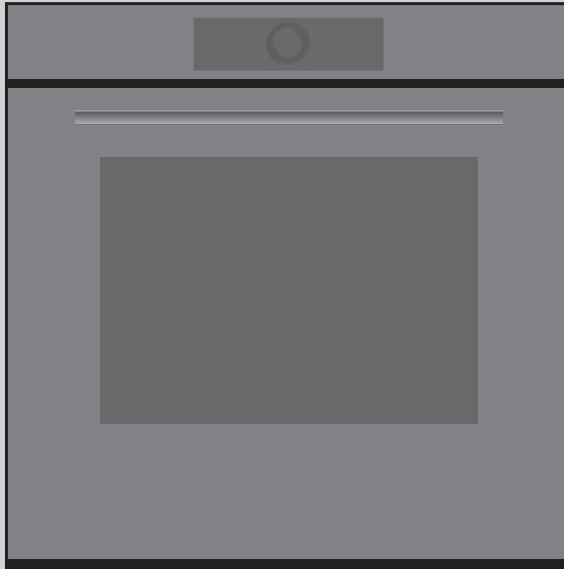




V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

Combair V4000

Backofen

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Typ	Maßsystem
Combair V4000 60	C4T-21045	60-600
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	5.1	Ober-/Unterhitze.....	29
1.1	Verwendete Symbole	5	5.2	Ober-/Unterhitze feucht	30
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	5.3	Ober-/Unterhitze eco.....	30
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	5.4	Unterhitze	31
1.4	Gebrauchshinweise.....	7	5.5	PizzaPlus	31
2	Erstinbetriebnahme	9	5.6	Grill	31
3	Gerätebeschreibung	10	5.7	Grill-Umluft.....	32
3.1	Aufbau	10	5.8	Heißluft.....	32
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	10	5.9	Heißluft feucht.....	32
3.3	Garraum	12	5.10	Heißluft eco	33
3.4	Zubehör.....	12	5.11	Sabbat-Anwendungen.....	33
4	Bedienung	14	5.12	Zartgaren.....	35
4.1	Display bedienen	14	5.13	Warmhalten.....	38
4.2	Anwendung auswählen und starten.....	15	5.14	Tellerwärmen im Garraum	38
4.3	Anwendung ändern.....	16	5.15	Rezeptbuch.....	38
4.4	Dauer	17	5.16	Eigene Rezepte	40
4.5	Startaufschub/Ende	18	5.17	EasyCook	42
4.6	Kerntemperatur	19	6	V-ZUG-Home	43
4.7	Optionen.....	20	6.1	Bedingungen	43
4.8	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	20	6.2	Erstinbetriebnahme	43
4.9	Vorheizen	21	7	Benutzereinstellungen	44
4.10	Einstellen für später.....	21	7.1	Benutzereinstellungen anpassen.....	44
4.11	Anwendungstipps	22	7.2	Sprache	44
4.12	Favoriten.....	22	7.3	Kindersicherung.....	44
4.13	Pinnen	23	7.4	Display	45
4.14	Timer	24	7.5	Töne	45
4.15	Beleuchtung.....	25	7.6	Individuelle Einstellungen.....	45
4.16	Displaysperre.....	25	7.7	Assistenzfunktionen.....	46
4.17	Ruhiger Modus.....	25	7.8	Datum und Uhrzeit.....	46
4.18	Uhrzeit.....	26	7.9	V-ZUG-Home.....	47
4.19	Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden	26	7.10	Geräteinformation	47
4.20	Betriebsende	27	7.11	Werkseinstellungen	47
4.21	Folgeschritte	28	7.12	EcoManagement.....	48
4.22	Gerät ausschalten	29	7.13	Service	48
4.23	Gerätetipps	29	8	Pflege und Wartung	48
5	Anwendungen	29	8.1	Außenreinigung	48

