keep warm	29
-----------------	----

L

Levels	12
List view	10
Load capacity	48
Long cooking time	45

M

Malfunctions	44
Model designation	2

N

Notes	53
-------------	----

O

Operating and display elements	10
Operating time	17
Setting	17
Operation	13
Options	19
Selecting	19
Starting	19
Other possible problems	45

P

Perforated cooking tray	12
Pinning	22
Main value	22
Resetting a main value	22
Power failure	46
Power interruption	46
Preserve jam	30
Problems	44
Product fiche	48

Q

Queries	55
Quick information	
Displaying	14
Quick instructions	56
Quiet mode	23
Turning off	24
Turning on	23

R

Ready to start	11
Refilling water tank	15
Refreshing towels	30
Regeneration	28

S

Safety precautions	
Appliance-specific	6
Before using for the first time	6
Burns hazard	7
Correct use	7
General	5
How to avoid damaging the appliance	8
Instructions for use	6
Note on use	7
Risk of injury	8
Risk to life	8
Seed cushions	30
Service & Support	55
Service agreement	55

Setting options.....	11	Signals and tones.....	34
Setting range	17	V-ZUG-Home.....	36
Settings		Using for the first time.....	9
Changing.....	19		
Checking	19		
Shelf guides			
Reassembling.....	41		
Removing	41		
Signals and tones			
Acoustic signals.....	34		
Feedback tones	34		
Quiet mode	34		
Sound worlds	34		
Smartphone system requirements.....	32		
Spare parts	47		
Special accessories	13, 47		
Stainless steel tray.....	12		
Start later	20		
Setting.....	20		
Starting.....	20		
Start screen.....	14		
Steam cleaning	38		
Steaming.....	28		
Subsequent steps.....	26		
Cancelling operation	26		
Continuing operation.....	26		
Symbols.....	5		

T

Tablet system requirements.....	32
Technical data	47
Temperature sensor.....	12
Testing institutes	47
Timer	22
Changing.....	23
Checking	23
Setting.....	22
Starting.....	22
Switching off before time	23
Tips and tricks	48
Type	2

U

U and E messages.....	44
User settings.....	33
Adjusting.....	33
Appliance information	36
Childproof lock.....	33
Customer Services	37
Date and time	35
Display	34
EcoManagement.....	37
Factory settings.....	37
Individual settings.....	34
Language	33

V

Vacuisine	29
Selecting and starting	29
Validity.....	2
Values	
Adjusting.....	16
Saving	16
V-ZUG App.....	33
V-ZUG-Home.....	32
Displaying information	36
Mode	36
Resetting	36
Restarting interface	36

W

Water tank	13
Emptying.....	27
Filling.....	15
Wellness	30
Wire shelf.....	13
WLAN connection	33

15 Service & Support



The «Trouble-shooting» section gives you valuable tips on how to deal with minor malfunctions yourself, saving you the time and trouble of calling out a service technician and any cost that goes along with it.

Information on the V-ZUG warranty can be found at www.vzug.com →Service →Warranty information. Please read this information carefully.

Please register your V-ZUG appliance straightaway:

- online at www.vzug.com →Service →Online warranty registration or
- using the enclosed registration card.

This will allow you to take advantage of the best possible support in the event of a fault in the appliance during the guarantee period. You will require the serial number (SN) and appliance designation to register your appliance. You will find them on the identification plate of your appliance.

My appliance information:

SN: _____ **Appliance:** _____

Please have this appliance information to hand when contacting V-ZUG. Thank you.

- Open the appliance door.
 - The identification plate is located on the left-side panel.

Your repair order

Call the free service number 0800 850 850 to contact your nearest V-ZUG service centre. You can arrange an on-site visit by us by phone if you wish.

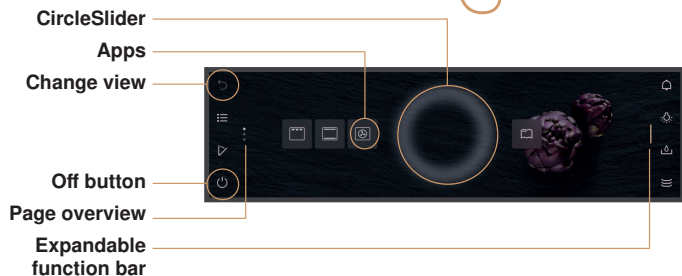
General queries, accessories and service agreement

V-ZUG will be happy to help you with any general administrative or technical queries, to accept your orders for accessories and spare parts and to inform you about our progressive service agreements. You can contact us by calling tel. +41 58 767 67 67 or by going to our website at www.vzug.com.

Quick instructions

On/Off

Touch the display to switch the appliance on. Long press and hold the  function button to switch the appliance off.



Quick information

Move app



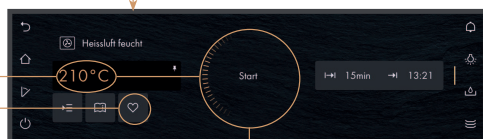
Page change

Operation

The appliance is operated using the display. Place your finger on the CircleSlider and move it in a circle.

Adjustable value

Favourite



Temperature

The temperature can be set using the CircleSlider.



1063302-08



Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type	Système de mesure
Steamer V4000 45	S4T-23026	60-450

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.



Télécharger les mises à jour sur l'appareil via V-ZUG-Home afin d'être toujours à jour. Vous trouverez le mode d'emploi le plus récent incluant les nouvelles fonctions ici: vzug.com.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	5.1	Cuisson à la vapeur	29
1.1	Symboles utilisés	5	5.2	Régénération	29
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	5.3	Vacuisine	29
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6	5.4	Maintien au chaud	30
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	5.5	Bien-être	31
2	Première mise en service	9	5.6	Hygiène.....	31
3	Description de l'appareil	10	5.7	EasyCook	32
3.1	Structure	10	6	V-ZUG-Home	33
3.2	Éléments de commande et d'affichage	10	6.1	Conditions d'utilisation.....	33
3.3	Espace de cuisson.....	12	6.2	Première mise en service	34
3.4	Accessoires	12	7	Réglages utilisateur	34
4	Utilisation	14	7.1	Ajuster les réglages utilisateur	34
4.1	Commander l'écran	14	7.2	Langue	35
4.2	Remplir le réservoir d'eau.....	15	7.3	Sécurité enfants	35
4.3	Sélectionner et démarrer une application.....	16	7.4	Ecran	35
4.4	Modifier une application	17	7.5	Signaux acoustiques.....	35
4.5	Durée	17	7.6	Réglages personnels	36
4.6	Démarrage différé/fin.....	18	7.7	Fonctions d'assistance.....	36
4.7	Options	19	7.8	Date et heure.....	37
4.8	Contrôler et modifier les réglages.....	20	7.9	V-ZUG-Home.....	37
4.9	Régler pour plus tard.....	20	7.10	Informations sur l'appareil	38
4.10	Conseils d'utilisation	20	7.11	Réglages d'usine	38
4.11	Favoris	21	7.12	EcoManagement.....	38
4.12	Epingler	22	7.13	Service	39
4.13	Minuterie	23	8	Entretien et maintenance	39
4.14	Blocage de l'écran	24	8.1	Nettoyage extérieur	39
4.15	Mode calme.....	24	8.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	39
4.16	Heure	24	8.3	Nettoyage à la vapeur	40
4.17	Interrompre une application/arrêt anticipé	25	8.4	Nettoyage de la porte de l'appareil	40
4.18	Fin du fonctionnement.....	26	8.5	Nettoyage du joint de la porte	42
4.19	Étapes ultérieures.....	27	8.6	Remplacement du joint de la porte	42
4.20	Arrêt de l'appareil.....	27	8.7	Nettoyer les accessoires et la grille de guidage	43
4.21	Vider le réservoir d'eau	28	8.8	Détartrage	43
4.22	Astuces concernant l'appareil.....	28	9	Éliminer des dérangements	45
5	Applications	29	9.1	Messages de dérangement.....	45

9.2	Autres problèmes éventuels.....	47
9.3	Après une panne de courant.....	48
10	Accessoires et pièces de rechange	49
10.1	Accessoires.....	49
10.2	Accessoires spéciaux.....	49
10.3	Pièces de rechange.....	49
11	Caractéristiques techniques	49
11.1	Note pour les instituts d'essai.....	49
11.2	Mesure de la température.....	50
11.3	Fiche technique du produit.....	50
11.4	EcoStandby.....	50
12	Trucs et astuces	50
12.1	Conseils généraux.....	50
13	Élimination	51
	Index	52
14	Service et assistance	55

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi



Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que l'installation est conçue pour des appareils dont le courant nominal est supérieur à 13 A. En cas de doute, adressez-vous à un électricien agréé.

- Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, son remplace-

ment doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- AVERTISSEMENT: ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.

- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie

de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.

- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Ne fixez pas d'aimant sur l'écran.

Utilisation

- Utilisez la sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Au moindre dysfonctionnement constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas d'objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.

- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôti de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position d'aération. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.

- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas la porte de l'appareil brutalement.
- Dans les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), ne disposez pas de garniture de protection ou de feuille d'aluminium sur le fond.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais d'eau l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil, voir le chapitre «Entretien et maintenance».
- Vider l'eau résiduelle au sein du réservoir d'eau et le remplir d'eau potable fraîche et froide.

2 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

- ▶ Retirer de l'espace de cuisson les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus (s'il y en a).
- ▶ Retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'appareil démarre.
 - Divers réglages utilisateur nécessaires au fonctionnement de l'appareil apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Lancer le rinçage du système d'eau.

Si l'étape de rinçage n'est pas suivie, il faudra l'effectuer manuellement.

- ▶ Chauffer l'espace de cuisson vide avec l'application  «Cuisson à la vapeur» à 100 °C pendant 5 minutes.
 - Attendre 20 minutes: l'appareil refroidit et repompe l'eau.
 - ▶ Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche.
 - ▶ Essuyer l'espace de cuisson et le sécher.
- ▶ Démarrer le chauffage à vide.
- Si l'étape du chauffage à vide n'est pas suivie, il faudra l'effectuer manuellement après la première mise en service.
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec l'application  «Cuisson à la vapeur» à 100 °C pendant env. 30 minutes.



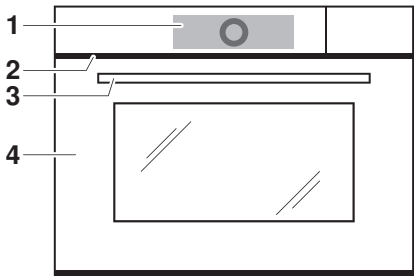
Le chauffage retire les éventuels résidus huileux présents dans l'espace de cuisson. Comme des odeurs et des fumées peuvent se dégager, les animaux (en particulier les oiseaux) ne doivent pas se trouver dans la même pièce pendant le chauffage à vide. Bien aérer la pièce pendant et après l'opération.



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius.

3 Description de l'appareil

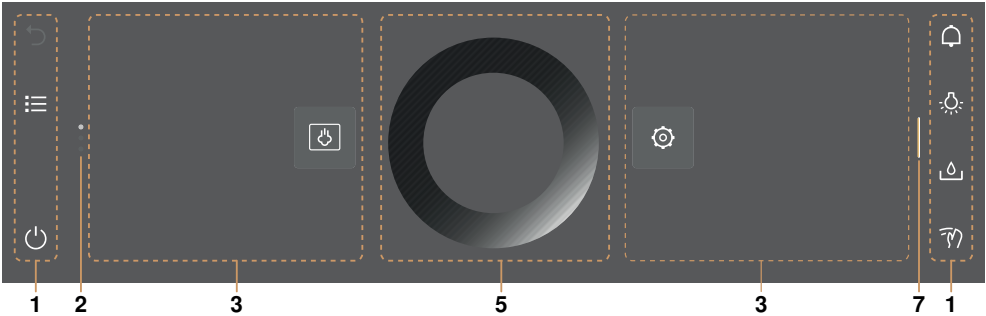
3.1 Structure



- 1 Éléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture de ventilation
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil

3.2 Éléments de commande et d'affichage

Vue des applications



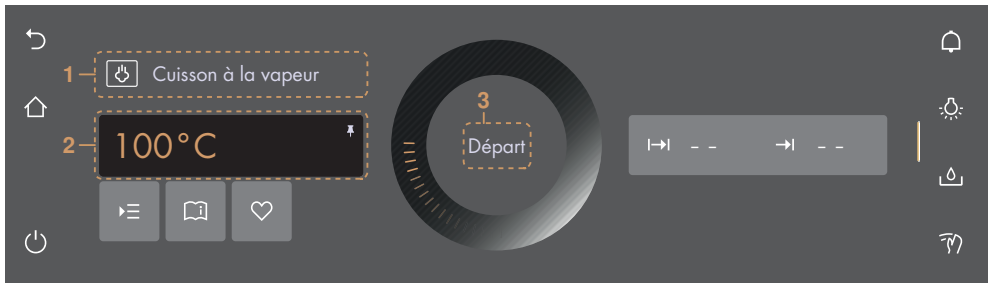
Vue de listes



- 1 Barres de fonction avec touches de fonction
- 2 Barre/position de défilement
- 3 Applications
- 4 Liste des applications
- 5 CircleSlider
- 6 Informations
- 7 Barre permettant d'ouvrir la barre de fonction

Touches de fonction de gauche	Touches de fonction de droite
 Une étape en arrière	 Minuterie
 Ecran d'accueil	 Ouvrir le clapet du compartiment à eau
 Vue de listes	 Blocage de l'écran
 Vue de l'application	 Mode calme
 Arrêt	 Heure

Prêt à démarrer



1 Application

2 Valeur principale

3 Démarrer le mode de cuisson

Possibilités de réglage

-  Options
-  Conseils d'utilisation
-  Favori

 Durée

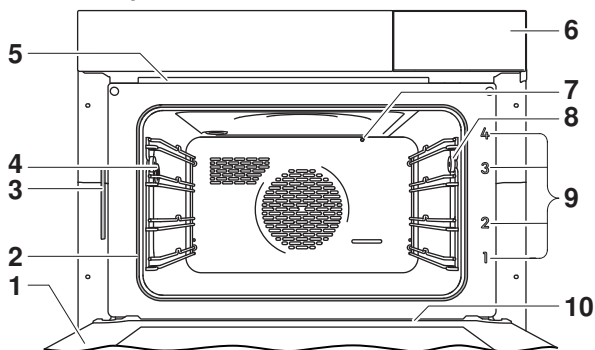
 Fin

Symbole



 V-ZUG-Home

3.3 Espace de cuisson



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Porte de l'appareil | 6 | Compartment pour le réservoir d'eau |
| 2 | Joint de la porte | 7 | Sonde de température |
| 3 | Plaque signalétique | 8 | Ecrou moleté |
| 4 | Sonde d'atmosphère | 9 | Niveaux |
| 5 | Ventilation de l'espace de cuisson | 10 | Rigole de la porte de l'appareil |

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

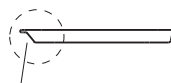
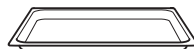
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.



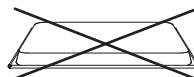
Ne placez pas les accessoires en permanence dans l'espace de cuisson. Avant le fonctionnement, retirez tous les accessoires qui ne vont pas au four de l'espace de cuisson.

Plaque en inox

- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque en acier inox dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

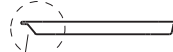
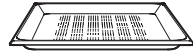


1



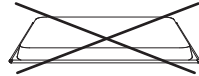
Bac de cuisson perforé

- Spécialement conçu pour ☐ «Cuisson à la vapeur» et ♪ «Vacuisine».
- Pour la cuisson de légumes, de viande et de poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, des baies, etc.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** du bac de cuisson dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.



1

- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



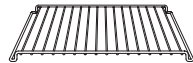
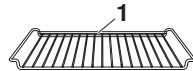
Grille



Si vous utilisez votre four à vapeur en combinaison avec un four: n'utilisez pas la grille du four dans le four à vapeur! Risque de rouille!

Pour les différencier, une petite plaque en tôle avec le symbole de la vapeur est apposée sur la grille du four à vapeur.

- Support pour les plats à rôti et les moules
- Support pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit à l'arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.
- Refroidissement de pâtisseries

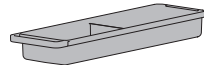
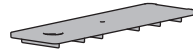


Réservoir d'eau avec couvercle



N'utilisez ni eau filtrée (deminéralisée) ni eau distillée. Vider l'eau résiduelle du réservoir et y verser de l'eau potable fraîche.

- ▶ Remplir uniquement jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide.
 - Le repère «max.» se trouve dans l'ouverture ronde du couvercle. Une languette avec l'inscription «max.» y est insérée.



Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non fournis avec l'appareil dans le bac de cuisson perforé.

- ▶ Vous trouverez les accessoires spéciaux sur www.vzug.com

4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

Mise en marche de l'appareil

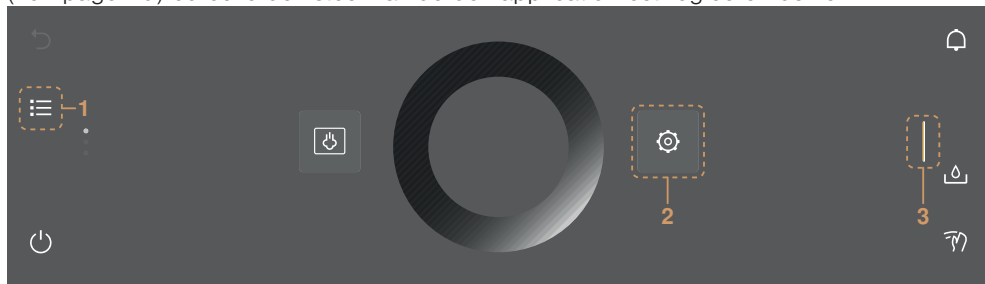
L'appareil est commandé depuis l'écran.

En mode EcoStandby, l'heure n'est visible que si cette fonction a été activée dans les réglages utilisateur.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.

Modifier l'aspect de l'écran d'accueil

L'écran d'accueil peut s'afficher de deux façons différentes: avec la vue d'application (voir page 10) ou celle de listes. La vue de l'application est réglée en usine.



- ▶ Effleurer la touche de fonction **1** pour modifier temporairement la vue.
 - La vue reste enregistrée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
 - La modification est ensuite rejetée.
 - Si l'écran est de nouveau activé, la vue définie dans les réglages utilisateur s'affiche.
- ▶ Pour modifier la vue de manière permanente, sélectionner la vue désirée pour l'écran d'accueil dans le réglage utilisateur «Réglages personnels» (voir page 36).

Afficher des informations en bref

Le nom des applications ainsi que les fonctions favorites ✎ «Renommer» et 🗑 «Supprimer» peuvent être affichés dans la vue de l'application.

- ▶ Maintenir pressée l'application **2** souhaitée.
 - L'information en bref et la fonction favorite s'affichent au-dessus de l'application sous Favoris (voir page 21).
- ▶ Enlever le doigt de l'application **2**.
 - L'information en bref s'éteint. Avec l'application Favoris ❤, l'information en bref ne s'éteint pas afin de permettre la sélection de Renommer/Supprimer.

Déplacer l'application

Les applications peuvent être déplacées et redispuestas dans la vue de l'application.

- ▶ Maintenir pressée l'application souhaitée **2** et la déplacer au sein de la disposition des applications.
 - Les applications sont réparties sur plusieurs pages; une seule application peut être déplacée à la fois.
- ▶ Enlever le doigt de l'application **2**.
 - La nouvelle disposition des applications est enregistrée.

Ouvrir la barre de fonction de droite

La barre de fonction de droite peut être ouverte que l'appareil fonctionne ou non.

- ▶ Faire glisser la barre **3** sur la gauche.
 - La barre de fonction s'ouvre.
 - L'écran affiche d'autres fonctions.

Utiliser le CircleSlider

- ▶ Effleurer l'application ou la fonction souhaitée.
 - La couleur de la zone choisie prend la couleur ambre et peut alors être modifiée.
 - La plage de température est déjà activée et peut être modifiée directement.
- ▶ Poser le doigt sur le CircleSlider **4** et le faire tourner en rond.
 - La zone de valeurs change.
- ▶ Enlever le doigt du CircleSlider **4**.
- ▶ Appuyer sur «Départ» pour démarrer une application ou une fonction.



4.2 Remplir le réservoir d'eau



N'utilisez ni eau filtrée (deminéralisée) ni eau distillée. Vider l'eau résiduelle du réservoir et y verser de l'eau potable fraîche.

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Clapet du compartiment à eau».
 - Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.
- ▶ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil.
- ▶ Remplir d'eau le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.».
 - Verser seulement de l'eau potable fraîche et froide.
 - Le repère «max.» se trouve dans l'ouverture ronde du couvercle. Une languette avec l'inscription «max.» y est insérée.
- ▶ Insérer le réservoir rempli d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Fermer le clapet à eau à la main.

Rajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Si de l'eau doit être ajoutée:

- ▶ remplir le réservoir avec 1 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de cuisson.

4.3 Sélectionner et démarrer une application

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.

Sélectionner le groupe d'applications

Soit:

- ▶ Effleurer le groupe d'applications souhaité dans la vue des applications .
 - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.