8.2	Garraum reinigen.....	49
8.3	Kuchenblech reinigen.....	49
8.4	Pyrolytische Selbstreinigung.....	49
8.5	Gerätetür reinigen.....	50
8.6	Türdichtung reinigen	53
8.7	Türdichtung ersetzen	53
8.8	Türdichtung ersetzen (Pyrolysegeräte).....	54
8.9	Halogenlampe ersetzen	55
8.10	Zubehör und Auflagegitter reinigen	55
9	Störungen beheben	56
9.1	Störungsmeldungen.....	56
9.2	Weitere mögliche Probleme	57
9.3	Nach einem Stromausfall.....	58
10	Zubehör und Ersatzteile	58
10.1	Zubehör.....	58
10.2	Sonderzubehör.....	59
10.3	Ersatzteile.....	59
11	Technische Daten	59
11.1	Lichtquellen.....	59
11.2	Hinweis für Prüfinstitute	59
11.3	Temperaturmessung	59
11.4	Produktdatenblatt.....	60
11.5	EcoStandby.....	60
12	Tipps und Tricks	60
12.1	Garergebnis unbefriedigend	60
12.2	Energie sparen.....	61
13	Entsorgung	62
14	Stichwortverzeichnis	64
15	Notizen	68
16	Service & Support	71

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

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

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

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel eine korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- Keine aggressiven, scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermäßige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Backbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz ge-

trennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel „Zubehör“ hingewiesen.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raums verwenden.

- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel „Service & Support“. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Service.
- Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Befestigen Sie keine Magnete am Display.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Service.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heiße Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmaßlichen Brand des Geräts oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, Lebensgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Schutzzeinlage oder Alufolie auf den Boden gelegt werden.
- Benutzen Sie im Garraum keine Gegenstände, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Lassen Sie die Gerätetür in der Auslüftstellung offenstehen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals von innen oder außen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Pflege und Wartung“.

2 Erstinbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterial sowie, falls vorhanden, blaue Schutzfolien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ▶ Display länger berühren.
 - Das Gerät startet.
 - Im Display erscheinen nacheinander verschiedene Benutzereinstellungen, die für den Betrieb benötigt werden.
- ▶ Einstellungen vornehmen und bestätigen.
- ▶ Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Einbrennen starten.

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

- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Anwendung  „Heißluft“ bei 200 °C ca. 30 Minuten beheizen.



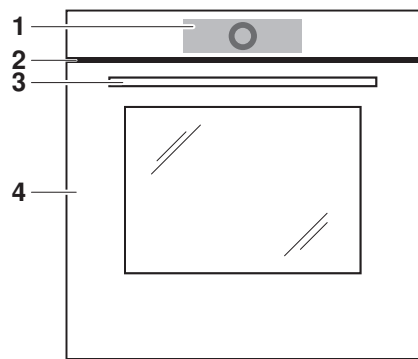
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

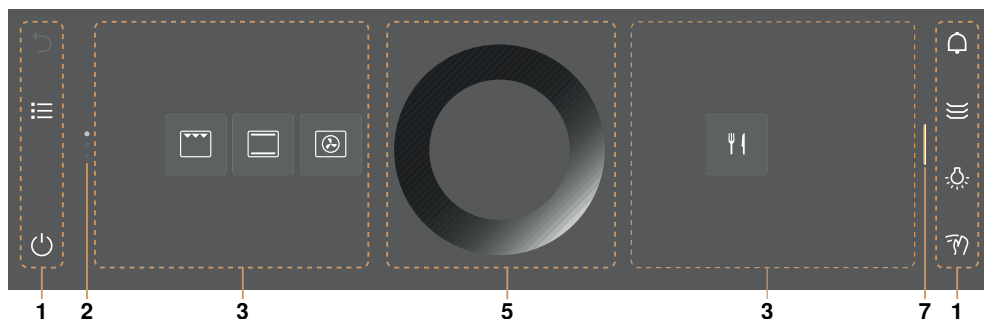
3.1 Aufbau



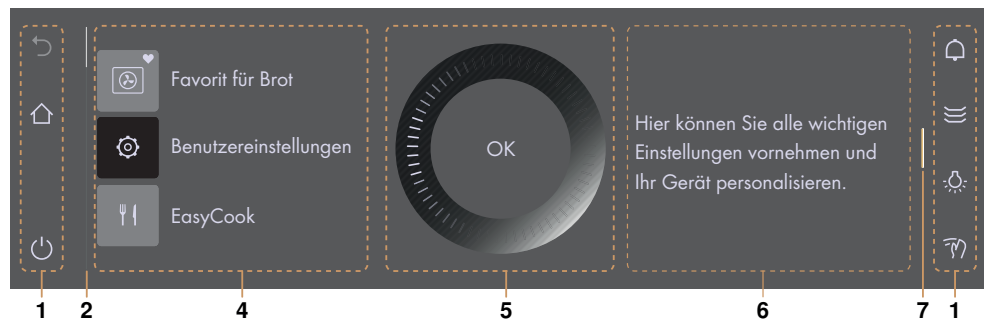
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente

App-Ansicht



Listenansicht



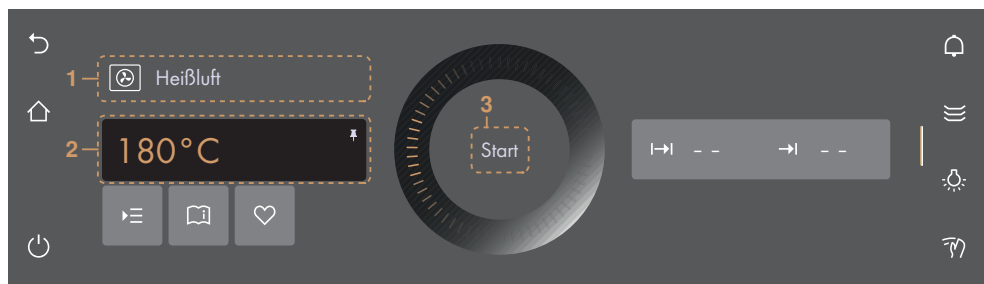
- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Funktionsleisten mit Funktionstasten | 5 | CircleSlider |
| 2 | Scroll-Leiste/Position | 6 | Informationen |
| 3 | Apps | 7 | Balken zum Ausklappen der Funktionsleiste |
| 4 | Liste der Anwendungen | | |

Funktionstasten links

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

Funktionstasten rechts

-  Timer
-  Garraumbeleuchtung
-  Displaysperre
-  Ruhiger Modus
-  Uhrzeit

Startbereitschaft

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

Einstellmöglichkeiten

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

Symbol

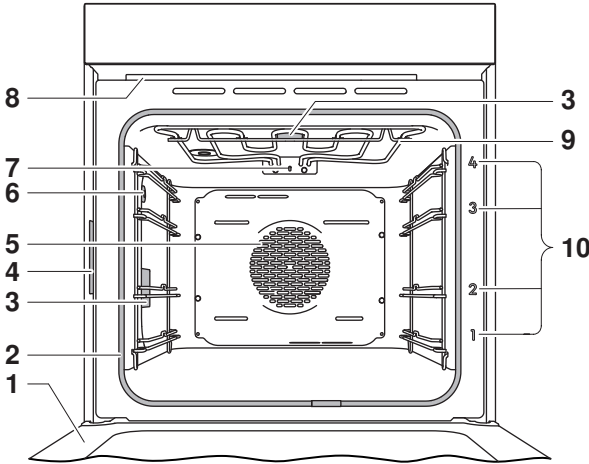
-  V-ZUG-Home

3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



- | | | | |
|---|-------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Gerätetür | 6 | Steckerbuchse für Gargutsensor |
| 2 | Türdichtung | 7 | Temperatursensor |
| 3 | Garraumbelichtung | 8 | Garraumentlüftung |
| 4 | Typenschild | 9 | Grill/Oberhitze |
| 5 | Heißluftgebläse | 10 | Auflagen mit Beschriftung |



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

3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.