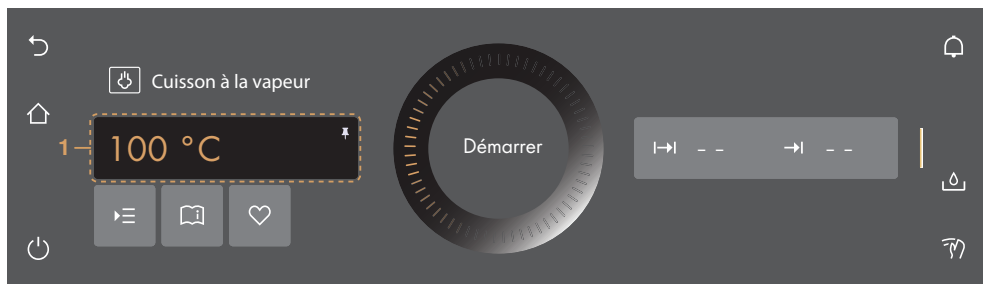
Soit:

- ▶ Sélectionner le groupe d'applications souhaité dans la vue de listes  à l'aide du CircleSlider ou en glissant le doigt vers le haut ou le bas, ou inversement.
- ▶ Appuyer sur «OK» ou effleurer l'application.
 - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.



Sélectionner une application

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - Ou sélectionner en glissant le doigt, par le biais de la navigation et en effleurant l'entrée dans la liste.
- ▶ Effleurer l'application souhaitée et appuyer sur «OK», ou effleurer à nouveau l'application.
 - «Prêt à démarrer» ou un autre sous-menu proposant d'autres applications s'affiche à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, répéter la procédure et sélectionner l'application souhaitée jusqu'à ce que l'écran indique que l'appareil est prêt à démarrer:



Adapter les valeurs

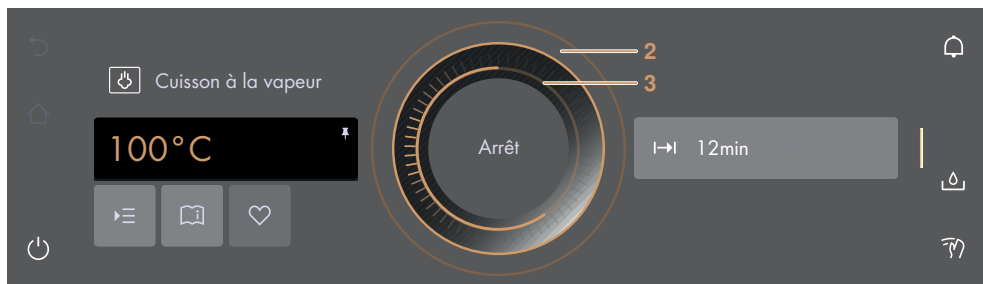
- ▶ Adapter (voir page 20) si nécessaire la valeur principale **1** à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Effleurer  si nécessaire et définir les valeurs d'autres options, les adapter ou les activer (voir page 19).

Enregistrer des valeurs

- ▶ Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler (voir page 22).
- ▶ Effleurer ♥ si nécessaire et créer (voir page 21) un favori.

Démarrer l'application

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - Le cercle **2** du CircleSlider qui palpite par impulsions indique que le mode de cuisson a démarré.
 - La barre de progression **3** qui avance dans le CircleSlider indique la durée restante ou l'état du préchauffage de l'application réglée si elle est activée.



4.4 Modifier une application

Dans le cas où une application n'a pas encore démarrée:

- ▶ Effleurer la touche de fonction ⏠ «Ecran d'accueil».
 - L'écran d'accueil s'affiche (voir page 16).
 - Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement:

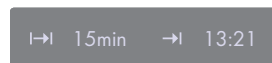
- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».
 - L'application est arrêtée (voir page 25).

4.5 Durée

Il est possible de régler, d'adapter ou d'annuler la durée avant ou pendant le déroulement du mode de cuisson. Après écoulement de la durée réglée, l'application s'arrête automatiquement.

Régler la durée

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 16).
- ▶ Dans la zone de valeurs ⏮⏭, effleurer «Durée» (voir page 19).
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Régler la durée souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson calculée en conséquence ⏮⏭ s'affichent à l'écran:



- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'application démarre, la durée restante s'affiche.
 - Après écoulement de la durée réglée, l'application s'arrête automatiquement (voir page 26).

- Si des étapes ultérieures sont disponibles pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après l'écoulement de la durée réglée.

Plage de réglage

Application/fonction	Minimal	Maximal
Application avec vapeur	10 s	10 h
Vacuisine	10 s	72 h
Maintien au chaud	5 min	1 h 30 min
Bien-être	5-15 min	15 min-1 h



La durée ne peut pas être adaptée dans les applications avec durée fixe.

Afficher l'heure pendant le mode de cuisson

Il est possible d'afficher l'heure et la durée pendant le mode de cuisson.

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Heure».
 - L'heure et la durée s'affichent à l'écran.

Masquer l'heure pendant le mode de cuisson

- ▶ Effleurer  ou appuyer sur «OK».
 - L'heure et la durée disparaissent de l'écran.

4.6 Démarrage différé/fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et en plus l'heure d'arrêt sont définies pour l'application sélectionnée. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.

Réglage du démarrage différé

- ▶ Sélectionner (voir page 16) l'application souhaitée.
- ▶ Régler la durée (voir page 17).
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 19).
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.

Avant de régler le démarrage différé,

- ▶ effleurer «Fin» dans la zone de valeurs .
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Définir la fin souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson s'affichent à l'écran:

 15min  13:21

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le démarrage différé.

- La durée restante/définie jusqu'au démarrage du mode de cuisson et sa fin s'affichent à l'écran:

L'appareil démarre dans: 32min

 15min

- ▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 20).
 - Si les options «Durée» ou «Fin» sont modifiées, la durée restante jusqu'au démarrage du mode de cuisson sera recalculée.



Si «Durée» est réglée, la fin ne pourra plus être définie ni modifiée pendant le mode de cuisson.

Exemple

- ▶ Sélectionner l'application «Cuisson à la vapeur» et 100 °C.
- ▶ Régler à 8 h 00 une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler la fin sur 11 h 30.
 - L'appareil se met en marche automatiquement à 10 h 15 et s'arrête à 11 h 30.

4.7 Options

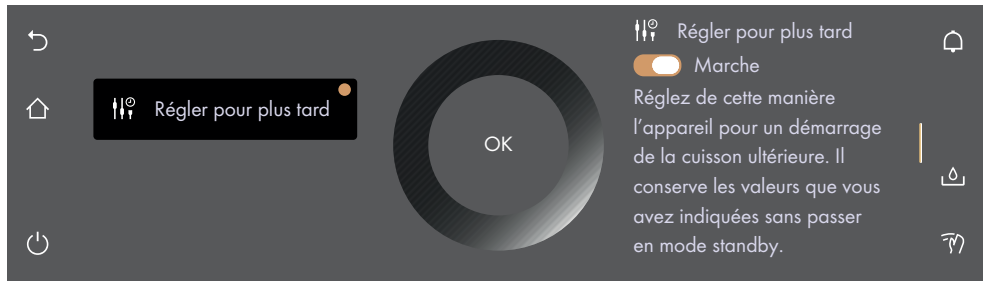
Aperçu

Chaque application propose différentes options. Votre appareil possède les «options» suivantes:

Régler pour plus tard (voir page 20)

Sélectionner et démarrer les options

- ▶ Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer (voir page 16) si nécessaire par «OK».
- «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer .
- Le menu des options s'affiche à l'écran:



- ▶ Effleurer l'option souhaitée.
- ▶ Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, soit activer l'option avec le bouton, soit effleurer la zone de valeurs et définir la valeur souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - Chaque option définie est pourvue d'un .
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».
 - Plusieurs réglages peuvent être confirmés ensemble par «OK».
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.

4.8 Contrôler et modifier les réglages

Les valeurs et les réglages peuvent être modifiés avant et pendant le déroulement du mode de cuisson. Le réglage de la fin → pendant le déroulement du mode de cuisson (voir page 26) est cependant une exception.

- ▶ Effleurer la zone du réglage souhaité.
- ▶ Pour adapter une valeur ou la réinitialiser, effleurer la zone de valeurs et modifier cette valeur à l'aide du CircleSlider.
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Effleurer le bouton pour activer ou désactiver une option.
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».

4.9 Régler pour plus tard

«Régler pour plus tard» permet de prédéfinir une application et ses réglages et de la démarrer à un moment ultérieur. L'application ne démarre pas automatiquement, mais sur interaction de l'utilisateur. L'appareil reste sur «Prêt à démarrer» et ne se remet pas au mode EcoStandby.

Régler l'option «Régler pour plus tard»

- ▶ Sélectionner (voir page 16) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Régler pour plus tard».
- ▶ Effleurer le bouton «Régler pour plus tard».
 - «Régler pour plus tard» est activé.
 - Les réglages sont enregistrés pendant 36 heures maximum.
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 19).
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.

Démarrer l'option «Régler pour plus tard»

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'application démarre, la durée restante s'affiche.



Si à la fois les options «Fin» et «Régler pour plus tard» sont réglées, la fin définie pour le démarrage de «Régler pour plus tard» n'est pas prise en compte.

4.10 Conseils d'utilisation

Les conseils d'utilisation fournissent des conseils utiles de différente nature, sur l'utilisation du niveau ou du plat de cuisson appropriés par ex. ou des conseils spécifiques à l'application respective.

Dans le cas où l'application n'a pas encore démarrée:

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 16).
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.

Afficher les conseils d'utilisation

- ▶ Effleurer  «Conseils d'utilisation».
 - Les conseils spécifiques à l'application respective sont affichés.

Masquer les conseils d'utilisation

- ▶ Effleurer  pour masquer le conseil d'utilisation.
 - «Prêt à démarrer» ou l'état de la cuisson en cours s'affiche à l'écran.

4.11 Favoris

Créer un favori

Des favoris peuvent être créés pour toutes les applications, à l'exception des programmes de nettoyage. Toutes les options peuvent être enregistrées, à l'exception de «Fin» →. Au total, 50 favoris peuvent être créés au maximum.

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et adapter les valeurs et les réglages (voir page 16).
- ▶ Effleurer ♥ «Favoris».
 - Le menu des noms de favoris s'affiche à l'écran ainsi que le clavier.
- ▶ Modifier si nécessaire le nom du favori à l'aide du clavier.
- ▶ Effleurer ↶ pour rejeter un favori.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour enregistrer un favori.
 - L'information en bref relative au favori s'affiche.
 - Le favori 1 s'affiche à l'écran en tant qu'application accompagnée d'un cœur.



Modifier un favori

Une fois créé, un favori ne peut pas être modifié ultérieurement.

- ▶ Créer un nouveau favori et supprimer l'ancien le cas échéant pour adapter différentes valeurs ou réglages par rapport à l'ancien favori.

Modifier le nom du favori

Le nom du favori ne peut être modifié que dans la vue de l'application.

- ▶ Effleurer ■■■ si nécessaire.
 - L'écran d'accueil s'affiche comme vue de l'application.
- ▶ Maintenir pressé le favori 1.
 - L'information en bref s'affiche au-dessus de l'application.
- ▶ Effleurer ✎ «Renommer».
 - Le menu des noms de favoris s'affiche à l'écran ainsi que le clavier.
- ▶ Modifier le nom du favori à l'aide du clavier.
- ▶ Effleurer ↶ pour conserver l'ancien nom du favori.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour enregistrer le nouveau nom du favori.

Effacer un favori

Le favori ne peut être modifié que dans la vue de l'application.

- ▶ Effleurer  si nécessaire.
 - L'écran d'accueil s'affiche comme vue de l'application.
- ▶ Maintenir pressé le favori **1**.
 - L'information en bref s'affiche au-dessus de l'application.
- ▶ Effleurer  «Effacer».
 - L'écran indique: «Voulez-vous réellement effectuer une suppression ou une réinitialisation?»
- ▶ Effleurer  «Non» pour conserver le favori.
- ▶ Effleurer  «Oui» pour effacer le favori.

Démarrer un favori

- ▶ Effleurer le favori **1** sur l'écran d'accueil.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le favori **1**.

4.12 Epingler

Pour modifier de manière permanente la valeur principale proposée d'une application, elle peut être attachée à l'aide de la punaise . Une seule valeur principale est attribuée à chaque application. Les valeurs principales peuvent être:

- Température
- Indication de l'aliment à cuire



Les applications d'hygiène et de détartrage sont exclues de la fonction Epingler.

Epingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner (voir page 16) l'application souhaitée.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 20).
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale.
 - La punaise épinglée prend la couleur ambre.
 - La valeur principale de l'application souhaitée est définie.
 - Chaque fois que l'application sera activée, la valeur principale épinglée s'affichera comme valeur proposée.

Réinitialiser une valeur principale épinglée

- ▶ Effleurer l'application avec la valeur principale épinglée sur l'écran d'accueil.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale de couleur ambre.
 - La punaise épinglée prend la couleur blanche.
 - La valeur principale de l'application souhaitée n'est plus définie.
 - Chaque fois que l'application sera activée, la valeur proposée définie dans les réglages d'usine s'affichera.



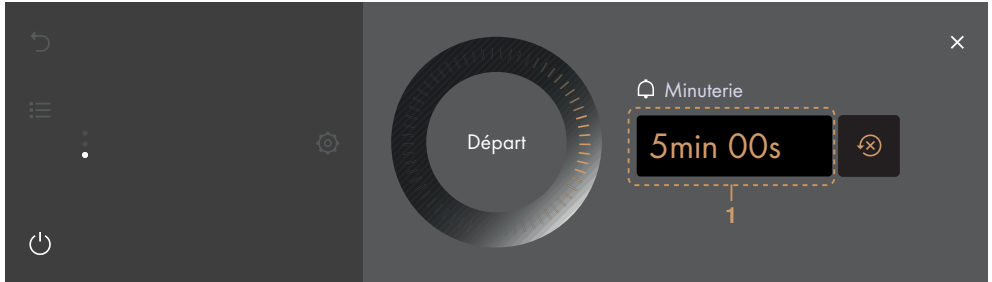
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglées» (voir page 38).

4.13 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique. Elle peut être utilisée indépendamment des autres fonctions et applications.

Réglage et démarrage de la minuterie

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Minuterie» dans la barre de fonction de droite.
 - La minuterie s'affiche à l'écran.
 - La valeur proposée 1 s'affiche dans la couleur ambre.
- ▶ Régler la durée souhaitée avec le CircleSlider.



- ▶ Appuyer sur «Démarrer».
 - L'écran d'accueil s'affiche.
 - La durée restante est indiquée dans la barre de fonction.

Lorsque la durée est écoulée,

- un signal acoustique retentit,
 - «Minuterie écoulée» s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.

Contrôle et modification

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Minuterie».
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».
 - L'écoulement de la durée est interrompue.
- ▶ Diminuer ou prolonger la durée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer la prolongation ou la diminution.
 - La durée adaptée est enregistrée.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
 - La durée restante s'affiche à l'écran.



Lorsque la minuterie sera de nouveau activée, la dernière durée réglée s'affichera automatiquement comme valeur proposée.

Arrêt anticipé de la minuterie

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Minuterie».
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».

4.14 Blocage de l'écran

Cette fonction bloque la saisie par l'écran afin de permettre le nettoyage de l'écran par ex. ou pour éviter le changement involontaire des valeurs. Le fonctionnement de l'appareil se poursuit, les messages continuent de s'afficher à l'écran.

Activer le blocage de l'écran

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Blocage de l'écran».
 - L'écran indique: «Activer»
- ▶ Effleurer «Activer».
 -  s'affiche à l'écran.

Désactiver le blocage de l'écran

- ▶ Maintenir enfoncé .
 - Le blocage de l'écran est supprimé.

4.15 Mode calme

L'appareil est le plus silencieux possible en mode calme. Tous les sons sont commutés sur le volume sonore le plus faible. Le mode calme peut être activé ou désactivé à la fois dans les réglages utilisateur (voir page 35) et dans la barre de fonction pour un accès rapide.

Activer le mode calme

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Mode calme».
 - Le mode calme s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer le bouton «Mode calme».
 - Le «mode calme» est activé.
 - Dans les barres de fonction,  «Mode calme» prend la couleur ambre.

Désactiver le mode calme

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Mode calme».
 - Le mode calme s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer le bouton «Mode calme».
 - Le «mode calme» est désactivé.
 - Dans les barres de fonction,  «Mode calme» prend la couleur blanche.

4.16 Heure

L'heure peut être activée et désactivée indépendamment du fonctionnement de l'appareil.

Afficher l'heure

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Heure».
 - L'heure s'affiche à l'écran.
 - La durée (si réglée) d'une application s'affiche également.

Masquer l'heure

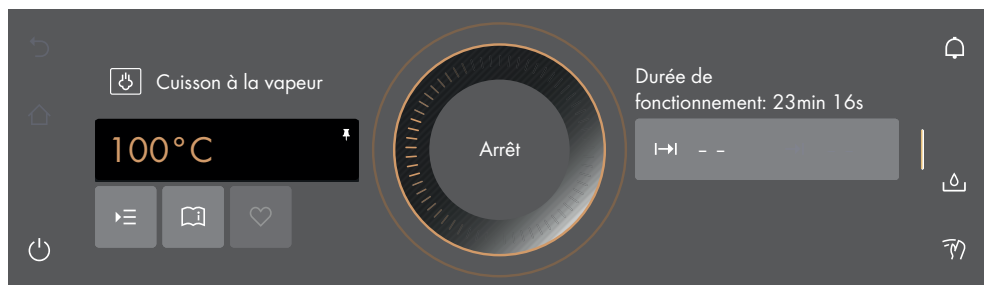
- ▶ Effleurer  pour masquer l'heure.
 - L'heure disparaît de l'écran.

4.17 Interrompre une application/arrêt anticipé

Les applications peuvent être interrompues ou arrêtées prématurément en cours de cuisson.

Interrompre une application

- Maintenir pressé «Arrêt».



- L'application est arrêtée.
- Un son de rappel retentit s'il est activé.
- Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Répondre par ✓ «Oui» à la question «Voulez-vous réellement quitter l'application?».
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le mode de cuisson.
 - Sélectionner la touche de fonction ↺ pour accéder au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
 - Sélectionner la touche de fonction ↻ pour accéder (voir page 16) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter (voir page 27) l'appareil.



Si l'application n'est en cours que depuis moins d'une minute, «Prêt à démarrer» s'affiche en cas d'interruption.

Arrêter prématurément une application

- Maintenir pressée la touche de fonction ⏻.
 - Une application en cours est terminée; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
 - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
 - L'appareil s'arrête (voir page 27).

4.18 Fin du fonctionnement

Après écoulement de la durée réglée/de la durée de l'étape.

- L'application s'arrête automatiquement.
- Un signal acoustique retentit.
- Si des étapes ultérieures sont disponibles, l'écran indique: «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?».
- ▶ Appuyer sur «Non» pour arrêter définitivement le mode de cuisson.
- ▶ Appuyer sur «Oui» pour confirmer le message.
 - Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le mode de cuisson.
 - Sélectionner la touche de fonction  pour accéder au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
 - Sélectionner la touche de fonction  pour accéder (voir page 16) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter (voir page 27) l'appareil.

En mode EcoStandby, tant que la température dans l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C,

- l'écran indique: «Chaleur résiduelle dans l'espace de cuisson» et la température actuelle de l'espace de cuisson s'affiche.



Pendant cette période, les mets peuvent être maintenus au chaud quelque temps par la chaleur résiduelle.

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 27) automatiquement.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

De la vapeur chaude peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte de l'appareil. Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- ▶ Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- ▶ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés de l'espace de cuisson après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Essuyer l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon doux, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.
- ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

4.19 Étapes ultérieures

Les étapes ultérieures sont des applications qui permettent de poursuivre le mode de cuisson une fois qu'une application s'est terminée ou a été interrompue. Le mode de cuisson peut être prolongé avec l'application qui vient de se terminer. Le choix d'étapes ultérieures proposé est basé sur l'application qui s'est terminée ou a été interrompue auparavant.

Dès qu'une application se termine/est interrompue et que le message «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?» a été confirmé (voir page 26) par «Oui»,

- l'écran indique l'étape ultérieure proposée à la sélection:



Poursuivre le mode de cuisson

- ▶ Sélectionner l'étape ultérieure souhaitée.
 - L'étape ultérieure **1** permet de poursuivre l'application qui vient de se terminer ou d'être interrompue. La valeur principale (température ou niveau de température) est directement reprise de l'application terminée/interrompue.
- ▶ Confirmer la sélection avec «OK».
- «Prêt à démarrer» avec des options de réglage réduites s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer si nécessaire et régler (voir page 19) les options.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'étape ultérieure.

Interrompre le mode de cuisson

Les options suivantes sont proposées à la sélection pour interrompre le mode de cuisson:

- Sélectionner la touche de fonction pour accéder (voir page 16) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction pour arrêter (voir page 27) l'appareil.

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 27) automatiquement.

4.20 Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction .
- Une application en cours est terminée; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
- Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
- La vapeur est éliminée dans les applications avec vapeur.
- L'écran s'assombrit.
- L'appareil se trouve en mode EcoStandby.

Affichage après l'arrêt

Selon l'application et les réglages, l'écran assombri affiche

- la chaleur résiduelle et la température tant que celle-ci est supérieure à 80 °C.
- après toutes les applications avec vapeur «Ne pas enlever le réservoir d'eau» tant que le système d'eau n'a pas encore été vidangé.

4.21 Vider le réservoir d'eau



Risque de brûlure!

L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude. Si l'écran indique: «Ne pas enlever le réservoir d'eau», la température de l'eau résiduelle est trop élevée et ne peut pas encore être repompée. Ne pas retirer le réservoir d'eau!

Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.

Après l'arrêt de l'appareil,

- l'eau résiduelle est repompée de l'évaporateur dans le réservoir d'eau.
- l'écran indique: «L'eau est pompée».