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

Kuchenblech



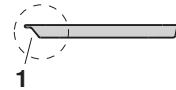
Beschädigung der Beschichtung durch bestimmte Lebensmittel.

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

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



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



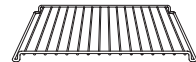
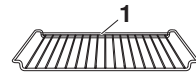
- Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



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

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



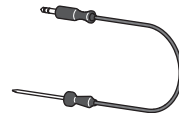
3-Punkt-Gargutsensor



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

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

- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im „EasyCook“ beschrieben.

Sonderzubehör



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

- Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

Das Gerät wird über das Display bedient.

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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Ansicht des Startbildschirms ändern

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



- ▶ Um die Ansicht temporär zu ändern, Funktionstaste **1** antippen.
 - Die Ansicht bleibt so lange gespeichert, bis sich das Display abdunkelt.
 - Danach wird die Änderung verworfen.
 - Wird das Display erneut aufgerufen, erscheint die in den Benutzereinstellungen eingestellte Ansicht.
- ▶ Um die Ansicht dauerhaft zu ändern, in der Benutzereinstellung „Individuelle Einstellungen“ die gewünschte Ansicht des Startbildschirms auswählen (siehe Seite 46).

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 22).
- ▶ App **2** loslassen.
 - Die Schnellinformation erlischt. Bei der Anwendung Favoriten erlischt die Schnellinformation nicht, damit das Umbenennen/Entfernen angewählt werden kann.

App verschieben

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

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

Funktionsleiste rechts ausklappen

Die rechte Funktionsleiste kann unabhängig vom Betrieb ausgeklappt werden.

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

CircleSlider bedienen

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



4.2 Anwendung auswählen und starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

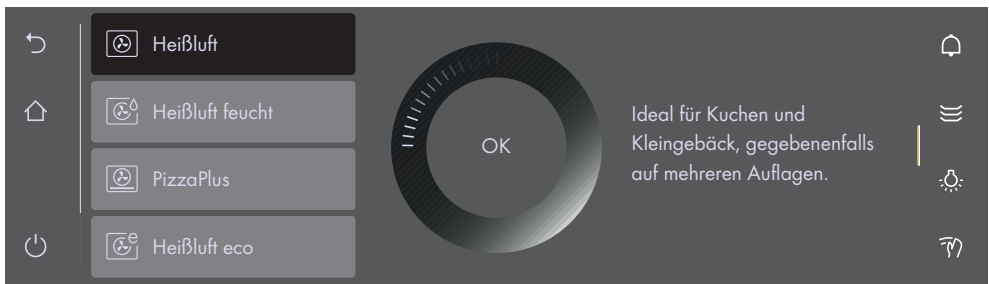
Anwendungsgruppe auswählen

Entweder:

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

Oder:

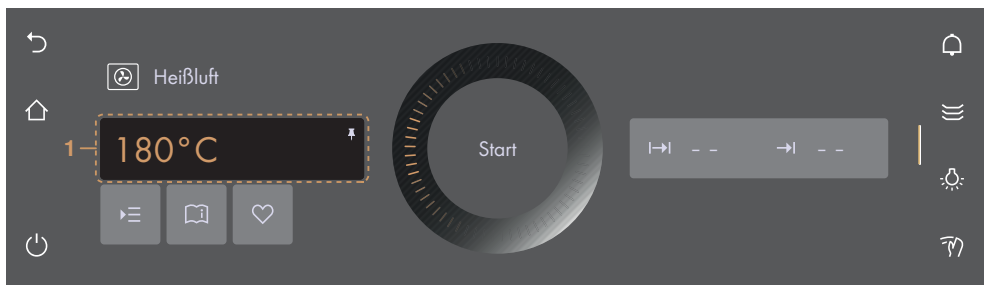
- ▶ In der Listenansicht  mit dem CircleSlider oder durch Streichen nach oben oder unten oder umgekehrt die gewünschte Anwendungsgruppe auswählen.
- ▶ „OK“ drücken oder Anwendung berühren.
 - Im Display erscheint das Untermenü mit den zugeordneten Anwendungen.