Dès que l'eau est pompée,

- ▶ effleurer la touche de fonction  «Ouvrir le clapet du réservoir d'eau».
- Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.
- ▶ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil, le vider et le sécher.
- ▶ Réinsérer le réservoir dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Fermer le clapet à eau à la main.



Une application peut toujours être relancée.

4.22 Astuces concernant l'appareil

Les astuces concernant l'appareil sont un recueil de thèmes portant sur l'utilisation de l'appareil.

Thèmes

Les thèmes suivants peuvent être consultés:

- | | |
|------------------------|-------------|
| ▪ Ecran d'accueil | ▪ Favoris |
| ▪ Barres de fonction | ▪ Epingler |
| ▪ CircleSlider | ▪ EasyCook |
| ▪ Vue de l'application | ▪ Nettoyage |
| ▪ Vue de listes | |

Consulter des astuces concernant l'appareil

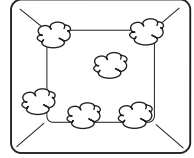
- ▶ Effleurer  «Astuces concernant l'appareil» sur l'écran d'accueil.
- Le menu des astuces concernant l'appareil s'affiche sur l'écran.
- ▶ Sélectionner le thème souhaité.
- Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, des informations sur le thème choisi s'affiche.

5 Applications

5.1 Cuisson à la vapeur



Plage de température	30-100 °C
Valeur proposée	100 °C
Niveau	1 à 4



L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

Application

- Cuisson à la vapeur de légumes, riz, céréales, légumineuses et recettes aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson
- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yoghourts
- Préparation de conserves



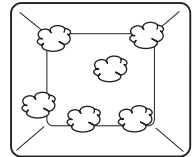
Il est possible de cuire à la vapeur sur plusieurs niveaux simultanément.

- ▶ Insérer la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé pour faciliter le nettoyage de l'espace de cuisson.

5.2 Régénération



Plage de température	80-150 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 4



L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé délicatement et ne se dessèche pas.

Application

- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés



Il est possible d'utiliser la régénération sur plusieurs niveaux simultanément.



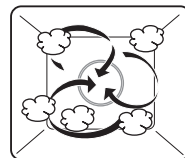
Pour un résultat moins humide (par ex., rafraîchir du pain, une tarte) régler une température plus élevée (150 °C).

5.3 Vacuisme

Avec «Vacuisme», vous pouvez préparer sous-vide de la viande, du poisson, des légumes et des fruits. Les aliments conditionnés sous-vide sont cuits doucement à la vapeur. La température (de la sonde) souhaitée pour l'aliment peut être réglée via la température de l'espace de cuisson. Ainsi, l'aliment présente toujours le même degré de cuisson.



Plage de température	30-95 °C
Valeur proposée	60 °C
Niveau	1 à 4
Durée de cuisson maximale recommandée	72 heures



L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

Conseils pour un résultat optimal

- Utiliser uniquement des aliments frais. Cela s'applique en particulier à la viande et au poisson. Les aliments déjà conservés depuis un certain temps contiennent une plus grande quantité de germes et ne sont pas adaptés au mode de cuisson Vacuisine.
- Qualité de la viande: Avec Vacuisine, des morceaux de viande maigre (du filet par ex.) aussi bien que de la viande persillée avec davantage de tissus conjonctifs (par ex. viande de ragoût ou poitrine de porc) peuvent être préparés à la perfection.

Préparer les aliments

- Mettre les aliments sous-vide, voir les indications dans le mode d'emploi du tiroir sous-vide, sur le site Internet ou dans la brochure de recettes.

Sélectionner et lancer Vacuisine

- Insérer le bac de cuisson perforé et poser l'aliment à cuire mis sous vide dessus.



Veiller à ce que les sachets soient juxtaposés, et non superposés, pour que la vapeur parvienne aux aliments de manière uniforme.



Le réservoir d'eau rempli doit être en place dans le compartiment prévu à cet effet. Si la cuisson doit durer longtemps, il faudra si nécessaire ajouter de l'eau. Un message s'affiche.



Si la durée de cuisson souhaitée dépasse 10 heures, placer la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

- Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionner l'application  «Vacuisine» et confirmer (voir page 16) le cas échéant par «OK».
 - Les réglages de Vacuisine s'affichent à l'écran.
- Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 20).
- Appuyer sur «Démarrer» pour lancer  «Vacuisine».

5.4 Maintien au chaud

La fonction  «Maintien au chaud» permet de maintenir des plats cuisinés au chaud.



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laisser refroidir celui-ci pendant env. 10 minutes avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», porte de l'appareil ouverte, afin que les plats ne soient pas trop cuits durant le maintien au chaud. Plus les plats sont maintenus au chaud longtemps, plus leur consistance peut s'en trouver altérée.

5.5 Bien-être

Le mode  «Bien-être» vous permet de préparer les objets suivants pour votre bien-être personnel:

	Serviettes rafraîchissantes		Pierres chaudes pour massage
	Enveloppements chauds		Sachets de graines



Attention! Très chaud.

Appréciez d'abord la température des objets chauffés avec votre main avant de les placer sur d'autres parties du corps.

Serviettes rafraîchissantes

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Humidifier et essorer les serviettes.
- ▶ Placer les serviettes dépliées dans le bac de cuisson perforé, ou:
- ▶ Les enrouler à la grosseur voulue et les placer dans le bac de cuisson perforé.

Enveloppements chauds

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Placer les serviettes préparées étendues au maximum dans le bac de cuisson perforé.

Pierres chaudes

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Disposer des pierres propres et lisses dans un récipient approprié et le placer directement sur le fond de l'espace de cuisson.

Sachets de graines

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Placer les sachets de noyaux de cerise ou de pépins de raisin dans le bac de cuisson perforé.

5.6 Hygiène

Le mode  «Hygiène» permet d'aseptiser des récipients. Les applications suivantes sont disponibles:

	Aseptiser des biberons		Réaseptiser des pots à confiture
	Aseptiser des bocaux		

Aseptiser des biberons

Cette application vient remplacer l'aseptisation à l'eau bouillante.

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Nettoyer les biberons.
- ▶ Les démonter et disposer tous les éléments dans le bac de cuisson perforé.

A la fin de l'application:

- ▶ Placer les biberons la tête à l'envers sur un torchon de cuisine propre et les faire sécher intégralement.

Aseptiser des bocaux

Cette application remplace le prétraitement des bocaux vides par rinçage à l'eau très chaude.

Réaseptiser des pots à confiture

Cette application améliore la conservation des confitures.

5.7 EasyCook

☞ EasyCook permet de préparer des aliments de votre choix de manière facile et rapide. Après avoir sélectionné le groupe d'aliments et l'aliment, l'appareil propose les applications adéquates avec les réglages et les accessoires correspondants.



La brochure du même nom, qui accompagne le mode d'emploi, contient les mêmes aides au réglage en version papier.

Les valeurs de température et de durée qui y figurent sont fournies à titre indicatif. En fonction du type et de la taille de l'aliment à cuire et des préférences personnelles, il est possible d'utiliser des valeurs divergentes.

Aperçu des groupes d'aliments

Les aliments sont classés en différents groupes. Un aliment peut apparaître dans plusieurs groupes.

Il est possible de sélectionner les groupes d'aliments suivants:

Garnitures	Fruits
Dessert	Volaille
Œufs	Légumes
Poisson et fruits de mer	Produits laitiers
Viande	

Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson



Le démarrage différé ne convient qu'aux aliments qui ne doivent pas être maintenus au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application ☞ «EasyCook» et confirmer (voir page 16) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments souhaité.
- ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
- ▶ Sélectionner la forme de l'aliment (en entier, en morceaux, etc.) et confirmer si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le mode de préparation (cuire, cuire au four, etc.) et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages de l'aliment choisi s'affichent à l'écran.
- Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 20).
- Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le mode de cuisson.

Modes d'alimentation

Dans les réglages utilisateur, au chapitre «Réglages personnels», sous «Mode d'alimentation EasyCook», il est possible de désactiver certains aliments et/ou groupes d'aliments afin d'adapter EasyCook à votre mode d'alimentation personnel.

Les aliments suivants sont disponibles:

Lait	Viande
Œufs	Viande de porc
Poisson	

Tous les aliments activés ont un fond couleur ambre. Elles peuvent être désactivées en effleurant le bouton.

Seuls des aliments clairement identifiables seront exclus. Si par ex., «lait» est exclu, seuls les aliments et les plats contenant clairement du «lait de vache» seront exclus. Différents modes d'alimentation peuvent être exclus.

Cuisines régionales

Dans les réglages utilisateur, au chapitre «Réglages personnels», sous «Cuisines régionales EasyCook», il est possible d'activer sous forme de paquet des aliments et des plats de base spécifiques à un pays ou une région ainsi que leurs modes de préparation.

Les cuisines régionales suivantes sont disponibles:

- Italienne
- Française
- Allemande
- Libanaise
- Chinoise
- Australienne
- Ukrainienne
- Turque
- Belge
- Russe

Toutes les cuisines régionales activées ont un fond couleur ambre. Elles peuvent être désactivées en effleurant le bouton.

Les aliments et les plats de base activés dans le paquet respectif s'intègrent à la structure du menu EasyCook. Un nombre indifférent de cuisines régionales sont activables.

6 V-ZUG-Home



Télécharger les mises à jour sur l'appareil via V-ZUG-Home afin d'être toujours à jour.

Le soussigné, V-ZUG SA, déclare que l'équipement radioélectrique du type est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: https://www.vzug.com/fr/fr/int_testinstitute_vzug

6.1 Conditions d'utilisation

Pour pouvoir utiliser pleinement V-ZUG-Home, les conditions suivantes doivent être remplies:

- accès Internet à Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone ou tablette connecté(e) au réseau domestique
- Configuration système requise pour le smartphone ou la tablette: version 6.0 ou supérieure sous Android; version 11.0 ou supérieure sous iOS
- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc. déposées aux Etats-Unis et dans d'autres pays. App Store® est une marque de service d'Apple Inc.

6.2 Première mise en service



Restez à proximité de votre appareil ménager pendant l'établissement de la connexion et soyez prêt(e) à entrer le mot de passe de votre réseau sans fil.

Installation de l'appli

- ▶ Activer le Bluetooth et la géolocalisation sur le smartphone ou la tablette.
- ▶ Rechercher «V-ZUG» dans le Google Play™ Store/l'App Store®.
- ▶ Installer et ouvrir l'appli V-ZUG.

Activation du mode V-ZUG-Home sur l'appareil

- ▶ Régler le mode «Affichage» ou «Commande et affichage» dans le réglage utilisateur «V-ZUG-Home».

Connexion de l'appareil au réseau domestique

- ▶ Ajouter l'appareil ménager dans l'appli V-ZUG.
 - La demande de connexion bluetooth apparaît dans l'appli V-ZUG.
 - Un code PIN à 6 chiffres apparaît sur l'écran de l'appareil ménager.
- ▶ Entrer le PIN à 6 chiffres dans l'appli V-ZUG et confirmer la demande de connexion bluetooth.
 - L'appli V-ZUG indique le nom du Wi-Fi actif et vous invite à entrer le mot de passe du Wi-Fi.
- ▶ Entrer le mot de passe Wi-Fi.
 - L'appareil ménager est connecté au Wi-Fi actif.



De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur home.vzug.com.

7 Réglages utilisateur

7.1 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Réglages utilisateur» et confirmer (voir page 16) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité.
 - Le menu principal du réglage utilisateur souhaité ou un autre sous-menu proposant d'autres applications s'affiche à l'écran.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
 - Le réglage est aussitôt repris.
- ▶ Effleurer  pour quitter le sous-menu.
- ▶ Effleurer  pour quitter les réglages utilisateur.



Après une coupure de courant, tous les réglages utilisateur sont conservés, à l'exception du mode calme.

7.2 Langue

Il est possible de modifier la langue d'affichage. Plusieurs langues sont disponibles.

7.3 Sécurité enfants

La sécurité enfants doit empêcher la mise en marche inopinée de l'appareil par des enfants.

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être utilisé qu'après saisie d'un code. Le code est affiché pendant le déverrouillage dans l'ordre inverse.



La sécurité enfants s'active 1 minute après l'arrêt de l'appareil.

7.4 Ecran

Schéma de couleurs

Il est possible de choisir entre un schéma de couleurs clair et un foncé pour l'écran.

Luminosité

Il est possible de modifier la luminosité de l'écran.

Arrière-plan

Il est possible de modifier l'arrière-plan de l'écran. Vous pouvez choisir un arrière-plan uni, structuré ou avec des denrées alimentaires supplémentaires représentées sur la structure. Si un arrière-plan avec structure et denrées alimentaires supplémentaires est choisi, différentes images de denrée alimentaire sont représentées à chaque page de la vue appli.

7.5 Signaux acoustiques

Mode calme

L'appareil est le plus silencieux possible en mode calme. Tous les sons sont commutés sur le volume sonore le plus faible. Ce réglage est désactivé lorsque l'appareil passe en mode EcoStandby. Le volume sonore des sons de signalisation et de rappel ne peut pas être modifié lorsque le mode calme est actif.

Univers sonore

La tonalité des sons de signalisation et de rappel peut être modifiée.

Sons de rappel

Les sons de rappel peuvent être plus ou moins forts, voire complètement désactivés. Certains sons de rappel ne peuvent pas être mis complètement en sourdine pour des raisons de sécurité ou de réglementation.



Un bref son de rappel retentit à l'arrêt de l'appareil, même si le réglage est sur «Arrêt» (fonction de sécurité).

Signaux acoustiques

Les signaux acoustiques peuvent être plus ou moins forts. Ils ne peuvent pas être désactivés.



Pendant qu'ils retentissent, les signaux acoustiques peuvent être désactivés en effleurant un point quelconque de l'écran ou en ouvrant la porte.

7.6 Réglages personnels

Mode d'alimentation EasyCook

Certains aliments et groupes d'aliments peuvent être désactivés afin d'adapter EasyCook à votre mode d'alimentation personnel.

Cuisines régionales EasyCook

Des aliments et des plats de base spécifiques à un pays ou une région ainsi que leurs modes de préparation peuvent être activés sous forme de paquet et ajoutés à EasyCook.

Ecran d'accueil

Il est possible d'opter pour l'affichage des applications dans la vue de l'application ou celle des listes à l'appel de l'écran d'accueil.

Étapes ultérieures

Lorsque le réglage «Marche» est activé, les étapes ultérieures sont affichées à la fin du mode de cuisson. Lorsque le réglage «Arrêt» est activé, le mode de cuisson s'arrête immédiatement.

Unité de température

La température peut être affichée en «°C» ou «°F».

- °C: degrés Celsius
- °F: degrés Fahrenheit

Dureté de l'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment où un détartrage est nécessaire. Ce système peut être encore optimisé dans les foyers disposant d'eau douce (ou d'une installation d'adoucissement) et d'eau de dureté moyenne, en réglant la plage de dureté de l'eau correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe quatre plages de réglage pour la dureté de l'eau:

Plage	Dureté de l'eau °fH	Dureté de l'eau °dH	Dureté de l'eau °eH
Très dure	>38°	>21°	>27°
Dure	27–38°	16-21°	19-27
Moyenne	16-26°	9-15°	12-18°
Douce	1-15°	1-8°	1-11°

7.7 Fonctions d'assistance

Clapet du compartiment à eau

Si le réglage est «Marche», le clapet du compartiment à eau s'ouvre automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide et que le mode de cuisson a besoin d'eau.

Son de préchauffage

Si le réglage est «Marche», un bref son pour le préchauffage retentit dès que l'aliment à cuire peut être enfourné.

7.8 Date et heure

Synchronisation temporelle

Lors de la connexion à V-ZUG-Home, le paramètre «Internet» est automatiquement réglé. L'heure, la date et la zone horaire sont ensuite directement synchronisées via l'application.

Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

Passage automatique à l'heure d'été/d'hiver (HAEC/HEC)

Lorsque cette fonction est activée, le passage à l'heure d'été/d'hiver d'Europe centrale s'effectue automatiquement. Pour cette fonction, la date doit être correctement indiquée dans le réglage utilisateur.

Heure

Il est possible de consulter et de modifier l'heure.

Format de la date et de l'heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (am/pm). La date peut être affichée au format JJ.MM.AAAA, AAAA-MM-JJ ou MM/JJ/AAAA.

Heure en arrêt automatique

Il est possible de choisir parmi les réglages «Arrêt», «Marche» et «Marche en mode nuit».

Format de l'horloge

L'apparence de l'horloge sur l'écran d'arrêt automatique est modifiable. Sont proposés à la sélection les cadrans «Numérique», «Analogique» et «Point».

Mode nuit

Le mode nuit diminue la luminosité de l'heure. Le démarrage du mode nuit est réglable.



Le mode nuit dure toujours 8 heures.

Synchronisation horaire

Il est possible de choisir entre synchronisation réseau et horloge en temps réel (Real-time clock ou RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Mode

Il est possible de choisir entre «Arrêt», «Affichages» et «Commande et affichages». Pour connecter l'appareil à «V- ZUG-Home», sélectionner le mode «Affichages» ou «Commande et affichages».

Afficher les informations

Affiche toutes les informations relatives à la connexion.

Redémarrer l'interface

L'interface peut être réinitialisée si les difficultés pour établir la connexion persistent.

Réinitialisation

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.



De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur home.vzug.com.

7.10 Informations sur l'appareil

Numéros d'identification

Le numéro de série (SN) ainsi que le numéro d'article sont affichés.

Numéros de version

Les versions actuelles des logiciels s'affichent.

Détartrage

La date du dernier détartrage, le nombre de détartrages déjà effectués ainsi que la durée de service résiduelle avant le prochain détartrage sont à disposition (voir page 43).

Mode démo

L'appareil affiche l'état actuel du mode démo. L'activation et désactivation du mode démo n'est possible que dans le menu Service.

Contact Service

Les informations pour contacter le service après-vente sont affichées.

7.11 Réglages d'usine

Valeurs codées

Restaure toutes les valeurs codées.

Ecran d'accueil

Restaure l'écran d'accueil sur la vue de l'application. Les favoris sont conservés.

Favoris

La saisie de «OK» efface tous les favoris définis.

V-ZUG-Home

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.

Réglages d'usine

Restaure les réglages tels qu'ils étaient à la livraison. Toutes les données personnelles sont perdues.

7.12 EcoManagement

Informations sur la consommation

Affiche la consommation d'énergie moyenne des 25 derniers fonctionnements, la consommation d'énergie totale du mois dernier (ou depuis la réinitialisation du mois dernier), la consommation d'énergie totale de la dernière année (ou depuis la réinitialisation de l'année dernière) et la consommation d'énergie totale.

Affichage de la consommation

Si le réglage est «Marche», l'énergie consommée est affichée à la fin d'une application.

Réinitialisation

Remet tous les compteurs EcoManagement à zéro, excepté la consommation totale.

7.13 Service

Cette partie du menu est réservée aux techniciens de service et protégée par un mot de passe.

8 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage.

Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!

N'utilisez que des chiffons doux. N'utilisez ni produit nettoyant abrasif, basique ou fortement acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

8.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminer immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyer les surfaces et l'écran avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.

Pour le nettoyage de l'écran, il est possible d'utiliser le  «Blocage de l'écran» afin de prévenir tout actionnement involontaire des éléments de commande.

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



Le programme de nettoyage peut être effectué avec ou sans produit nettoyant spécial. Un produit nettoyant spécial est disponible dans les accessoires spéciaux.

- ▶ Eliminer totalement la condensation et les morceaux d'aliments après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, éliminer les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utiliser un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ L'application «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer plus facilement les salissures sèches.
- ▶ En cas de salissures tenaces (par ex. du poulet), faites usage du programme de nettoyage «Nettoyage intensif» ou nettoyez l'espace de cuisson froid à l'aide d'un produit dégraissant en aérosol ou d'un nettoyant crème en respectant les indications du fabricant.



Les résidus de condensation s'éliminent en grande partie à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou à l'acide citrique.

8.3 Nettoyage à la vapeur



L'appareil doit être refroidi avant le démarrage.

Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson. Restez à proximité de l'appareil: il faut essuyer l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

Fonctionnement

Le programme de nettoyage ☼ «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer les légères salissures dans l'espace de cuisson. L'effet du nettoyage est réalisé uniquement à l'aide de la vapeur.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du nettoyage à la vapeur.



Remplir d'eau potable fraîche le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications ✦ «Nettoyage» et confirmer si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner ☼ «Nettoyage à la vapeur» et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages du «Nettoyage à la vapeur» s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler si nécessaire un démarrage différé (voir page 18).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application «Nettoyage à la vapeur»

Retrait des accessoires et élimination grossière des salissures

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirez les accessoires.



Retirez la grille de guidage et déposez-la en biais (voir page 43) sur le fond de l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'espace de cuisson est nettoyé à la vapeur.

Essuyage de l'espace de cuisson

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: essuyer l'espace de cuisson et ouvrir la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'espace de cuisson est séché.
 - L'écran indique: «Processus terminé».

8.4 Nettoyage de la porte de l'appareil

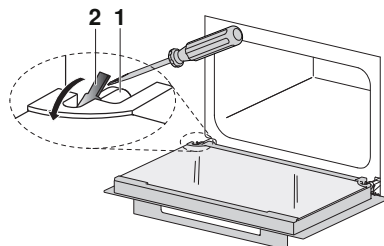
- ▶ Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.