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 20).
- ▶ Bei Bedarf **▶≡** antippen und die Werte weiterer Optionen definieren, anpassen oder aktivieren (siehe Seite 20).

Werte speichern

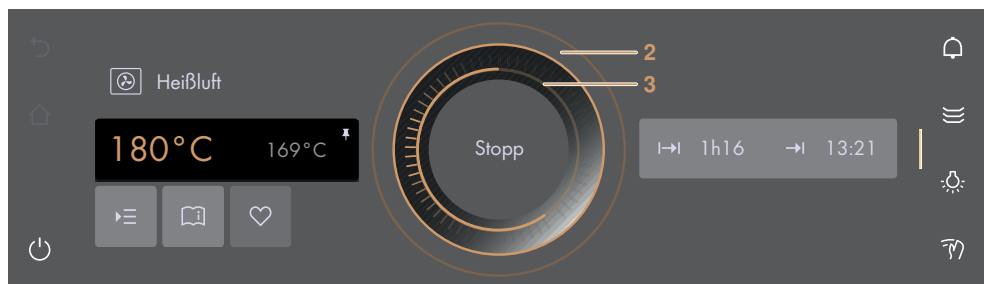
- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 23).
- ▶ Bei Bedarf **♥** antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 22).

Anwendung starten

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



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



4.3 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:

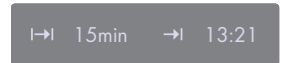
- ▶ „Stopp“ gedrückt halten.
 - Die Anwendung wird abgebrochen (siehe Seite 26).

4.4 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 20).
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Dauer mit dem CircleSlider einstellen.
 - Im Display erscheinen die gewünschte Dauer und das daraus berechnete Betriebsende :
- Ist ein Vorheizen gewählt oder voreingestellt, setzt sich das Ende aus ungefährr Vorheizzeit und eingestellter Dauer zusammen. Die eingestellte Dauer beginnt erst nach dem Vorheizen abzulaufen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.
 - Die Anwendung wird gestartet, die Restdauer wird angezeigt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Anwendung automatisch beendet (siehe Seite 27).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden (siehe Seite 28).



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

Einstellbereich

Anwendung/Funktion	Minimal	Maximal
Anwendungen mit Heißluft, Ober-/Unterhitze oder Grill	10 s	24 h
Warmhalten	5 min	1 h 30 min
Tellerwärmen im Garraum	30 min	10 h
Sabbat-Anwendungen	1 h	78 h



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

Uhrzeit während Betrieb einblenden

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

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

Uhrzeit während Betrieb ausblenden

- ▶ Entweder  antippen oder „OK“ drücken.
 - Im Display werden Uhrzeit und Dauer ausgeblendet.

4.5 Startaufschub/Ende

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



Bei den Sabbat-Anwendungen  kann kein Startaufschub eingestellt werden.

Startaufschub einstellen

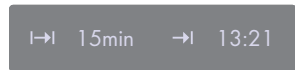
- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶ Dauer einstellen (siehe Seite 17).
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option „Vorheizen“ nicht eingeschaltet wurde.



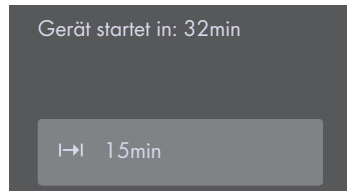
Wenn die Option  „Vorheizen“ eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Er-tönen des Signaltons und beim Erscheinen der Meldung in den Garraum gescho-ben werden.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs

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



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



- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 20).
 - Bei Änderungen der Optionen „Dauer“, „Ende“, „Vorheizen“ oder „Garguttempera-tur“ wird die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart neu berechnet.