Retrait de la porte de l'appareil

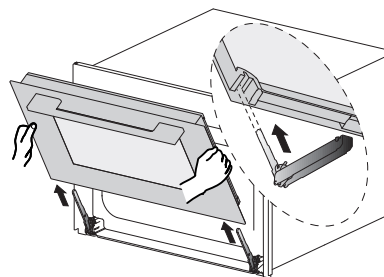


La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.

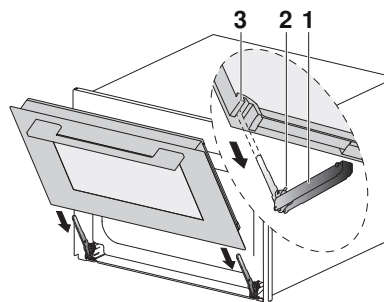


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

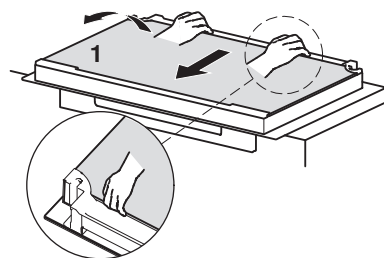
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
 - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 - Ne fermez pas la porte de l'appareil en forçant.



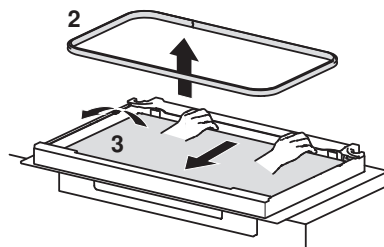
Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.

Nettoyage des vitres de la porte

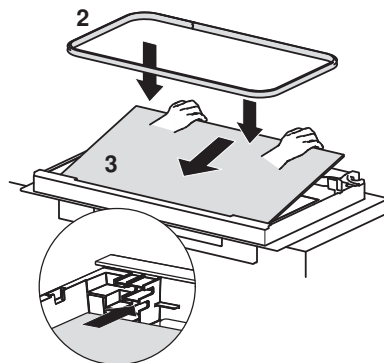
- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
 - Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▶ Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre supérieure **1**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.



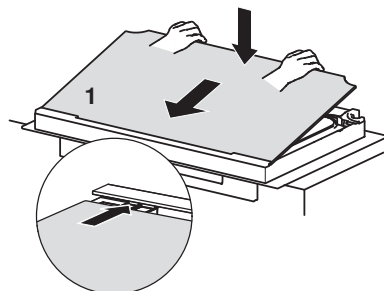
- ▶ Retirer le joint intermédiaire placé entre les vitres **2**.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre centrale de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Nettoyer les vitres et bien les sécher.



- ▶ Remettre les vitres de la porte en place. Placer alors la vitre centrale de la porte **3** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière, en direction de la charnière.
 - L'inscription sur le verre doit être visible.
- ▶ Placer le joint intermédiaire entre les vitres **2**.



- ▶ Placer la vitre supérieure de la porte **1** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière, en direction de la charnière.
 - La vitre supérieure de la porte **1** ne peut être montée que dans la position correcte, la surface brillante à l'extérieur.



8.5 Nettoyage du joint de la porte

- ▶ Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

8.6 Remplacement du joint de la porte



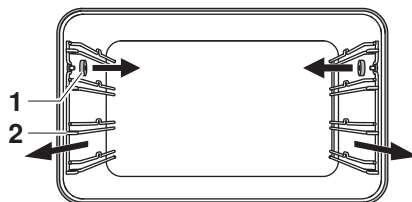
Le joint de la porte ne se retire pas. Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service après-vente.

8.7 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

- La plaque en acier inox, le bac de cuisson perforé, le réservoir d'eau et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Les dépôts calcaires dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce (pas avec du produit vaisselle ou un produit abrasif).
- Si la soupape du réservoir d'eau goutte, la détartrer.

Retrait de la grille de guidage

- Dévisser l'écrou moleté **1** situé à l'avant de la grille de guidage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Ecarter légèrement la grille de guidage **2** de la vis et la retirer par l'avant.



Mise en place de la grille de guidage

- Introduire la grille de guidage dans les orifices de la paroi arrière de l'espace de cuisson et la placer sur la vis. Tourner l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

8.8 Détartrage

Fonctionnement

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau). Un système placé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage est nécessaire et l'indique.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du détartrage.



Nous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition du message. Si l'appareil n'est pas détartré pendant une longue période, cela risque d'altérer son fonctionnement et de l'endommager. Le détartrage global dure env. 45 minutes.

Intervalle de détartrage

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4 x 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer l'appareil comme suit en fonction de la dureté de l'eau :

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
Très dure	5 mois
Dure	7 mois
Moyenne	9 mois
Douce	12 mois

Consultation de la durée de fonctionnement restante

En cas de cuisson à la vapeur, la durée de fonctionnement restante approximativement jusqu'au prochain détartrage peut être consultée sous «Détartrage» dans les réglages utilisateur.

Produit de détartrage

Durgol Swiss Steamer



Détérioration de l'appareil due à l'utilisation d'un détartrant inapproprié!

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit «Durgol Swiss Steamer». Ce détartrant contient des acides extrêmement efficaces. Éliminez immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l'eau. Respectez les indications du fabricant.



Fournisseurs sous «Accessoires et pièces de rechange».



«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil.

Les détartrants du commerce ne conviennent pas, car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.

En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

- de trop mousser dans l'espace intérieur
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d'endommager l'appareil dans les cas extrêmes

Lancer le détartrage



Avant d'être détartré, l'appareil doit avoir refroidi.

Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson. Restez à proximité de l'appareil: il est nécessaire d'ajouter du détartrant et de vider le réservoir d'eau pendant le détartrage. La porte de l'appareil doit être fermée pendant le détartrage.

Si le message «Désirez-vous détartrer l'appareil maintenant? Accompagnez cette procédure.» s'affiche à l'écran:

- Effleurer «Oui».

- L'écran indique: «L'appareil est préparé pour le détartrage.»



Si un signal acoustique retentit et que l'écran indique «Chaleur résiduelle trop élevée», l'appareil n'est pas suffisamment refroidi et le détartrage ne peut pas démarrer.

- Laisser refroidir l'appareil.

- Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: ajouter 0,5 l de détartrant non dilué dans le réservoir d'eau, introduire le réservoir et confirmer par «OK».

- Le détartrage démarre.

- L'écran indique: «Détartrage en cours.»



Une fois démarré, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage pour des raisons de sécurité.

Changer le liquide de rinçage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer le réservoir d'eau, vider le liquide de rinçage et remplir 1 l d'eau chaude.
- ▶ Remettre en place le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage démarre automatiquement.
 - L'écran indique: «Rinçage en cours.»
- ▶ Répéter la procédure autant de fois que l'appareil l'exige.



Lors du dernier rinçage, l'eau est chauffée, ce qui peut provoquer de la buée sur la porte de l'appareil.

Terminer le détartrage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'écran indique: «L'appareil a été détartré avec succès.»
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.
- ▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger avec un chiffon doux.



Si l'application  est utilisée après le détartrage, l'eau du réservoir peut être trouble à la fin de la cuisson. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la qualité de l'aliment à cuire.

9 Eliminer des dérangements

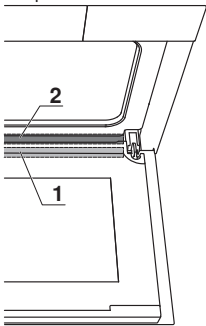
Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message, numéros F et E) et appeler le service après-vente.

9.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
▪ «FX/EXX»	▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 49) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.

Message	Cause possible	Solution
▪ «UX/EXX»	▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 49) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «Chaleur résiduelle – Ne pas retirer le réservoir d'eau.»	▪ La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée. L'appareil peut malgré tout être utilisé.
▪ «Echec du détartrage – Appareil pas détartré.»	▪ Produit détartrant inapproprié utilisé. ▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit. ▶ Si l'affichage persiste après un détartrage répété, noter (voir page 49) le message de dérangement complet et le numéro SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «Ajouter de l'eau – réservoir d'eau toujours encore rempli.»	▪ Erreur de remplissage de l'évaporateur	▶ Sortir brièvement le réservoir d'eau et le réintroduire. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 49) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.

9.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
▪ L'appareil ne fonctionne pas	▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	► Remplacer le fusible. ► Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	► Contacter le service après-vente.
	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	► Contrôler l'alimentation électrique.
	▪ Le mode démo est activé.	Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ► Contacter le service après-vente.
	▪ L'appareil est défectueux.	► Contacter le service après-vente.
▪ La durée de cuisson semble être très longue	▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	► Raccorder l'appareil sur deux phases.
▪ Pas de vapeur visible pendant la cuisson à la vapeur	▪ La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	Aucune intervention nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C est invisible.
▪ De l'eau dans la rigole de la porte de l'appareil 	▪ Pendant les applications, la vapeur se condense avec la vapeur sur la porte de l'appareil, l'eau qui se forme s'accumule dans la rigole de la porte, une fois la porte ouverte.	La rigole de la porte de l'appareil sert à collecter la vapeur condensée. Il est normal qu'il y ait un peu d'eau résiduelle à cet endroit. ► Essuyer l'eau résiduelle de la rigole de la porte de l'appareil. L'eau résiduelle de la rigole de la porte de l'appareil 1 s'écoule dans la rigole des condensats 2, une fois la porte fermée. Essuyer la rigole de la porte de l'appareil empêche que de l'eau résiduelle s'accumule dans la rigole des condensats.
▪ De la buée sur le panneau de commande	▪ Dégagement de vapeur avec les applications à la vapeur.	Une brève apparition de buée est normale. ► A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. ► Contacter le service après-vente en cas de forte buée tenace.

Problème	Cause possible	Solution
▪ Apparition de bruits pendant le fonctionnement	▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation).	Ces bruits sont normaux.
▪ L'horloge n'est pas à l'heure	▪ Fréquence réseau irrégulière. ▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée.	▶ Désactiver la synchronisation réseau. Ou: ▶ Connecter l'appareil à Internet. ▶ L'heure est automatiquement synchronisée. ▶ Contacter le service après-vente.

9.3 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Le processus a été interrompu en raison d'une coupure de courant».
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.
 - L'écran d'accueil s'affiche.

Brève panne de courant pendant le démarrage

- Le démarrage est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Le démarrage se poursuit.»
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.
 - Le démarrage se poursuit.

Coupure de courant prolongée

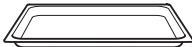
Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler l'heure et la date pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas nécessaire d'effectuer d'autres réglages.

- Si le démarrage était en cours: Le démarrage se poursuit.

10 Accessoires et pièces de rechange

Les accessoires présentés ci-après ainsi que les pièces de rechange peuvent être commandés en plus de la livraison de l'appareil. La commande de pièces de rechange est payante, sauf dans les cas prévus par la garantie. Pour les commandes, indiquer la famille de produits de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

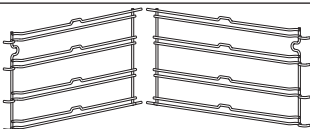
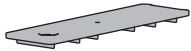
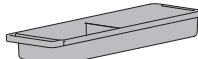
10.1 Accessoires

Plaque en acier inox	Bac de cuisson perforé	Grille
		

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	Ecrou moleté	Détartrant Durgol Swiss Steamer
		
Couvercle du réservoir d'eau	Réservoir d'eau	
		



Le produit de détartrage est également disponible dans le commerce spécialisé.

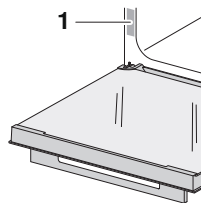
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir la plaque signalétique 1



11.1 Note pour les instituts d'essai

La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées.

La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

11.2 Mesure de la température

La température dans l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

11.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) N°: 66/2014

Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Four à vapeur
Désignation du modèle	–	S4T
Poids de l'appareil SMS 55	kg	–
Poids de l'appareil EURO 60	kg	34
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	48
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	–
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	–
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	–
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	SN EN 60350-1:2016

¹⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

²⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

³⁾ méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

11.4 EcoStandby

Pour éviter une consommation d'énergie inutile, cet appareil est équipé de la fonction de réduction automatique de la consommation «EcoStandby».

12 Trucs et astuces**12.1 Conseils généraux**

- Il est possible de préparer plusieurs plats en même temps, par ex. du riz ou des légumineuses avec des légumes dont la durée de cuisson est similaire et ainsi réaliser des économies d'énergie.
- Faire cuire les céréales, par ex. le riz ou le millet, et les légumineuses, par ex. les lentilles, directement dans un plat de service approprié avec la quantité de liquide requise.
- Posez le plat de service directement sur le bac de cuisson perforé ou la grille.

13 Élimination

13.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

13.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

13.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

Index

A

Accessoires	12, 49
Accessoires spéciaux.....	13, 49
Appareil	
Arrêt.....	27
Élimination.....	51
Mise en marche.....	14
Appli V-ZUG.....	34
Application	16
Démarrer	17
Déplacer	15
Sélectionner.....	16
Applications.....	29
Arrêter prématurément une application	
.....	25
Aseptiser des biberons.....	31
Aseptiser des bocaux.....	31
Astuces concernant l'appareil.....	28
Ouvrir	28
Autres problèmes éventuels.....	47

B

Bac de cuisson perforé.....	13
Barre de fonction	10
Bien-être.....	31
Blocage de l'écran	24
Activation.....	24
Arrêt.....	24
Brèves instructions	56

C

Caractéristiques techniques	49
CircleSlider	
Commande	15
Réaction	17
Configuration système requise pour la tablette	
33	
Configuration système requise pour le	
smartphone.....	33
Connexion par WLAN	34
Conseils d'utilisation	20
Afficher.....	20
Masquer.....	20
Conseils généraux.....	50
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Consignes d'utilisation.....	7
Danger de mort.....	8
Prévention des dommages sur l'appareil..	8
Risque de blessure.....	8
Risque de brûlure.....	7

Utilisation.....	7
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7
Contrat d'entretien.....	55
Coupure de courant	48
Cuisines régionales.....	33
Cuisson à la vapeur	29

D

Date et heure	
Date.....	37
Format de la date et de l'heure	37
Heure	37
Heure en arrêt automatique.....	37
Mode nuit	37
Passage automatique à l'heure d'été/	
d'hiver (HAEC/HEC)	37
Synchronisation horaire.....	37
Synchronisation temporelle	37
Démarrage différé.....	18
Réglage	18
Dérangements.....	45
Description de l'appareil	10
Désignation du modèle	2
Détartrage	43
Démarrage.....	44
Durgol Swiss Steamer	44
Echec	46
Fonctionnement	43
Intervalle	43
Phase de rinçage	45
Terminer	45
Dimensions extérieures	49
Domaine de validité.....	2
Durée.....	17
Régler	17

E

EasyCook	32
Groupes d'aliments.....	32
EcoManagement	
Affichage de la consommation.....	38
Informations sur la consommation.....	38
Réinitialisation	39
EcoStandby.....	50
Ecran	
Arrière-plan	35
Commande	14
Luminosité.....	35
Schéma de couleurs.....	35
Ecran d'accueil.....	14
Éléments de commande et d'affichage.....	10
Élimination.....	51

Entretien et maintenance.....	39	Numéros d'identification.....	38
Enveloppements chauds.....	31	Numéros de version.....	38
Epingler.....	22	Instituts d'essai.....	49
Réinitialiser la valeur principale.....	22	Interrompt une application.....	25
Valeur principale.....	22	J	
Erreur de remplissage de l'évaporateur.....	46	Joint de la porte	
Espace de cuisson		Remplacement.....	42
Mesure de la température.....	50	L	
Étapes ultérieures.....	27	Longue durée de cuisson.....	47
Interrompre le mode de cuisson.....	27	M	
Poursuivre le mode de cuisson.....	27	Maintien au chaud.....	30
F		Messages F et E.....	45
Favoris.....	21	Messages U et E.....	46
Créer.....	21	Minuterie.....	23
Démarrage.....	22	Arrêt anticipé.....	23
Effacer.....	22	Contrôle.....	23
Modification.....	21	Démarrage.....	23
Fiche technique du produit.....	50	Modification.....	23
Fin.....	18	Réglage.....	23
Fin du mode de cuisson.....	26	Mode calme.....	24
Fonctions d'assistance.....	36	Activation.....	24
Clapet du compartiment à eau.....	36	Arrêt.....	24
Son de préchauffage.....	36	Modes d'alimentation.....	32
Format de l'horloge.....	37	N	
G		Nettoyage	
générales		Accessoires.....	43
Consignes de sécurité.....	5	Espace de cuisson.....	39
Grille.....	13	Grille de guidage.....	43
Grille de guidage		Joint de la porte.....	42
Mise en place.....	43	Porte de l'appareil.....	40
Retirer.....	43	Vitres de la porte.....	41
Groupe d'applications		Nettoyage à la vapeur.....	40
Sélectionner.....	16	Nettoyage extérieur.....	39
H		Niveaux.....	12
Heure.....	24	O	
Afficher.....	24	Options.....	19
Afficher pendant le mode de cuisson.....	18	Démarrage.....	19
Masquer.....	24	Sélectionner.....	19
Masquer pendant le mode de cuisson.....	18	P	
Hygiène.....	31	Panne de courant.....	48
I		Pièces de rechange.....	49
Informations en bref		Pierres chaudes.....	31
Affichages.....	14	Plage de réglage.....	18
Informations sur l'appareil		Plaque en acier inox.....	12
Contact Service.....	38	Plaque signalétique.....	49
Détartrage.....	38	Porte de l'appareil	
Mode démo.....	38	Mise en place.....	41
		Retrait.....	41
		Possibilités de réglage.....	11

Première mise en service.....	9	Sons de rappel.....	35
Prêt à démarrer	11	Univers sonore	35
Problèmes	45	Sonde de température.....	12
Q		spécifiques à l'appareil	
Quantité de chargement.....	50	Consignes de sécurité.....	6
Questions	55	Structure	10
R		Symboles.....	5
Raccordement électrique.....	49	T	
Rajouter de l'eau.....	15	Touches de fonction.....	10
Réaseptiser des pots à confiture.....	32	Ouvrir	15
Régénération	29	Trucs et astuces.....	50
Réglages		Type.....	2
Contrôle.....	20	U	
Modification.....	20	Utilisation	14
Réglages d'usine	38	Modification.....	17
Ecran d'accueil	38	V	
Favoris	38	Vacuisine	30
Valeurs codées	38	Sélectionner et démarrer.....	30
V-ZUG-Home.....	38	Valeurs	
Réglages personnels		Adapter.....	16
Cuisines régionales EasyCook	36	Enregistrer.....	17
Dureté de l'eau.....	36	Vue de listes	10
Ecran d'accueil	36	Vue des applications.....	10
Étapes ultérieures.....	36	V-ZUG-Home.....	33
Mode d'alimentation EasyCook	36	Afficher les informations.....	37
Unité de température.....	36	Mode	37
Réglages utilisateur	34	Redémarrer l'interface	37
Date et heure.....	37	Réinitialisation	38
EcoManagement.....	38		
Ecran.....	35		
Informations sur l'appareil	38		
Langue	35		
Modification.....	34		
Réglages d'usine.....	38		
Réglages personnels.....	36		
Sécurité enfants	35		
Service	39		
Signaux acoustiques.....	35		
V-ZUG-Home.....	37		
Régler pour plus tard	20		
Démarrage.....	20		
Réglage	20		
Réservoir d'eau	13		
Remplissage.....	15		
Vider	28		
S			
Sachets de graines.....	31		
Service et assistance	55		
Serviettes rafraîchissantes	31		
Signaux acoustiques			
Mode calme.....	35		
Signaux acoustiques.....	35		

14 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Votre demande de réparation

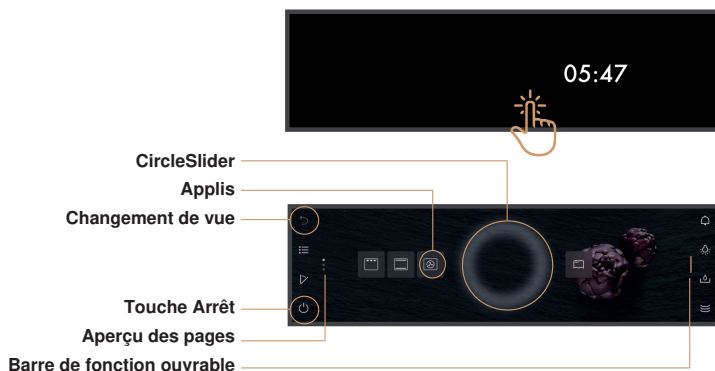
En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse www.vzug.com.

Brèves instructions



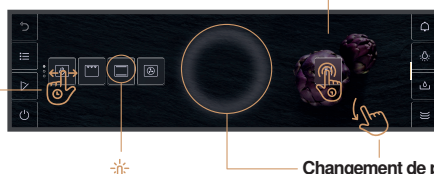
Marche/Arrêt

Mettre l'appareil en marche en effleurant longuement l'écran. Maintenir pressée la touche de fonction pour arrêter l'appareil.



Informations en bref

Déplacer une appli



La commande

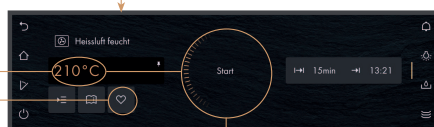
L'appareil est commandé depuis l'écran. Poser le doigt sur le CircleSlider et décrire un cercle.

Valeur modifiable

Favori

Température

La valeur de couleur ambre est réglable avec le CircleSlider.



1063300-08



Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Tipo	Sistema di misura
Steamer V4000 45	S4T-23026	60-450

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.