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

Beispiel

- ▶ Anwendung  „Heißluft“ und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8:00 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ende auf 11:30 Uhr einstellen.
 - Das Gerät schaltet sich automatisch um 10:15 Uhr ein und um 11:30 Uhr wieder aus.

4.6 Kerntemperatur



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.

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

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



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

Die optimale Zieltemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad.

Beachten Sie die Angaben zu Zieltemperaturen im „EasyCook“.

Einstellen

- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶ Gewünschte Temperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Im Wertebereich  „Kerntemperatur“ antippen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Zieltemperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.

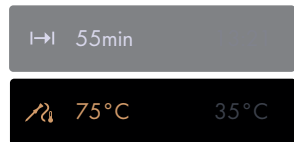


Der Betrieb kann nur gestartet werden, wenn der Gargutsensor in der Steckerbuchse im Gerät eingesteckt ist.



Bei Anwendungen mit Gargutsensor darf die Garraumtemperatur 230 °C nicht überschreiten, ansonsten erscheint eine Meldung.

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



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

Kerntemperatur nur messen

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

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶ Gargutsensor einstecken.
- ▶ Um Anwendung zu starten, „Start“ drücken.

4.7 Optionen

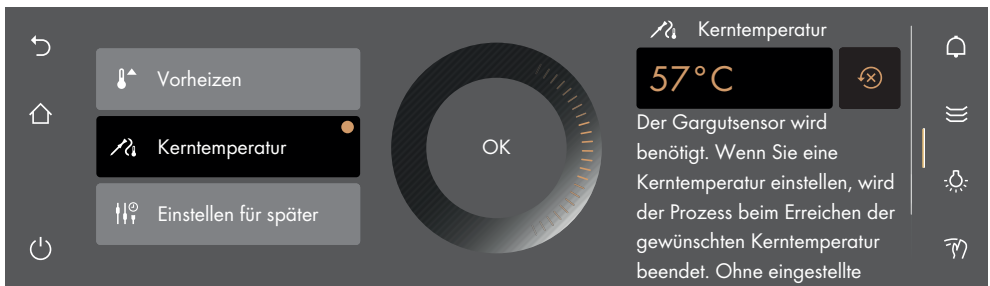
Übersicht

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

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

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.

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

4.8 Einstellungen kontrollieren und ändern

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

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

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

4.9 Vorheizen



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

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

Übersicht

Das Vorheizen ist bei folgenden Anwendungen möglich:

	Ober-/Unterhitze		Grill
	Ober-/Unterhitze feucht		Grill – Umluft
	Unterhitze		Heißluft
	PizzaPlus		Heißluft feucht

Vorheizen in den Optionen einschalten

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 15).
- ▶ „Optionen“ antippen und 🔥 „Vorheizen“ wählen.
- ▶ Schalter „Vorheizen“ antippen.
 - „Vorheizen“ ist eingeschaltet.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Einstellung mit „OK“ bestätigen.
- ▶ Um Anwendung mit Vorheizen zu starten, „Start“ drücken.
 - „Vorheizen“ wird gestartet.
 - Der Fortschritt von „Vorheizen“ wird im CircleSlider angezeigt.

Gargut einschieben

Sobald der Garraum vorgeheizt ist,

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

4.10 Einstellen für später

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

„Einstellen 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 20).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option „Vorheizen“ nicht eingeschaltet wurde.

„Einstellen für später“ starten

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



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

4.11 Anwendungstipps

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

Falls die Anwendung noch nicht in Betrieb ist:

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 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 des laufenden Betriebs.

4.12 Favoriten

Favorit erstellt

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

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



Favoriten ändern

Ein einmal erstellter Favorit kann nicht nachträglich geändert werden.

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

Favoritennamen ändern

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

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

Favoriten löschen

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

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

Favoriten starten

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

4.13 Pinnen

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

- Temperatur
- Temperaturstufe
- Gargutangabe



Rezeptanwendungen und Tellerwärmen 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 20).
- ▶ Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinnnadel ändert sich zu Amber.
 - Der Hauptwert der gewünschten Anwendung ist festgelegt.
 - Bei jedem Aufrufen der Anwendung erscheint der gepinnte Hauptwert als Vorschlagswert.