Per rimanere sempre aggiornati, scaricare gli aggiornamenti sull'apparecchio utilizzando V-ZUG-Home. Le istruzioni per l'uso aggiornate e contenenti le nuove funzioni sono disponibili all'indirizzo vzug.com.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	5	5.1	Cottura a vapore.....	28
1.1	Simboli utilizzati.....	5	5.2	Rigenerazione.....	29
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	5	5.3	Vacuisine	29
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	5.4	Scaldavivande	30
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	5.5	Wellness	30
2	Prima messa in funzione	9	5.6	Igiene	31
3	Descrizione dell'apparecchio	10	5.7	EasyCook	31
3.1	Struttura.....	10	6	V-ZUG-Home	33
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	10	6.1	Condizioni	33
3.3	Camera di cottura.....	12	6.2	Prima messa in esercizio	33
3.4	Accessori	12	7	Regolazioni utente	34
4	Utilizzo	14	7.1	Adattare le regolazioni utente	34
4.1	Utilizzare il display	14	7.2	Lingua	34
4.2	Riempire il contenitore dell'acqua.....	15	7.3	Sicurezza bambini	34
4.3	Selezionare e avviare un'applicazione	16	7.4	Display	35
4.4	Cambiare applicazione.....	17	7.5	Suoni	35
4.5	Durata	17	7.6	Regolazioni individuali	35
4.6	Avviamento ritardato/fine.....	18	7.7	Funzioni di assistenza.....	36
4.7	Opzioni.....	19	7.8	Data e ora	36
4.8	Controllare e modificare le impostazioni	20	7.9	V-ZUG-Home.....	37
4.9	Impostare per avvio successivo	20	7.10	Informazioni relative all'apparecchio.....	37
4.10	Consigli di utilizzo.....	20	7.11	Regolazioni di fabbrica.....	38
4.11	Preferiti.....	21	7.12	EcoManagement.....	38
4.12	Impostare	22	7.13	Assistenza	38
4.13	Temporizzatore.....	23	8	Cura e manutenzione	39
4.14	Blocco del display	24	8.1	Pulizia esterna	39
4.15	Modalità silenziosa	24	8.2	Pulizia della camera di cottura.....	39
4.16	Ora.....	24	8.3	Pulizia a vapore.....	39
4.17	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione	25	8.4	Pulire la porta dell'apparecchio.....	40
4.18	Fine del funzionamento	25	8.5	Pulire la guarnizione della porta	42
4.19	Passi successivi.....	26	8.6	Sostituire la guarnizione della porta.....	42
4.20	Spegnere l'apparecchio	27	8.7	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	42
4.21	Svuotare il contenitore dell'acqua	27	8.8	Decalcificazione	43
4.22	Consigli per l'apparecchio.....	28	9	Eliminazione dei guasti	45
5	Applicazioni	28	9.1	Messaggi di guasto.....	45
			9.2	Ulteriori problemi possibili	47

9.3	Dopo una mancanza di corrente.....	48
10	Accessori e ricambi	49
10.1	Accessori	49
10.2	Accessori speciali.....	49
10.3	Ricambi.....	49
11	Dati tecnici	49
11.1	Nota per gli istituti di prova	49
11.2	Misurazione della temperatura.....	50
11.3	Scheda tecnica del prodotto	50
11.4	EcoStandby.....	50
12	Consigli e accorgimenti	50
12.1	Consigli generali	50
13	Smaltimento	51
	Indice analitico	52
14	Service & Support	55

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso



Prima di collegare l'unità, accertarsi che l'installazione sia progettata per unità con una corrente nominale superiore a 13 A. In caso di dubbio, consultare un elettricista autorizzato.

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo avere letto le istruzioni per l'uso.



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della ne-

cessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.

- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario

chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio assistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.**
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e ambienti commerciali, tenute agricole, alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre strutture ricettive per l'uso da parte dei clienti.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensare.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- **AVVERTENZA:** non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi quali scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento.

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non fissare magneti al display.

Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio assistenza.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non siano presenti corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che possono costituire un pericolo in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio. Non riporre alimenti e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente a lungo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, ad es. prima di pulirlo.

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che nessuno inserisca le dita nelle cerniere della porta. Il movimento della porta dell'apparecchio può causare lesioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione di sfiato. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi né appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per i fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione acquistabile nei negozi specializzati.

Attenzione, pericolo di morte!

- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, ad es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata dei bambini. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere lo sportello dell'apparecchio sbattendola.
- Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo degli apparecchi senza calore sotto (elemento riscaldante) visibile.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Lasciare aperta lo sportello dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata per evitare fenomeni di corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni, vedere il capitolo «Cura e manutenzione».
- Svuotare completamente il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile appena erogata e fredda.

2 Prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio appena installato deve essere preceduto dalle operazioni descritte di seguito.

- ▶ Rimuovere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio, di trasporto e, se presente, la pellicola protettiva blu.
- ▶ Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ Pulire la camera di cottura.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - L'apparecchio si avvia.
 - Il display visualizza in sequenza le regolazioni utente necessarie per il funzionamento.
- ▶ Eseguire le regolazioni e confermare.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «max.» con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Avviare l'operazione di risciacquo dell'impianto dell'acqua.

Se si salta l'operazione di risciacquo occorre effettuarla manualmente.

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota con l'applicazione  «Cottura a vapore» a 100 °C per 5 minuti.
 - Attendere 20 minuti che l'apparecchio si raffreddi e torni a pompare acqua.
 - ▶ Svuotare il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile.
 - ▶ Pulire la camera di cottura con un panno e asciugare.
- ▶ Avviare la prima accensione.

Se si salta l'operazione di prima accensione, occorre effettuarla manualmente dopo la prima messa in funzione.

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con l'applicazione  «Cottura a vapore» a 100 °C per circa 30 minuti.



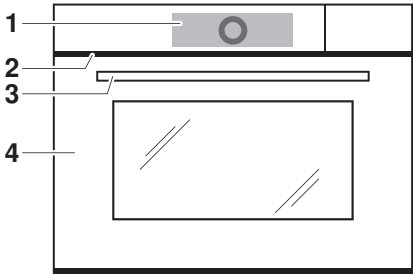
La prima accensione rimuove eventuali residui oleosi all'interno della camera di cottura. Poiché potrebbero svilupparsi odori e fumo, nella stanza non dovrebbero essere presenti animali (soprattutto uccelli) durante questa procedura. Ventilare bene la stanza durante e dopo la procedura.



Nelle presenti istruzioni per l'uso tutte le temperature sono indicate in gradi Celsius.

3 Descrizione dell'apparecchio

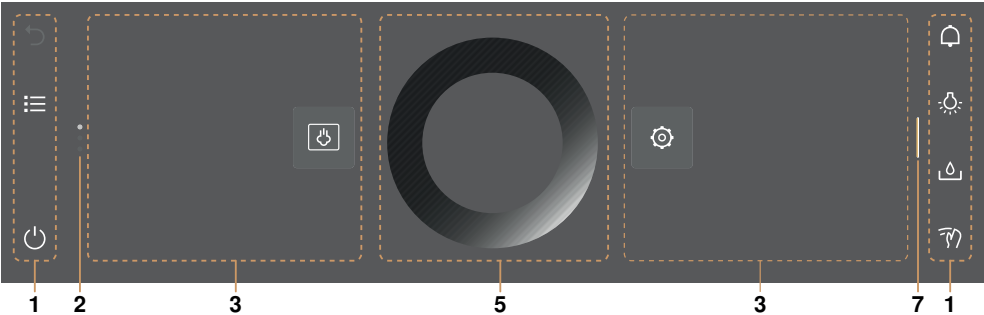
3.1 Struttura



- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio

3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Schermata app



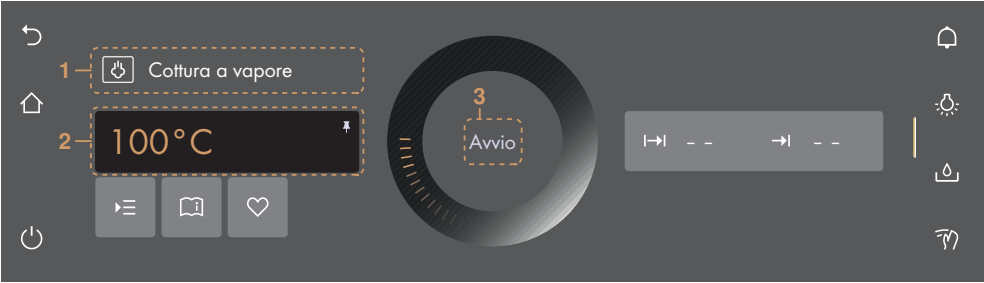
Vista a elenco



- 1 Barre delle funzioni con tasti funzione
- 2 Barra/posizione di scorrimento
- 3 App
- 4 Elenco delle applicazioni
- 5 CircleSlider
- 6 Informazioni
- 7 Barra per espandere la barra delle funzioni

Tasti funzione a sinistra	Tasti funzione a destra
 Indietro	 Temporizzatore
 Schermata iniziale	 Aprire il coperchio dello scomparto dell'acqua
 Vista a elenco	 Blocco del display
 Schermata app	 Modalità silenziosa
 Spegnimento	 Ora

Schermata di avvio



- 1

Applicazione
- 2

Valore principale
- 3

Avviare il modo di funzionamento

Possibilità di regolazione

- 

Opzioni
- 

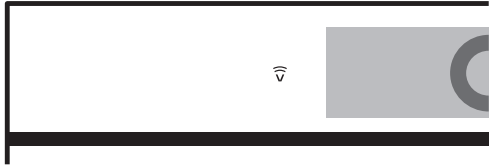
Consigli di utilizzo
- 

Preferiti
- 

Durata
- 

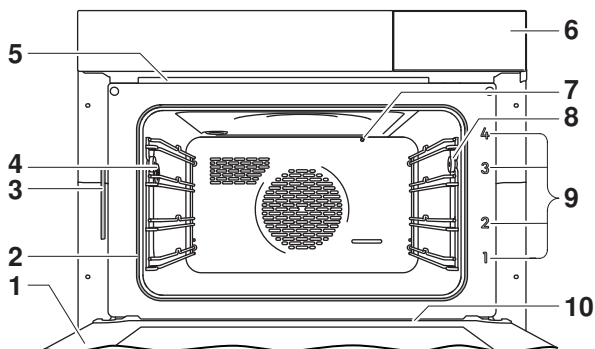
Fine

Simbolo



 «V-ZUG-Home»

3.3 Camera di cottura



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | Porta dell'apparecchio | 6 | Scomparto del contenitore dell'acqua |
| 2 | Guarnizione della porta | 7 | Sensore della temperatura |
| 3 | Targhetta di identificazione | 8 | Dado zigrinato |
| 4 | Sensore climatico | 9 | Appoggi |
| 5 | Sfiato della camera di cottura | 10 | Scanalatura nella porta dell'apparecchio |

3.4 Accessori



Danneggiamento dovuto a un utilizzo errato!

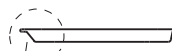
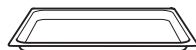
Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.



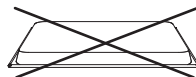
Non conservare gli accessori a lungo all'interno della camera di cottura. Rimuovere tutti gli accessori non idonei all'utilizzo in forno prima di utilizzare l'apparecchio.

Teglia d'acciaio inossidabile

- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia d'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.

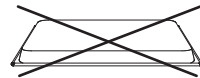
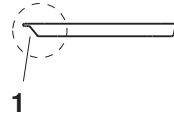
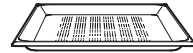


1



Contenitore di cottura forato

- Particolarmente adatto per  «Cottura a vapore» e  «Vacuisine».
- Cottura di verdura, carne e pesce freschi o surgelati
- Appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Estrazione del succo da frutti di bosco, frutti ecc.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** del contenitore di cottura all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.



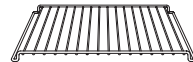
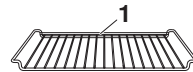
Griglia



In caso di utilizzo combinato di steamer e forno, non utilizzare la griglia del forno nello steamer! Pericolo di ruggine!

Per una migliore distinzione, sulla griglia dello steamer è presente un lamierino con il simbolo del vapore.

- Appoggio per stoviglie per arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata ecc.
- ▶ Accertarsi che il rinforzo orizzontale **1** all'interno della camera di cottura sia rivolto verso la parte posteriore. Così facendo l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in modo sicuro.
- Raffreddamento dell'impasto cotto

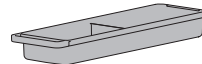
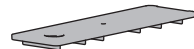


Contenitore dell'acqua con coperchio



Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o acqua distillata. Svuotare completamente il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile appena erogata.

- ▶ Riempire solo con acqua potabile appena erogata e fredda fino alla marcatura «max.».
- La marcatura «max.» si trova nell'apertura circolare del coperchio, dove è incassata una linguetta con la scritta «max.».



Accessori speciali



Disporre sul contenitore di cottura forato gli accessori non compresi nella fornitura.

- ▶ Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

4 Utilizzo

4.1 Utilizzare il display

Accendere l'apparecchio

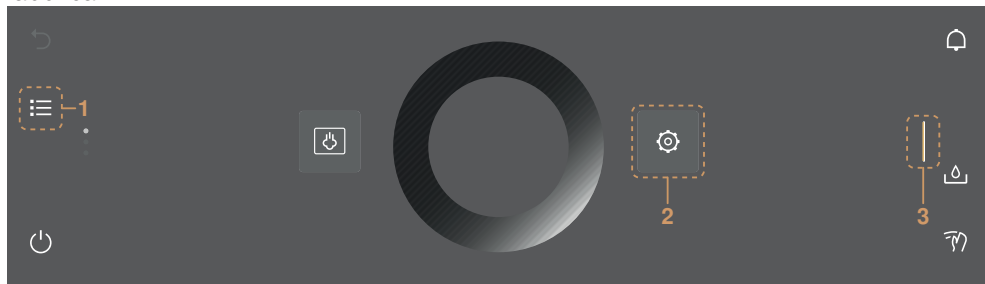
L'apparecchio viene comandato attraverso il display.

In modalità EcoStandby compare solo l'ora, se è stata attivata nelle regolazioni utente.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

Modificare la vista della schermata iniziale

La schermata iniziale può essere visualizzata in due modi diversi, come schermata (vedi pagina 10) delle app o come vista a elenco. La schermata delle app è l'impostazione di fabbrica.



- ▶ Premere il tasto funzione **1** per modificare temporaneamente la vista.
 - La vista rimane memorizzata finché il display non si oscura.
 - Successivamente la modifica viene annullata.
 - Quando si riattiva il display, nelle regolazioni utente compare la vista impostata.
- ▶ Per modificare la vista in modo permanente, selezionare la vista desiderata della schermata iniziale nella regolazione utente «Regolazioni individuali» (vedi pagina 35).

Visualizzare le informazioni rapide

Nella schermata delle app si possono visualizzare i nomi delle app e le funzioni dei preferiti ✎ «Rinominare» e 🗑 «Rimuovere».

- ▶ Tenere premuta l'app **2** desiderata.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide e la funzione dei preferiti accanto a Preferiti (vedi pagina 21).
- ▶ Rilasciare l'app **2**.
 - Le informazioni rapide scompaiono. Con l'applicazione Preferiti ❤ le informazioni rapide non scompaiono, in modo da poter selezionare «Rinominare»/«Rimuovere».

Spostare le app

Nella schermata delle app si possono spostare e riposizionare le app.

- ▶ Tenere premuta l'app **2** desiderata e spostarla all'interno dell'ordine delle app.
 - Le app sono distribuite su più pagine, si può spostare solo un'app alla volta.
- ▶ Rilasciare l'app **2**.
 - Il nuovo ordine delle app è memorizzato.

Espandere la barra delle funzioni a destra

La barra delle funzioni a destra può essere aperta indipendentemente dal modo di funzionamento.

- ▶ Trascinare la barra **3** verso sinistra.
 - La barra delle funzioni si espande.
 - Sul display compaiono ulteriori funzioni.

Utilizzare il CircleSlider

- ▶ Premere sull'applicazione o sulla funzione desiderata.
 - Il colore dell'intervallo selezionato diventa ambra e può essere modificato.
 - L'intervallo di temperatura è già attivato e può essere modificato direttamente.
- ▶ Appoggiare il dito sul CircleSlider **4** e muoverlo in senso circolare.
 - L'intervallo di valori cambia.
- ▶ Rilasciare il CircleSlider **4**.
- ▶ Premere «Start» per avviare un'applicazione o una funzione.



4.2 Riempire il contenitore dell'acqua



Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o acqua distillata. Svuotare completamente il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile appena erogata.

- ▶ Premere il tasto funzione  «Coperchio scomparto acqua».
 - Il coperchio dello scomparto dell'acqua si apre.
- ▶ Estrarre il contenitore dell'acqua dall'apparecchio.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «max.» con acqua.
 - Riempire solo con acqua potabile appena erogata e fredda.
 - La marcatura «max.» si trova nell'apertura circolare del coperchio, dove è incassata una linguetta con la scritta «max.».
- ▶ Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.
- ▶ Chiudere manualmente il coperchio dello scomparto dell'acqua.

Rabboccare l'acqua

La capacità del contenitore dell'acqua è di norma sufficiente per un processo di cottura. Se occorre rabboccare l'acqua:

- ▶ rabboccare il contenitore con al massimo 1 l d'acqua per evitare che trabocchi a funzionamento terminato.

4.3 Selezionare e avviare un'applicazione

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Comparire la schermata iniziale.

Selezionare il gruppo di applicazioni

Nel modo seguente:

- ▶ premere sul gruppo di applicazioni desiderato nella schermata delle app .
 - Sul display compare il sottomenu con le applicazioni associate.

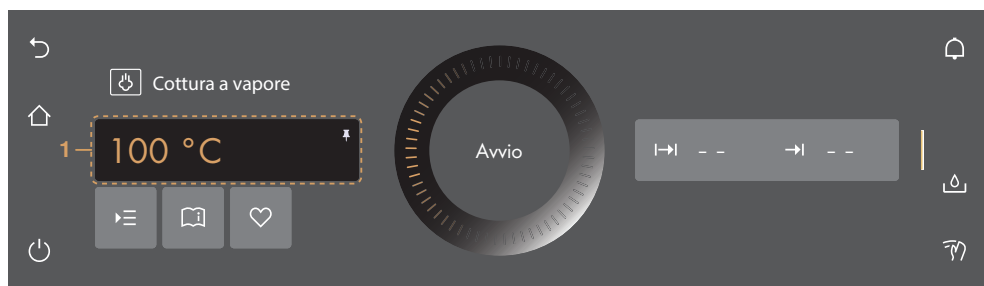
Oppure:

- ▶ dalla vista a elenco  selezionare il gruppo di applicazioni desiderato muovendo il CircleSlider oppure scorrendo verso l'alto, verso il basso o viceversa.
- ▶ Premere «OK» o toccare l'applicazione.
 - Sul display compare il sottomenu con le applicazioni associate.



Selezionare un'applicazione

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata con il CircleSlider.
 - Risp. selezionare la voce dell'elenco scorrendo, navigando e premendo sulla voce.
- ▶ Premere sull'applicazione desiderata, quindi su «OK», oppure premere di nuovo sull'applicazione.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio oppure un altro sottomenu con ulteriori applicazioni.
- ▶ Ripetere eventualmente l'operazione e selezionare l'applicazione desiderata finché sul display non compare l'indicazione che l'apparecchio è pronto all'uso:



Adeguare i valori

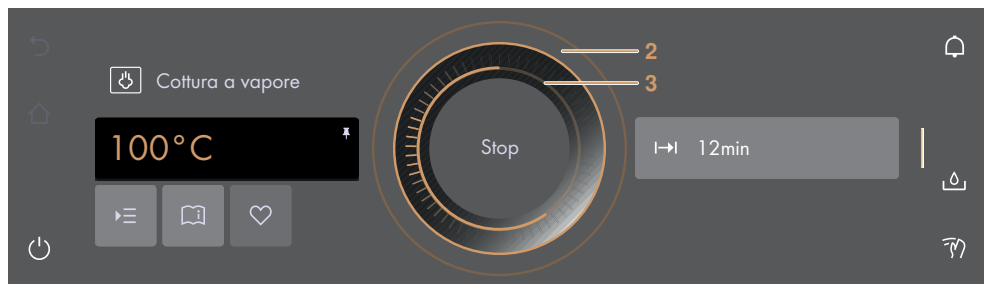
- ▶ All'occorrenza adeguare il valore principale **1** con il CircleSlider (vedi pagina 20).
- ▶ Se necessario premere  e definire, adeguare o attivare (vedi pagina 19) il valore di altre opzioni.

Memorizzare i valori

- All'occorrenza memorizzare il valore principale **1** adeguato in modo permanente per l'applicazione selezionata e impostarlo (vedi pagina 22).
- Se necessario premere  e creare (vedi pagina 21) un preferito.

Avviare l'applicazione

- Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il cerchio intermittente **2** del CircleSlider indica che è stato avviato il modo di funzionamento.
 - La barra di avanzamento **3** che scorre all'interno del CircleSlider indica la durata residua o lo stato di preriscaldamento dell'applicazione impostata, laddove sia stato impostato.



4.4 Cambiare applicazione

Se l'applicazione non è ancora stata avviata:

- Premere il tasto funzione  «Schermata iniziale».
- Comparire la schermata iniziale (vedi pagina 16).
- Si può scegliere una nuova applicazione.

Se un'applicazione è già in funzione:

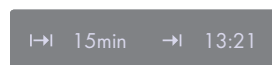
- Tenere premuto «Stop».
- L'applicazione viene interrotta (vedi pagina 25).

4.5 Durata

La durata può essere impostata, adeguata o cancellata prima o con il modo di funzionamento in corso. Allo scadere della durata impostata, l'applicazione termina automaticamente.

Impostare la durata

- Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- Nell'intervallo di valori  premere «Durata» (vedi pagina 19).
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.
 - Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento calcolata in base alla durata :



- Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.
 - Allo scadere della durata impostata, l'applicazione termina automaticamente (vedi pagina 25).

- Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata.

Campo di regolazione

Applicazione/funzione	Minimo	Massimo
Applicazioni con vapore	10 s	10 h
«Vacuisine»	10 s	72 h
«Scaldavivande»	5 min	1 h 30 min
«Wellness»	5–15 min	15 min–1 h



Nelle applicazioni con durata predefinita questa non può essere modificata.

Visualizzare l'orologio durante il funzionamento

Con l'apparecchio in funzione si possono visualizzare l'orologio e la durata.

- Espandere la barra delle funzioni.
- Premere il tasto funzione ⌚ «Ora».
 - Sul display vengono visualizzati l'orologio e la durata.

Nascondere l'orologio durante il funzionamento

- Premere ✕ oppure «OK».
 - Orologio e durata non compaiono sul display.

4.6 Avviamento ritardato/fine

L'avviamento ritardato è attivo quando nell'applicazione selezionata sono state impostate sia la durata sia la fine. In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato.

Impostare l'avviamento ritardato

- Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- Impostare la durata (vedi pagina 17).
- Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 19).
- Inserire l'alimento nella camera di cottura.

Prima di impostare l'avviamento ritardato

- premere → «Fine» nell'intervallo di valori.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- Impostare la fine desiderata con il CircleSlider.
 - Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento impostata:

→ 15min → 13:21

- Premere «Start» per avviare l'avviamento ritardato.
 - Sul display compaiono la durata restante/impostata fino all'inizio e alla fine del funzionamento:

L'apparecchio si avvierà tra 32min

→ 15min

- All'occorrenza controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 20).
 - In caso di modifica alle opzioni «Durata» o «Fine», la durata restante fino all'inizio del funzionamento viene ricalcolata.



Se è stata impostata la «Durata» non è più possibile impostare o adeguare la fine durante il funzionamento.

Esempio

- Selezionare l'applicazione  «Cottura a vapore» e 100 °C.
- Alle ore 8:00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- Impostare la fine alle ore 11:30.
 - L'apparecchio si attiva automaticamente alle ore 10:15 e si spegne alle 11:30.

4.7 Opzioni

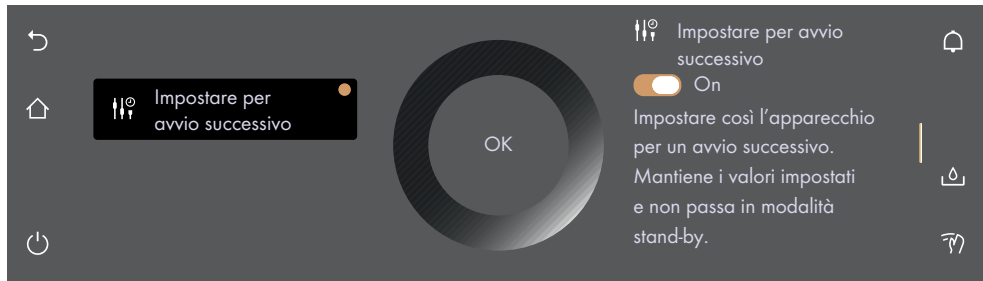
Panoramica

Ciascuna applicazione offre diverse opzioni. L'apparecchio presenta le seguenti ►☰ «Opzioni»:

- ☰ Impostare per avvio successivo (vedi pagina 20)

Selezionare e avviare le opzioni

- Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- Premere ►☰.
 - Il display visualizza il menu delle opzioni:



- Premere sull'opzione desiderata.
- Attivare l'opzione con l'interruttore nella sezione destra del display oppure premere sull'intervallo di valori e impostare il valore desiderato con il CircleSlider.
 - Ogni opzione definita viene dotata di un ●.
- Confermare l'impostazione con «OK».
 - Con «OK» si possono confermare anche più impostazioni contemporaneamente.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- Premere «Start» per avviare l'applicazione.

4.8 Controllare e modificare le impostazioni

Valori e impostazioni possono essere modificati prima e durante il funzionamento. Eccezione: impostazione della fine → durante il funzionamento (vedi pagina 25).

- ▶ Premere sul campo dell'impostazione desiderata.
- ▶ Per adeguare o ripristinare un valore, premere sull'intervallo di valori e adeguare il valore con il CircleSlider.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Premere sull'interruttore per attivare o disattivare l'opzione.
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».

4.9 Impostare per avvio successivo

Con «Impostare per avvio successivo» si può predefinire un'applicazione con tutte le relative impostazioni e avviarla in un secondo momento. L'applicazione non si avvia automaticamente, bensì solo in seguito a un'interazione con l'utente. L'apparecchio mantiene la schermata di avvio e non passa in modalità EcoStandby.

Attivare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Premere su ► ≡ «Opzioni» e selezionare ⚙ «Impostare per avvio successivo».
- ▶ Premere sull'interruttore «Impostare per avvio successivo».
 - «Impostare per avvio successivo» è attivo.
 - Le impostazioni vengono memorizzate fino a 36 ore.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 19).
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.

Avviare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.



Impostando sia «Fine» sia «Impostare per avvio successivo», all'avvio di «Impostare per avvio successivo» la fine impostata non viene presa in considerazione.

4.10 Consigli di utilizzo

I consigli di utilizzo forniscono indicazioni utili di varia natura, ad es. sull'utilizzo del supporto o della stoviglia di cottura idonei e consigli specifici relativi alle varie applicazioni.

Se l'applicazione non è ancora in funzione:

- ▶ selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.

Visualizzare i consigli di utilizzo

- ▶ Premere ⓘ «Consigli di utilizzo».
 - Compaiono i consigli relativi alle varie applicazioni.

Nascondere i consigli di utilizzo

- ▶ Premere ✕ per nascondere i consigli di utilizzo.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio o del modo di funzionamento in corso.

4.11 Preferiti

Creare un preferito

In tutte le applicazioni, salvo nei programmi di pulizia, si può creare un preferito. Si possono memorizzare tutte le opzioni ad eccezione di «Fine» →❗. In totale si possono creare 50 preferiti.

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e adeguare valori e impostazioni (vedi pagina 16).
- ▶ Premere ♥ «Preferiti».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ All'occorrenza modificare il nome del preferito sulla tastiera.
- ▶ Premere ↵ per annullare il preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il preferito.
 - Vengono visualizzate le informazioni rapide del preferito.
 - Nella schermata iniziale il preferito **1** compare come app con un cuore.



Modificare un preferito

Un preferito già creato non può essere modificato a posteriori.

- ▶ Per adeguare singoli valori o impostazioni rispetto al preferito esistente, creare un nuovo preferito ed eventualmente cancellare il vecchio preferito.

Rinominare un preferito

Il nome del preferito può essere cambiato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere ⋮.
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.
- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere ✎ «Rinominare».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ Sulla tastiera modificare il nome del preferito.
- ▶ Premere ↵ per mantenere il vecchio nome del preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il nuovo nome del preferito.

Cancellare un preferito

Il preferito può essere cancellato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere .
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.
- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere  «Cancellare».
 - Il display visualizza: «Si desidera veramente cancellare o resettare?»
- ▶ Premere  «No» per mantenere il preferito.
- ▶ Premere  «Sì» per cancellare il preferito.

Avviare un preferito

- ▶ Premere sul preferito **1** nella schermata iniziale.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere «Start» per avviare il preferito **1**.

4.12 Impostare

Per modificare in modo permanente il valore principale proposto di un'applicazione, si può utilizzare l'icona della puntina da disegno  per l'impostazione. A ciascuna applicazione è associato un unico valore principale. I valori principali possono essere:

- Temperatura
- Indicazione dell'alimento



Le applicazioni per l'igiene e la decalcificazione sono escluse dalle impostazioni.

Impostare il valore principale

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Adeguare il valore principale con il CircleSlider (vedi pagina 20).
- ▶ Tenere premuto il valore principale.
 - La puntina da disegno passa al colore ambra.
 - Il valore principale dell'applicazione desiderata è fissato.
 - Ogni volta che si apre l'applicazione il valore principale impostato appare come valore proposto.

Resettare il valore principale impostato

- ▶ Nella schermata iniziale premere sull'applicazione con il valore principale impostato.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Tenere premuto il valore principale di colore ambra.
 - La puntina da disegno passa al colore bianco.
 - Il valore principale dell'applicazione desiderata non è più fissato.
 - Ogni volta che si apre l'applicazione compare il valore proposto definito nelle regolazioni di fabbrica.



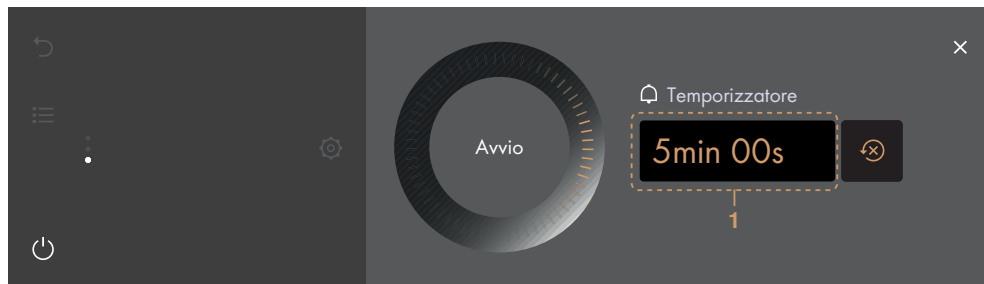
Per resettare tutti i valori principali impostati richiamare la regolazione utente «Valori impostati» (vedi pagina 38).

4.13 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Può essere utilizzato indipendentemente dalle altre funzioni e applicazioni.

Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore» nella barra delle funzioni a destra.
 - Il display visualizza il temporizzatore.
 - Il valore proposto **1** compare di colore ambra.
- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.



- ▶ Premere «Start».
 - Compare la schermata iniziale.
 - Nella barra delle funzioni compare la durata residua.

Al termine della durata

- viene emesso un segnale acustico.
- Il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Tenere premuto «Stop».
 - La durata viene interrotta.
- ▶ Ridurre o prolungare la durata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «OK» per confermare la riduzione o il prolungamento.
 - La durata adeguata viene memorizzata.
 - Compare la schermata iniziale.
 - Il display visualizza la durata residua.



Al successivo richiamo del temporizzatore l'ultima durata impostata compare automaticamente come valore proposto.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Tenere premuto «Stop».

4.14 Blocco del display

Questa funzione blocca l'inserimento sul display, ad es. per pulire il display o impedire la modifica involontaria dei valori. L'apparecchio continua a funzionare e i messaggi continuano a essere visualizzati.

Attivare il blocco del display

- ▶ Premere il tasto funzione  «Blocco del display».
 - Il display visualizza: «Attivazione»
- ▶ Premere su «Attivazione».
 - Il display visualizza .

Disattivare il blocco del display

- ▶ Tenere premuto .
 - Il blocco del display è rimosso.

4.15 Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. La modalità silenziosa può essere attivata e disattivata sia nelle regolazioni utente (vedi pagina 35) sia con accesso rapido nella barra delle funzioni.

Attivare la modalità silenziosa

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Modalità silenziosa».
 - Sul display viene visualizzata la modalità silenziosa.
- ▶ Premere sull'interruttore «Modalità silenziosa».
 - La «Modalità silenziosa» è attivata.
 - Nelle barre delle funzioni il colore della  «Modalità silenziosa» diventa ambra.

Disattivare la «Modalità silenziosa»

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Modalità silenziosa».
 - Sul display viene visualizzata la modalità silenziosa.
- ▶ Premere sull'interruttore «Modalità silenziosa».
 - La «Modalità silenziosa» è disattivata.
 - Nelle barre delle funzioni il colore della  «Modalità silenziosa» diventa bianco.

4.16 Ora

L'orologio può essere visualizzato indipendentemente dal modo di funzionamento.

Visualizzare l'orologio

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Ora».
 - Sul display viene visualizzata l'ora.
 - Se impostata, viene visualizzata anche la durata di un'applicazione.

Nascondere l'orologio

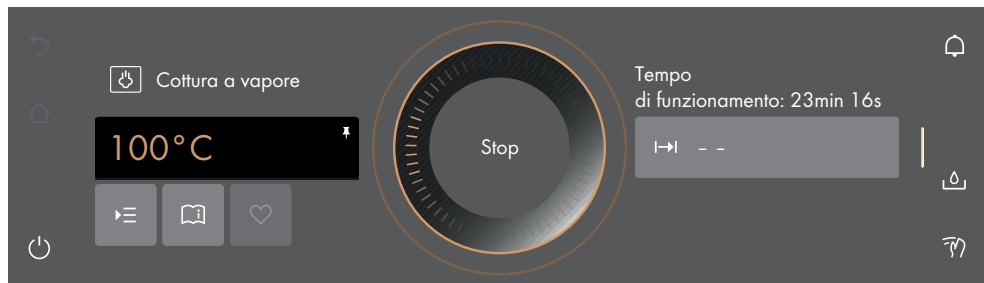
- ▶ Premere  per nascondere l'orologio.
 - L'orologio non viene visualizzato sul display.

4.17 Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione

Le applicazioni possono essere interrotte o terminate anticipatamente mentre sono in esecuzione.

Interrompere un'applicazione

- Tenere premuto «Stop».



- L'applicazione viene interrotta.
- Se attivato, viene emesso un segnale di riscontro.
- In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - confermare la domanda «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?» con ✓ «Sì».
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire il funzionamento,
 - selezionare il tasto funzione ↶ per passare a un menu superiore dell'applicazione,
 - selezionare il tasto funzione ↷ per passare (vedi pagina 16) alla schermata iniziale,
 - tenere premuto il tasto funzione ⏻ per spegnere (vedi pagina 27) l'apparecchio.



Se l'applicazione è in funzione da meno di 1 minuto, all'interruzione compare l'indicazione della schermata di avvio.

Terminare anticipatamente un'applicazione

- Tenere premuto il tasto funzione ⏻.
 - Un'applicazione in corso termina; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 27).

4.18 Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata/durata del passaggio,

- L'applicazione termina automaticamente.
- Viene emesso un segnale acustico.
- Se sono disponibili passi successivi, il display visualizza: «L'operazione è stata terminata. Si desidera proseguire con un passo successivo?».
- Per terminare definitivamente l'operazione, premere «No».
- Per confermare il messaggio, premere «Sì».
 - In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire il funzionamento,
 - selezionare il tasto funzione ↶ per passare a un menu superiore dell'applicazione,

- selezionare il tasto funzione  per passare (vedi pagina 16) alla schermata iniziale,
- tenere premuto il tasto funzione  per spegnere (vedi pagina 27) l'apparecchio.

In modalità EcoStandby, fino a quando la temperatura all'interno della camera di cottura è superiore a 80 °C.

- Il display visualizza: Vengono visualizzati il «Calore residuo nella camera di cottura» e la temperatura corrente della camera di cottura.



In questa fase il calore residuo consente di mantenere i cibi al caldo ancora per qualche minuto.

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 27).

Prelevare l'alimento



Pericolo di ustioni!

Aperto la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore bollente dalla camera di cottura. Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

- ▶ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e le parti di cibo dalla camera di cottura.
- ▶ Per evitare corrosione e formazione di odori, rimuovere l'acqua residua e le impurità con un panno morbido.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

4.19 Passi successivi

I passi successivi sono applicazioni che consentono di proseguire il funzionamento al termine di un'applicazione terminata o interrotta. Il funzionamento può essere prolungato con l'applicazione appena terminata. La selezione proposta di passi successivi dipende dall'applicazione appena terminata o interrotta.

Non appena un'applicazione viene terminata/interrotta e il messaggio «L'operazione è stata terminata. Si desidera proseguire con un passo successivo?» viene (vedi pagina 25) confermato con «Sì»,

- il display visualizza il passo successivo da selezionare:



Proseguire

- ▶ Selezionare il passo successivo desiderato.
 - Con il passo successivo **1** si prosegue l'applicazione appena terminata/interrotta. Il valore principale (temperatura o livello di temperatura) viene ripreso direttamente dall'applicazione terminata/interrotta.
- ▶ Confermare la selezione con «OK».
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio con possibilità di impostazione ridotte.
- ▶ Eventualmente premere  e impostare (vedi pagina 19) le opzioni.
- ▶ Premere «Start» per avviare il passo successivo.

Interrompere il funzionamento

Per interrompere il funzionamento vi sono diverse opzioni:

- selezionare il tasto funzione  per passare (vedi pagina 16) alla schermata iniziale,
- tenere premuto il tasto funzione  per spegnere (vedi pagina 27) l'apparecchio.

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 27).

4.20 Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
 - Un'applicazione in corso termina; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - Nelle applicazioni con vapore, il vapore viene ridotto.
 - Il display si oscura.
 - L'apparecchio si trova in modalità EcoStandby.

Visualizzazione dopo lo spegnimento

A seconda dell'applicazione e delle impostazioni, nel display oscurato

- compaiono il calore residuo e la temperatura fin quando la temperatura è superiore a 80 °C
- «Non rimuovere il contenitore dell'acqua.» al termine di tutte le applicazioni con il vapore, finché l'impianto dell'acqua non è ancora stato svuotato.

4.21 Svuotare il contenitore dell'acqua



Pericolo di ustioni!

L'acqua presente nell'apposito contenitore può essere caldissima. Se il display visualizza «Non rimuovere il contenitore dell'acqua.» significa che la temperatura dell'acqua residua è troppo elevata e non può ancora essere pompata. Non rimuovere il contenitore dell'acqua!

Per motivi di sicurezza, l'acqua residua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore.

Una volta spento l'apparecchio

- l'evaporatore pompa nuovamente l'acqua residua nel rispettivo contenitore.
- Il display visualizza: «Scarico acqua in corso».

Non appena l'acqua è stata scaricata

- ▶ premere il tasto funzione  «Aprire il coperchio del contenitore dell'acqua».
- Il coperchio dello scomparto dell'acqua si apre.

- ▶ Estrarre il contenitore dell'acqua dall'apparecchio, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Reinserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.
- ▶ Chiudere manualmente il coperchio dello scomparto dell'acqua.



In qualsiasi momento si può riavviare un'applicazione.

4.22 Consigli per l'apparecchio

Nei consigli per l'apparecchio sono raggruppati gli argomenti relativi al suo utilizzo.

Argomenti

Si possono consultare i seguenti argomenti:

- Schermata iniziale
- Barre delle funzioni
- CircleSlider
- Schermata app
- Vista a elenco
- Preferiti
- Impostare
- EasyCook
- Pulizia

Richiamare i consigli per l'apparecchio

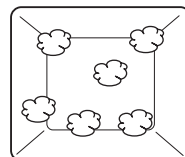
- ▶ Premere ⓘ «Consigli per l'apparecchio» nella schermata iniziale.
 - Il display visualizza il menu dei consigli per l'apparecchio.
- ▶ Selezionare l'argomento desiderato.
 - Nella sezione destra del display compaiono le informazioni relative all'argomento desiderato.

5 Applicazioni

5.1 Cottura a vapore



Intervallo di temperatura	30–100 °C
Valore proposto	100 °C
Appoggio	da 1 a 4



La camera di cottura viene riscaldata con il vapore. L'alimento viene riscaldato e portato a cottura con il vapore.

Applicazione

- Cottura a vapore di verdura, riso, cereali, legumi, alimenti a base di uova
- Sobbollire carne, pollame e pesce
- Estrazione del succo da frutti e frutti di bosco
- Produzione di yogurt
- Conservazione



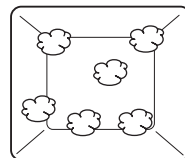
È possibile cuocere a vapore su più appoggi contemporaneamente.

- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato per pulire più facilmente la camera di cottura.

5.2 Rigenerazione



Intervallo di temperatura	80–150 °C
Valore proposto	120 °C
Appoggio	da 1 a 4



La camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato in modo delicato e non secca.

Applicazione

- Riscaldamento di cibi precotti e prodotti pronti



La rigenerazione è possibile su più appoggi contemporaneamente.



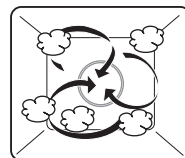
Per avere un risultato meno umido (ad es. per ravvivare pane, crostate), impostare una temperatura superiore (150 °C).

5.3 Vacuisine

Con  «Vacuisine» è possibile preparare sous-vide carne, pesce, verdura e frutta. Gli alimenti confezionati sottovuoto sono cotti a vapore in modo delicato. La temperatura (sonda) dell'alimento desiderata può essere regolata attraverso la temperatura della camera di cottura. Ciò consente all'alimento di mantenere costantemente lo stesso grado di cottura.



Intervallo di temperatura	30–95 °C
Valore proposto	60 °C
Appoggio	Da 1 a 4
Durata di cottura massima consigliata	72 ore



La camera di cottura viene riscaldata contemporaneamente con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato e portato a cottura con il vapore.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Utilizzare solo alimenti freschi. Questo vale soprattutto per la carne e il pesce. Gli alimenti già conservati a lungo presentano un alto contenuto batterico e non sono indicati per «Vacuisine».
- Qualità della carne: con «Vacuisine» si possono preparare in modo ottimale sia tagli di carne magra (ad es. filetto) sia tagli di carne che presentano una maggiore quantità di grasso o di tessuto connettivo (ad es. spezzatino, pancetta).

Preparazione degli alimenti

- Per confezionare gli alimenti sottovuoto, vedere le indicazioni presenti nelle istruzioni per l'uso del cassetto sottovuoto, sulla homepage o nell'opuscolo ricette.

Selezionare e avviare «Vacuisine»

- Inserire il contenitore di cottura forato e collocarvi l'alimento confezionato sottovuoto.



Per ottenere un'azione uniforme del vapore sugli alimenti, assicurarsi che i sacchetti siano posizionati l'uno accanto all'altro senza sovrapposizioni.



Il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto. In caso di durate di cottura prolungate occorre eventualmente rabboccare l'acqua. Compare un messaggio.



Qualora il tempo di cottura desiderato superi le 10 ore, inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato.

- Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- Selezionare l'applicazione  «Vacuisine» e confermare eventualmente con «OK» (vedi pagina 16).
 - Sul display compaiono le impostazioni per «Vacuisine».
- Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 20).
- Premere «Start» per avviare  «Vacuisine».

5.4 Scaldavivande



«Scaldavivande» consente di tenere al caldo le pietanze pronte.



Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare per circa 10 minuti a porta aperta prima di avviare il programma «Scaldavivande» in modo che le pietanze non si cuociano eccessivamente. Più a lungo le pietanze rimarranno al caldo, maggiori saranno le conseguenze sulla loro consistenza.

5.5 Wellness

La funzione  «Wellness» consente di preparare i seguenti oggetti per la cura personale:



Salviette rinfrescanti



Pietre calde per massaggi



Impacchi caldi



Sacchetti con noccioli



Attenzione, temperatura elevata!

Sentire la temperatura degli oggetti riscaldati con la mano, prima di collocarli su altre parti del corpo.

Salviette rinfrescanti

Prima di avviare l'applicazione:

- inumidire e strizzare le salviette.
- Posizionare le salviette aperte nel contenitore di cottura forato oppure:
- arrotolare le salviette fino a ottenere la dimensione desiderata e posizionarle nel contenitore di cottura forato.

Impacchi caldi

Prima di avviare l'applicazione:

- posizionare dei panni preparati, piegati il meno possibile, sul contenitore di cottura forato.

Pietre calde

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ appoggiare direttamente sul fondo della camera di cottura le pietre lisce e pulite nel contenitore adeguato.

Sacchetti con noccioli

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ appoggiare i sacchetti imbottiti con noccioli di ciliegia o vinaccioli nel contenitore di cottura forato.

5.6 Igiene

❏ «Igiene» consente di sanificare vari contenitori. Sono disponibili le seguenti applicazioni:

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------------------------|
|  | Sanificare biberon |  | Pastorizzare vasetti da confettura |
|  | Sanificare vasi da conserva | | |

Sanificare biberon

Quest'applicazione sostituisce la bollitura in acqua.

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ lavare i biberon.
- ▶ Smontare i biberon e porre tutte le parti nel contenitore di cottura forato.

Terminata l'applicazione:

- ▶ sistemare i biberon capovolti su un canovaccio pulito e lasciare che si asciughino completamente.

Sanificare vasi da conserva

Quest'applicazione sostituisce la preparazione dei vasetti vuoti tramite risciacquo con acqua calda.

Pastorizzare vasetti da confettura

Quest'applicazione migliora la durata delle preparazioni.

5.7 EasyCook

Con  EasyCook è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto il gruppo e l'alimento, l'apparecchio suggerisce le applicazioni adeguate, impostazioni e accessori compresi.



L'omonima brochure fornita insieme alle istruzioni per l'uso contiene le stesse indicazioni in formato cartaceo.

I valori indicati per la temperatura e la durata sono indicativi. Possono essere differire in base al tipo e alla dimensione dell'alimento e alle preferenze personali.

Panoramica dei gruppi di alimenti

Gli alimenti sono riuniti in diversi gruppi, ma uno stesso alimento può rientrare in più gruppi.

È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

Contorni	Frutta
Dessert	Pollame
Uova	Verdure
Pesce e frutti di mare	Latticini
Carne	

Selezionare e avviare la cottura di alimenti



L'avviamento ritardato è indicato unicamente per alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare l'applicazione «EasyCook» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti desiderato.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
- ▶ Selezionare la preparazione (cottura, cottura in forno ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'alimento selezionato.
- Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 20).
- Premere «Start» per avviare il modo di funzionamento.

Diete

Nelle regolazioni utente, al capitolo «Regolazioni individuali», sotto «Dieta EasyCook» si possono disattivare alcuni alimenti e/o gruppi di alimenti per adeguare così EasyCook alla dieta personale.

Sono elencati i seguenti alimenti:

Latte	Carne
Uova	Carne di maiale
Pesce	

Tutti gli alimenti attivati compaiono su sfondo di colore ambra. Premendo sull'interruttore si possono disattivare.

Vengono esclusi solo gli alimenti univoci. Ad es. escludendo «Latte», vengono nascosti solo gli alimenti e i piatti che contengono chiaramente «Latte vaccino». Si può escludere un numero di diete a piacere.

Cucine tipiche

Nelle regolazioni utente, al capitolo «Regolazioni individuali», sotto «Cucine tipiche EasyCook» si possono attivare alimenti e piatti base tipici e regionali con la relativa preparazione come un unico pacchetto.

Sono disponibili le seguenti cucine tipiche:

- italiana
- francese
- tedesca
- libanese
- cinese
- australiana
- ucraina
- turca
- belga
- russa

Tutte le cucine tipiche attivate compaiono su sfondo di colore ambra. Premendo sull'interruttore si possono disattivare.

Gli alimenti e i piatti base attivati nel rispettivo pacchetto si integrano nella struttura del menu EasyCook. Si può attivare un numero di cucine tipiche a piacere.

6 V-ZUG-Home



Per rimanere sempre aggiornati, scaricare gli aggiornamenti sull'apparecchio utilizzando V-ZUG-Home.

Il fabbricante, V-ZUG SA, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: https://www.vzug.com/it/it/int_testinstitute_vzug

6.1 Condizioni

Per un utilizzo completo di V-ZUG-Home devono essere soddisfatte le condizioni seguenti:

- accesso Internet e accesso a Google Play™ Store/App Store®
- smartphone o tablet collegati alla rete domestica
- requisiti di sistema per smartphone o tablet: da Android 6.0 o da iOS 11.0
- Wi-Fi che soddisfa uno degli standard seguenti: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store® è un marchio di servizio di Apple Inc.

6.2 Prima messa in esercizio



Rimanere nelle vicinanze del proprio elettrodomestico mentre si stabilisce la connessione e tenere a portata di mano la password della rete wireless.

Installare l'app

- ▶ Attivare Bluetooth e localizzazione sullo smartphone/sul tablet.
- ▶ Cercare «V-ZUG» in Google Play™ Store/App Store®.
- ▶ Installare e aprire l'app V-ZUG.

Attivare la modalità V-ZUG-Home sull'apparecchio

- ▶ Nella regolazione utente «V-ZUG-Home» impostare il modo di funzionamento «Display» o «Utilizzo e visualizzazione».

Collegare l'apparecchio alla rete domestica

- ▶ Aggiungere l'elettrodomestico nella app V-ZUG.
 - Nella app V-ZUG appare una richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - Sul display dell'elettrodomestico appare un PIN a 6 cifre.
- ▶ Inserire il PIN a 6 cifre nella app V-ZUG e confermare la richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza il nome della WLAN attiva e richiede l'immissione della password della Wi-Fi.
- ▶ Immettere la password della Wi-Fi.
 - L'elettrodomestico è collegato alla Wi-Fi attiva.



Per ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità visitare il sito home.vzug.com.

7 Regolazioni utente

7.1 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare  «Regolazioni utente» e confermare eventualmente con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare la regolazione utente desiderata.
 - Sul display compare il menu principale della regolazione utente desiderata, oppure un altro sottomenu con ulteriori regolazioni utente.
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
 - L'impostazione viene acquisita direttamente.
- ▶ Premere  per uscire da un sottomenu.
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente premere .



In seguito a un'interruzione di corrente tutte le regolazioni utente restano invariate eccetto la modalità silenziosa.

7.2 Lingua

La lingua di visualizzazione può essere modificata. Sono disponibili diverse lingue.

7.3 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'accensione accidentale dell'apparecchio da parte di bambini.

Quando la sicurezza bambini è attiva, l'apparecchio può essere utilizzato solo dopo aver inserito un apposito codice. Durante lo sblocco tale codice viene visualizzato in ordine inverso.



La sicurezza bambini si attiva 1 minuto dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

7.4 Display

Schema a colori

Per il display si può scegliere tra uno schema a colori chiaro e uno scuro.

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

Sfondo

Lo sfondo del display può essere modificato. Scegliere se lo sfondo deve essere visualizzato monocolori, con una struttura o un alimento aggiuntivo sulla struttura. Scegliendo la struttura con l'alimento, nella schermata app compaiono diverse immagini di alimenti su ciascuna pagina.

7.5 Suoni

Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. Questa impostazione viene disattivata quando l'apparecchio passa alla modalità EcoStandby. Con la modalità silenziosa attiva non è possibile regolare il volume dei segnali di riscontro e acustici.

Suoni di notifica

La tonalità dei segnali acustici e di riscontro può essere modificata.

Segnali di riscontro

I segnali di riscontro possono essere impostati con volume più alto o più basso o completamente disattivati. Alcuni segnali di riscontro non possono essere silenziati per motivi giuridici e motivi tecnici di sicurezza.



Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale di riscontro, anche se l'impostazione è su «OFF» (funzione di sicurezza).

Segnali acustici

I segnali acustici possono essere impostati con volume più alto o più basso. Non possono essere disattivati.



I segnali acustici attivati possono essere tacitati toccando un punto qualsiasi del display o aprendo la porta.

7.6 Regolazioni individuali

Dieta EasyCook

Determinati alimenti e gruppi di alimenti possono essere disattivati per adattare EasyCook alla dieta personale.

Cucine tipiche EasyCook

Alimenti e piatti base tipici e regionali possono essere attivati come un unico pacchetto insieme alla relativa preparazione e aggiunti a EasyCook.

Schermata iniziale

Si può scegliere se all'apertura della schermata iniziale le applicazioni debbano comparire nella schermata delle app o nella vista a elenco.

Passi successivi

Nella regolazione «On», al termine del funzionamento vengono visualizzati i seguenti passaggi. Nella regolazione «Off», il funzionamento si conclude definitivamente.

Unità di temperatura

La temperatura può essere visualizzata in «°C» o «°F».

- °C: gradi Celsius
- °F: gradi Fahrenheit

Durezza acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento raccomandato per la decalcificazione. Questo sistema si può ulteriormente ottimizzare per le economie domestiche con acqua dolce (anche attraverso un impianto d'addolcimento) e acqua di durezza media, impostando il campo adatto nelle regolazioni utente.

Per la durezza dell'acqua vi sono quattro campi di regolazione:

Campo	Durezza dell'acqua °fH	Durezza dell'acqua °dH	Durezza dell'acqua °eH
Molto dura	>38°	>21°	>27°
Dura	27–38°	16–21°	19–27
Media	16–26°	9–15°	12–18°
Dolce	1–15°	1–8°	1–11°

7.7 Funzioni di assistenza

Coperchio scomparto acqua

Con l'impostazione «ON», il coperchio dello scomparto acqua si apre automaticamente quando il contenitore dell'acqua è vuoto e il modo di funzionamento richiede acqua.

Suono di riscaldamento

Con l'impostazione «ON», viene emesso un breve suono di riscaldamento non appena si può inserire l'alimento.

7.8 Data e ora

Sincronizzazione dell'orario

In fase di connessione a V-ZUG-Home viene configurata automaticamente l'impostazione «Internet». Successivamente, ora, data e fuso orario vengono sincronizzati direttamente tramite l'app.

Data

La data può essere consultata e modificata.

Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/CET)

Se questa funzione è attivata, il cambio fra orario estivo e invernale dell'Europa Centrale è automatico. A tale scopo è necessario inserire la data corretta nella regolazione utente.

Ora

L'ora può essere consultata e modificata.

Formato data e ora

L'ora può essere visualizzata nel formato europeo a 24 ore o in quello americano a 12 ore (a.m./p.m.).

La data può essere visualizzata nei formati GG.MM.AAAA, AAAA-MM-GG oppure MM/GG/AAAA.

Orologio in stand-by

Si può scegliere tra le impostazioni «OFF», «ON» e «ON con modalità notturna».

Orologio

È possibile modificare lo stile di visualizzazione dell'orologio dello schermo di spegnimento automatico. Possono essere selezionate le modalità «Digitale», «Analogico» e «Punto».

Modalità notturna

La modalità notturna riduce la luminosità dell'orologio. L'avvio della modalità notturna può essere impostato.



La modalità notturna dura sempre 8 ore.

Sincronizzazione dell'ora

Si può scegliere tra la sincronizzazione con la rete e il real-time clock (RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Modo di funzionamento

Si può scegliere tra «OFF», «Visualizzazione» e «Utilizzo e visualizzazioni». Selezionare «Visualizzazione» o «Utilizzo e visualizzazioni» per collegare l'apparecchio a «V-ZUG-Home».

Visualizzare informazioni

Visualizza tutte le informazioni rilevanti per la connessione.

Riavviare l'interfaccia

L'interfaccia può essere resettata in caso di difficoltà nell'instaurare la connessione.

Ripristino

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.



Per ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità visitare il sito home.vzug.com.

7.10 Informazioni relative all'apparecchio

Numeri di identificazione

Vengono visualizzati il numero di serie (SN) e il numero articolo.

Numeri delle versioni

Vengono visualizzate le versioni software correnti.

Decalcificazione

Vengono indicati: la data dell'ultima decalcificazione, il numero di decalcificazioni già effettuate e il tempo di funzionamento residuo fino alla successiva decalcificazione (vedi pagina 43).

Modalità demo

L'apparecchio visualizza lo stato attuale della modalità demo. La modalità demo può essere attivata e disattivata unicamente nel menu di servizio.

Contatto dell'assistenza

Vengono visualizzate le informazioni di contatto dell'assistenza.

7.11 Regolazioni di fabbrica

Valori impostati

Resetta tutti i valori impostati.

Schermata iniziale

Resetta la schermata iniziale alla schermata delle app. I preferiti vengono mantenuti.

Preferiti

Premendo «OK» si cancellano tutti i preferiti creati.

V-ZUG-Home

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.

Regolazioni di fabbrica

Resetta le impostazioni allo stato alla consegna. Tutti i dati personalizzati vanno persi.

7.12 EcoManagement

Informazioni sul consumo

Mostra il consumo energetico medio degli ultimi 25 funzionamenti, il consumo complessivo di energia dell'ultimo mese (o dal reset del mese scorso), il consumo complessivo di energia dell'ultimo anno (o dal reset dell'anno scorso) e il consumo complessivo di energia.

Indicatore del consumo

Con l'impostazione «ON» viene visualizzata l'energia consumata al termine di un'applicazione.

Ripristino

Resetta tutti i contatori EcoManagement, ad eccezione del consumo complessivo.

7.13 Assistenza

Questa parte del menu è riservata al personale dell'assistenza ed è protetta da password.

8 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detergenti aggressivi, basici o fortemente acidi od oggetti affilati o abrasivi, come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc. Questi prodotti graffiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.

Non pulire mai l'apparecchio con apparecchi per la pulizia a vapore.

8.1 Pulizia esterna

- ▶ Rimuovere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici e il display con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Durante le operazioni di pulizia si può utilizzare il  «Blocco del display» per proteggere gli elementi di comando dall'attivazione involontaria.

8.2 Pulizia della camera di cottura



Il programma di pulizia può essere avviato con o senza detergente specifico. Il prodotto è disponibile come accessorio speciale.

- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e le parti di cibo.
- ▶ Per raccogliere parti di cibo e condensa durante la cottura, infilare la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato o la griglia.
- ▶ Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Lo sporco essiccato può essere rimosso più facilmente con l'applicazione «Pulizia a vapore».
- ▶ In caso di sporco ostinato, ad es. in seguito alla cottura di un pollo, utilizzare il programma di pulizia «Pulizia intensiva» oppure pulire la camera di cottura fredda con detergente sgrassante spray o in crema non abrasiva seguendo le indicazioni del produttore.



I residui di condensa possono essere rimossi in gran parte con un detergente leggermente acido o con un po' di acido citrico.

8.3 Pulizia a vapore



L'apparecchio deve essere raffreddato prima dell'avvio.

Rimuovere accessori, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. Rimanere accanto all'apparecchio: durante la pulizia occorre strofinare la camera di cottura.

Funzionamento

Il programma di pulizia  «Pulizia a vapore» facilita la rimozione dello sporco leggero all'interno della camera di cottura. L'azione detergente è ottenuta esclusivamente con il vapore.

Il programma di pulizia guida l'utente passo dopo passo nella procedura di pulizia a vapore.



Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile e inserirlo nell'apposito scomparto.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni «Pulizia» e confermare eventualmente con «OK».
- ▶ Selezionare «Pulizia a vapore» e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni per «Pulizia a vapore».
- ▶ All'occorrenza impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 18).
- ▶ Premere «Start» per avviare la «Pulizia a vapore»

Rimuovere gli accessori e le impurità grossolane

- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: rimuovere gli accessori.



Rimuovere le griglie d'appoggio e collocarle di traverso (vedi pagina 42) sul fondo della camera di cottura durante l'operazione di pulizia.

- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - La camera di cottura viene pulita con il vapore.

Pulire la camera di cottura con un panno

- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: pulire la camera di cottura con un panno e aprire la porta fino alla posizione di sfiato.
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - La camera di cottura viene asciugata.
 - Il display visualizza: «Processo terminato».

8.4 Pulire la porta dell'apparecchio

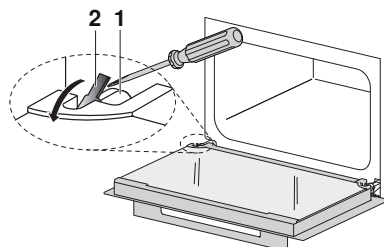
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio

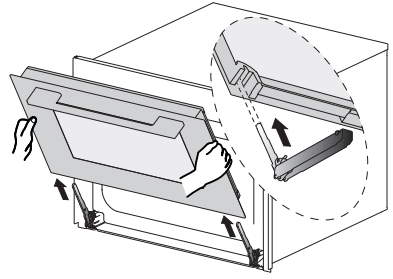


La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Ribaltare completamente in avanti le staffe 2 delle due cerniere 1.

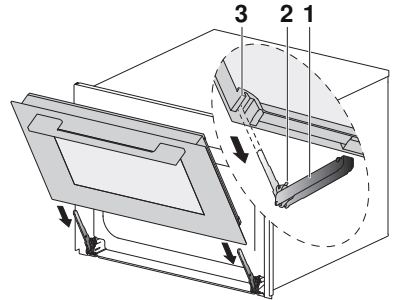


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfiato a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Montare la porta dell'apparecchio

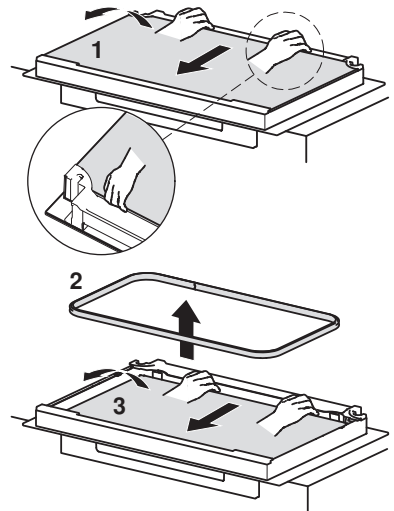
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio **3** in modo uniforme nelle due cerniere **1** fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe **2**.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe **2**.
 - Non chiudere la porta dell'apparecchio con troppa forza.



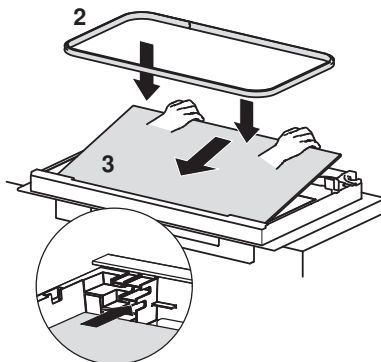
Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.

Pulire i vetri della porta

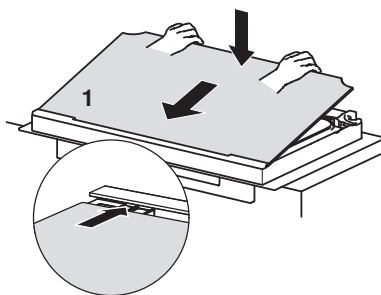
- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie pulita e piana, ad es. su un canovaccio, con la maniglia rivolta verso il basso.
 - Fare attenzione che la maniglia non poggi.
- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio contro il proprio corpo.
- ▶ Premere con cautela il vetro superiore **1**, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Rimuovere la guarnizione **2** appoggiata sul vetro intermedio.
- ▶ Premere con cautela il vetro centrale **3** della porta, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Pulire i vetri e asciugarli bene.



- ▶ Reintrodurre i vetri della porta. A tal scopo inserire il vetro centrale **3** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - La dicitura sul vetro deve essere leggibile.
- ▶ Inserire la guarnizione **2** del vetro intermedio.



- ▶ Inserire il vetro superiore **1** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - Ora si può inserire il vetro superiore **1** della porta in posizione corretta, con la superficie lucida verso l'esterno.



8.5 Pulire la guarnizione della porta

- ▶ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

8.6 Sostituire la guarnizione della porta



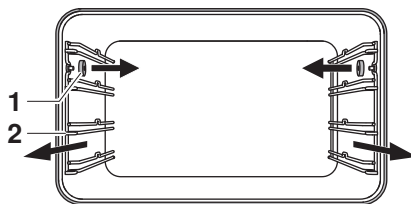
Non è consentito rimuovere la guarnizione della porta. Per motivi tecnici di sicurezza, la guarnizione della porta deve essere sostituita dal nostro servizio assistenza.

8.7 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

- La teglia d'acciaio inossidabile, il contenitore di cottura forato, il contenitore dell'acqua e le griglie d'appoggio possono essere lavati in lavastoviglie.
- I residui di calcare nel contenitore dell'acqua possono essere rimossi con un decalcificante normalmente reperibile in commercio (non con detersivo o abrasivi).
- ▶ Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificarla.

Estrarre la griglia d'appoggio

- ▶ Svitare il dado zigrinato **1** posizionato davanti sulla griglia d'appoggio ruotando in senso antiorario.
- ▶ Spostare leggermente a lato della vite la griglia d'appoggio **2** ed estrarla in avanti.



Inserire la griglia d'appoggio

- ▶ Inserire la griglia d'appoggio nei fori della parete posteriore della camera di cottura e appoggiarla sulla vite. Riavvitare il dado zigrinato in senso orario sulla vite fino all'arresto.

8.8 Decalcificazione

Funzionamento

Durante ogni produzione di vapore, nel generatore di vapore si deposita del calcare in base alla durezza dell'acqua locale (cioè secondo il tenore di calcare nell'acqua). Un apposito sistema nell'apparecchio rileva automaticamente e indica quando la decalcificazione è necessaria.

Il programma di pulizia guida l'utente passo dopo passo nella procedura di decalcificazione.



Consigliamo di effettuare la decalcificazione non appena compare l'indicazione. Se si omette questa operazione per un periodo di tempo prolungato, le funzioni dell'apparecchio e l'apparecchio stesso possono danneggiarsi. L'intero processo di decalcificazione dura circa 45 minuti.

Intervallo di decalcificazione

L'intervallo di decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza d'uso. Con 4 × 30 minuti di cottura a vapore la settimana, a seconda della durezza dell'acqua occorre decalcificare come segue:

Durezza acqua	Decalcificare dopo circa
Molto dura	5 mesi
Dura	7 mesi
Media	9 mesi
Dolce	12 mesi

Consultare il tempo di funzionamento residuo

Il tempo approssimativo di funzionamento residuo per la cottura a vapore fino alla successiva decalcificazione può essere consultato nelle regolazioni utente alla voce «Decalcificazione».

Decalcificante

Durgol Swiss Steamer



Danni all'apparecchio a causa di decalcificanti errati!

Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il prodotto «Durgol Swiss Steamer». Il decalcificante contiene un acido efficientissimo. Pulire immediatamente con acqua eventuali spruzzi di decalcificante. Osservare le indicazioni del produttore.



Per l'elenco dei rivenditori consultare la sezione «Accessori e ricambi».



«Durgol Swiss Steamer» è stato sviluppato specificatamente per questo apparecchio.

I decalcificanti normalmente reperibili in commercio non sono adatti, perché contengono additivi schiumanti o possono non essere sufficientemente efficaci.

Usando un decalcificante diverso, questo può

- traboccare schiumando all'interno
- decalcificare il vaporizzatore in misura insufficiente
- in casi estremi, danneggiare l'apparecchio

Avviare la decalcificazione



Prima di effettuare la decalcificazione, l'apparecchio deve essersi raffreddato.

Rimuovere accessori, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. Rimanere accanto all'apparecchio: durante la decalcificazione occorre aggiungere il decalcificante e svuotare il contenitore dell'acqua. Durante la decalcificazione la porta dell'apparecchio deve rimanere chiusa.

Quando sul display compare «Si desidera decalcificare l'apparecchio ora? Seguire questa procedura.»:

- ▶ premere «Sì».
- Il display visualizza: «Preparazione decalcificazione in corso».



Se viene emesso un segnale acustico e sul display compare «Calore residuo troppo elevato», significa che l'apparecchio non si è raffreddato a sufficienza e che la decalcificazione non può avere inizio.

- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: aggiungere 0,5 l di decalcificante non diluito nel contenitore dell'acqua, inserire il contenitore e confermare con «OK».
- La decalcificazione si avvia.
- Il display visualizza: «Decalcificazione apparecchio».



Per motivi di sicurezza non è possibile interrompere la decalcificazione dopo l'avvio.

Sostituire il liquido di risciacquo

- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: estrarre il contenitore dell'acqua, svuotare il liquido di risciacquo e aggiungere 1 l di acqua calda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
 - La fase di risciacquo inizia automaticamente.
 - Il display visualizza: «Risciacquo apparecchio.»
- ▶ Ripetere il procedimento ogni volta che l'apparecchio lo richiede.



Durante l'ultimo risciacquo l'acqua viene riscaldata, pertanto la porta dell'apparecchio può appannarsi.

Terminare la decalcificazione

- ▶ Quando compare il messaggio corrispondente: togliere il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - Il display visualizza: «Apparecchio decalcificato.»
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.
- ▶ Se sul fondo della camera di cottura si è accumulato del liquido, eliminarlo con un panno morbido.



Se dopo la decalcificazione si avvia l'applicazione , al termine della cottura l'acqua presente nell'apposito contenitore potrebbe essere torbida. Questo non ha alcuna influenza sulle caratteristiche di cottura e sulla qualità dell'alimento.

9 Eliminazione dei guasti

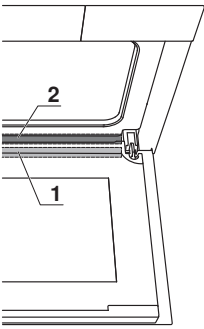
In determinate circostanze è possibile eliminare i seguenti guasti autonomamente. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio, numero F e numero E) e chiamare il servizio assistenza.

9.1 Messaggi di guasto

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «FX/EXX»	▪ Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.	▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 49). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Contattare il servizio assistenza.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «UX/EXX»	▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.	► Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». ► Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ► Ripristinare l'alimentazione elettrica. ► Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 49). ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Contattare il servizio assistenza.
▪ «Calore residuo - Non rimuovere il contenitore dell'acqua.»	▪ La temperatura dell'acqua nel generatore di vapore è troppo elevata.	► Aspettare il raffreddamento (possono trascorrere fino a 30 minuti). Per motivi di sicurezza l'acqua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore. L'apparecchio può comunque essere utilizzato.
▪ «Decalcificazione non riuscita - Apparecchio non decalcificato.»	▪ È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo. ▪ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	► Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto. ► Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero SN dell'apparecchio e dell'intero messaggio di guasto (vedi pagina 49). ► Contattare il servizio assistenza.
▪ «Riempire d'acqua - ma il contenitore dell'acqua è ancora pieno.»	▪ Errore riempimento evaporatore	► Rimuovere brevemente il contenitore dell'acqua e reintrodurlo. ► Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 49). ► Contattare il servizio assistenza.

9.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio non funziona	▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	► Sostituire il fusibile. ► Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	► Contattare il servizio assistenza.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.
	▪ La modalità demo è attivata.	La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza. ► Contattare il servizio assistenza.
	▪ L'apparecchio è difettoso.	► Contattare il servizio assistenza.
▪ La durata di cottura sembra insolitamente lunga	▪ L'apparecchio presenta solo un collegamento monofase.	► Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.
▪ Durante la cottura a vapore non viene generato vapore visibile	▪ La temperatura della camera di cottura supera i 100 °C.	Non occorre intervenire: il vapore oltre i 100 °C non è visibile.
▪ Acqua nella scanalatura nella porta dell'apparecchio	▪ Durante le applicazioni con vapore, questo si condensa sulla porta dell'apparecchio e l'acqua che si forma si raccoglie nella scanalatura nella porta dell'apparecchio quando questa viene aperta.	La scanalatura nella porta dell'apparecchio serve a raccogliere il vapore condensato, pertanto l'acqua residua in questo punto è normale. ► Asciugare l'eventuale acqua residua che fuoriesce dalla scanalatura nella porta dell'apparecchio. Quando si chiude la porta, l'acqua residua all'interno della scanalatura nella porta dell'apparecchio 1 defluisce nello scolo della condensa 2. Asciugare la scanalatura nella porta dell'apparecchio impedisce pertanto che l'acqua residua si accumuli nello scolo della condensa.
	▪ Il pannello dei comandi si appanna	Un breve appannamento è normale. ► Quando si chiude la porta dell'apparecchio, assicurarsi che questa sia completamente a tenuta. ► In caso di appannamento forte e continuo, contattare il servizio assistenza.
	▪ Nelle applicazioni con vapore fuoriesce del vapore.	

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio in funzione produce dei rumori	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore).	Questi rumori sono normali.
▪ L'orologio non funziona correttamente	▪ Frequenza irregolare della rete elettrica.	► Disinserire la sincronizzazione con la rete. Oppure: ► collegare l'apparecchio a Internet. ► L'ora viene sincronizzata automaticamente.
	▪ Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete.	► Contattare il servizio assistenza.

9.3 Dopo una mancanza di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Breve interruzione di corrente durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Processo interrotto a causa di un'interruzione della rete elettrica».
- Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - Compare la schermata iniziale.

Breve mancanza di corrente durante la decalcificazione

- La decalcificazione si interrompe.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. La decalcificazione prosegue.»
- Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - La decalcificazione prosegue.

Interruzione di corrente prolungata

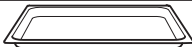
Dopo un'interruzione di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Per poter rimettere in funzione l'apparecchio occorre tuttavia reimpostare ora e data; non sono necessarie ulteriori regolazioni.

- Se era in corso una decalcificazione: la decalcificazione prosegue.

10 Accessori e ricambi

Gli accessori e i ricambi qui rappresentati possono essere ordinati in aggiunta alla dotazione dell'apparecchio. A meno che sia inclusa nella garanzia, l'ordinazione dei ricambi è a pagamento. Per le ordinazioni indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o del ricambio.

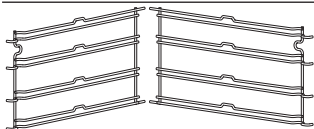
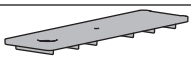
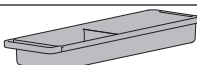
10.1 Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile	Contenitore di cottura forato	Griglia
		

10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

10.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra	Dado zigrinato	Decalcificante Durgol Swiss Steamer
		
Coperchio del contenitore dell'acqua	Contenitore dell'acqua	
		



Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

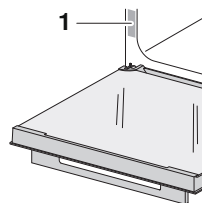
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- Vedere la targhetta di identificazione 1



11.1 Nota per gli istituti di prova

L'applicazione di termoelementi fra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può provocare perdite di tenuta e di conseguenza misurazioni errate.

La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con le griglie d'appoggio smontate.

Osservazione generale

Volume massimo di caricamento 3 kg

11.2 Misurazione della temperatura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base a una norma internazionale. Le misurazioni eseguite in modo autonomo possono essere imprecise e non sono adatte per verificare la precisione della temperatura.

11.3 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marca	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Steamer
Denominazione del modello	–	S4T
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg di	–
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg di	34
Numero di camere di cottura	–	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l di	48
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	–
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	–
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	-
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	SN EN 60350-1:2016

¹⁾ Per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

²⁾ Per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

³⁾ Metodi di misurazione: vedere regolamento UE n. 66/2014, Allegato II, cap. 1

11.4 EcoStandby

L'apparecchio dispone di un economizzatore automatico «EcoStandby» onde evitare inutili sprechi di energia.

12 Consigli e accorgimenti**12.1 Consigli generali**

- I cibi con una durata di cottura simile, ad esempio riso, legumi e verdura, possono essere cotti contemporaneamente in modo da risparmiare energia.
- I cereali come il riso o il miglio e i legumi come le lenticchie possono essere cotti direttamente nell'apposito piatto di portata con un'adeguata quantità di liquido.
- Posizionare il piatto di portata direttamente sul contenitore di cottura forato o sulla griglia.

13 Smaltimento

13.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

13.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete dell'apparecchio.

13.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente.
- Questi apparecchi vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

Indice analitico

Simboli

«Vacuisine»	29
«V-ZUG-Home»	33
Modo di funzionamento	37
Riavviare l'interfaccia	37
Ripristino	37
Visualizzare informazioni	37
«Wellness»	30

A

Accessori	12, 49
Accessori speciali	13, 49
Ambito di validità	2
App	
Spostare	15
App V-ZUG	33
Apparecchio	
Accensione	14
Smaltimento	51
Spegnimento	27
Applicazione	16
Avviare	17
Modificare	17
Selezionare	16
Applicazioni	28
Appoggi	12
Assistenza tecnica	55
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali	5
Avvertenze per l'uso	7
Evitare danni all'apparecchio	8
Pericolo di lesioni	8
Pericolo di morte	8
Pericolo di ustioni	7
Prima della prima messa in funzione	7
Uso conforme allo scopo	7
Utilizzo	7
Avviamento ritardato	18
Impostare	18

B

Barra delle funzioni	10
Blocco del display	24
Accensione	24
Spegnimento	24

C

Camera di cottura	
Misurazione della temperatura	50
Campo di regolazione	18
CircleSlider	

Reazione	17
Utilizzare	15
Collegamento elettrico	49
Collegamento tramite WLAN	33
Consigli di utilizzo	20
Nascondere	20
Visualizzare	20
Consigli e accorgimenti	50
Consigli generali	50
Consigli per l'apparecchio	28
Richiamare	28
Contentore dell'acqua	13
Riempire	15
Svuotare	27
Contentore di cottura forato	13
Contratto di assistenza	55
Cottura a vapore	28
Cucine tipiche	33
Cura e manutenzione	39

D

Data e ora	
Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/CET)	36
Data	36
Formato data e ora	37
Modalità notturna	37
Ora	36
Orologio in stand-by	37
Sincronizzazione dell'ora	37
Sincronizzazione dell'orario	36
Dati tecnici	49
Decalcificazione	43
Avviare	44
Disinserimento	45
Durgol Swiss Steamer	44
Fase di risciacquo	45
Funzionamento	43
Intervallo	43
Non riuscita	46
Denominazione del modello	2
Descrizione dell'apparecchio	10
Diete	32
Dimensioni esterne	49
Display	
Luminosità	35
Schema a colori	35
Sfondo	35
Utilizzare	14
Durata	17
Impostare	17
Durata di cottura lunga	47

E		M	
EasyCook	31	Messaggi F ed E	45
Gruppi di alimenti	32	Messaggi U ed E	46
EcoManagement		Modalità silenziosa	24
Indicatore del consumo	38	Accensione	24
Informazioni sul consumo	38	Spegnimento	24
Ripristino	38		
EcoStandby	50	O	
Elementi di comando e d'indicazione	10	Opzioni	19
Errore riempimento evaporatore	46	Avviare	19
		Selezionare	19
F		Ora	24
Fine	18	Nascondere	24
Fine del funzionamento	25	Visualizzare	24
Funzioni di assistenza	36	Orologio	37
Coperchio scomparto acqua	36	Nascondere durante il funzionamento	
Suono di riscaldamento	36		18
		Visualizzare durante il funzionamento	18
G			
Griglia	13	P	
Griglia d'appoggio		Passi successivi	26
Estrarre	43	Interrompere il funzionamento	27
Inserire	43	Proseguire	27
Gruppo di applicazioni		Pastorizzare vasetti da confettura	31
Selezionare	16	Pietre calde	31
Guarnizione della porta		Porta dell'apparecchio	
Sostituire	42	Montare	41
Guasti	45	Rimuovere	40
Guida rapida	56	Possibilità di regolazione	11
		Preferiti	21
I		Avviare	22
Igiene	31	Cancellare	22
Impacchi caldi	30	Creare	21
Impostare	22	Modificare	21
Resetare il valore principale	22	Prima messa in funzione	9
Valore principale	22	Problemi	45
Impostare per avvio successivo	20	Pulizia	
Avviare	20	Accessori	42
Impostare	20	Camera di cottura	39
Impostazioni		Griglia d'appoggio	42
Controllare	20	Guarnizione della porta	42
Modificare	20	Porta dell'apparecchio	40
Informazioni rapide		Vetri della porta	41
Visualizzazione	14	Pulizia a vapore	39
Informazioni sull'apparecchio		Pulizia esterna	39
Contatto dell'assistenza	38		
Decalcificazione	38	R	
Modalità demo	38	Rabbinare l'acqua	15
Numeri delle versioni	37	Regolazioni di fabbrica	38
Numeri di identificazione	37	«V-ZUG-Home»	38
Interrompere un'applicazione	25	Preferiti	38
Interruzione di corrente	48	Schermata iniziale	38
Istituti di prova	49	Valori impostati	38
		Regolazioni individuali	
		Cucine tipiche «EasyCook»	35

Dieta «EasyCook».....	35	Disattivazione anticipata.....	23
Durezza acqua	36	Impostare	23
Passi successivi.....	36	Modificare	23
Schermata iniziale	35	Terminare anticipatamente un'applicazione	25
Unità di temperatura	36	Tipo.....	2
Regolazioni utente.....	34	U	
«V-ZUG-Home».....	37	Ulteriori problemi possibili	47
Adeguare.....	34	Utilizzo.....	14
Assistenza	38	V	
Data e ora	36	Vacuisine	
Display	35	Selezionare e avviare.....	30
EcoManagement.....	38	Valori	
Informazioni sull'apparecchio.....	37	Adeguare.....	16
Lingua	34	Salvare	17
Regolazioni di fabbrica.....	38	Vista a elenco	10
Regolazioni individuali	35	Volume di caricamento.....	50
Sicurezza bambini	34		
Suoni	35		
Requisiti di sistema del tablet	33		
Requisiti di sistema dello smartphone	33		
Ricambi.....	49		
Richieste	55		
Rigenerazione.....	29		
S			
Sacchetti con noccioli.....	31		
Salviette rinfrescanti	30		
Sanificare biberon.....	31		
Sanificare vasi da conserva.....	31		
Scaldavivande	30		
Scheda tecnica del prodotto	50		
Schermata app.....	10		
Schermata di avvio	11		
Schermata iniziale.....	14		
Sensore della temperatura.....	12		
Simboli	5		
Smaltimento	51		
specifiche dell'apparecchio			
Avvertenze di sicurezza.....	6		
Struttura	10		
Suoni			
Modalità silenziosa	35		
Segnali acustici	35		
Segnali di riscontro	35		
Suoni di notifica	35		
T			
Targhetta di identificazione.....	49		
Tasti funzione.....	10		
Espandere.....	15		
Teglia d'acciaio inossidabile.....	12		
Temporizzatore.....	23		
Avviare	23		
Controllare	23		

14 Service & Support



Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

- Aprire la porta dell'apparecchio.
 - La targhetta di identificazione si trova sulla parete laterale sinistra.

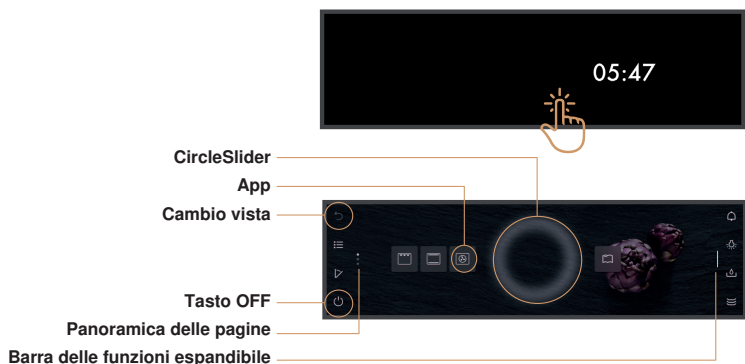
Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito www.vzug.com.

Guida rapida

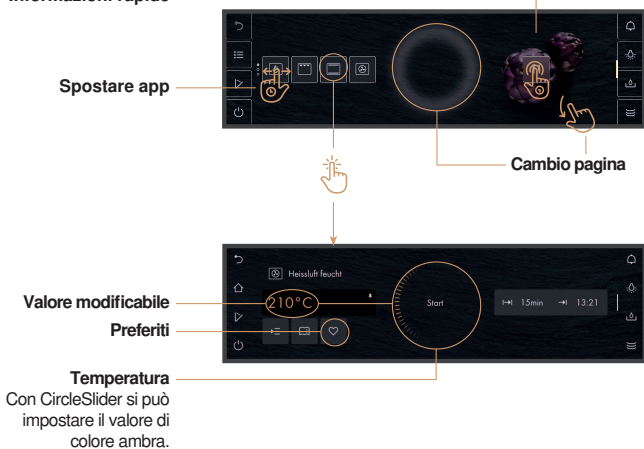


ON/OFF

Accendere l'apparecchio toccando il display per un tempo prolungato. Tenere premuto il tasto funzione più a lungo per spegnere l'apparecchio.



Informazioni rapide



Utilizzo

L'apparecchio viene comandato attraverso il display. Appoggiare il dito sul CircleSlider e muoverlo in senso circolare.



1063301-08