Gepinnten Hauptwert zurücksetzen

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



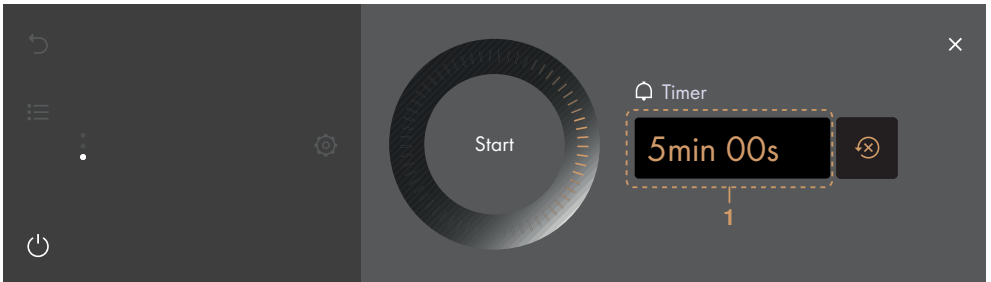
Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung „Gepinnte Werte“ aufrufen (siehe Seite 47).

4.14 Timer

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

Timer einstellen und starten

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



- ▶ „Start“ drücken.
 - Der Startbildschirm erscheint.
 - In der Funktionsleiste steht die ablaufende Restdauer.

Nach Ablauf der Dauer

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

Kontrollieren und ändern

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



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

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Funktionstaste  „Timer“ antippen.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
- ▶ „Stopp“ gedrückt halten.

4.15 Beleuchtung

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



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



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

Garraumbeleuchtung einschalten

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

Garraumbeleuchtung ausschalten

- ▶ Funktionstaste  „Beleuchtung“ antippen.
 - Die Farbe der Funktionstaste  ändert sich zu Weiß.
 - Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet.

4.16 Displaysperre

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

Displaysperre einschalten

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

Displaysperre ausschalten

- ▶  gedrückt halten.
 - Die Displaysperre ist aufgehoben.

4.17 Ruhiger Modus

Im ruhigen Modus ist das Gerät so leise wie möglich. Alle Töne werden auf die niedrigste Lautstärke geschaltet. Der ruhige Modus kann sowohl in den Benutzereinstellungen (siehe Seite 45) als auch durch einen Schnellzugriff in der Funktionsleiste ein- und ausgeschaltet werden.

Ruhigen Modus einschalten

- ▶ Balken der Funktionsleiste ausklappen.
- ▶ Funktionstaste  „Ruhiger Modus“ antippen.
 - Im Display wird der ruhige Modus eingeblendet.

- ▶ Schalter „Ruhiger Modus“ antippen.
 - „Ruhiger Modus“ ist eingeschaltet.
 - In den Funktionsleisten ändert sich die Farbe von  „Ruhiger Modus“ zu Amber.

Ruhigen Modus ausschalten

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

4.18 Uhrzeit

Die Uhrzeit kann unabhängig vom Betrieb eingeblendet werden.

Uhrzeit einblenden

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

Uhrzeit ausblenden

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

4.19 Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden

Anwendungen können bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden.

Anwendung abbrechen

- ▶ „Stopp“ gedrückt halten.



- Die Anwendung wird abgebrochen.
- Es ertönt ein Rückmeldeton, wenn eingeschaltet.
- Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Die Frage „Wollen Sie die Anwendung wirklich beenden?“ mit  „Ja“ bestätigen.
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen (siehe Seite 28).
 - 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 29).



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



Bei den Sabbat-Anwendungen ist ein Abbrechen nur durch die Funktionstaste  möglich (siehe Seite 33).

Anwendung vorzeitig beenden

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

4.20 Betriebsende

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

- Wird die Anwendung automatisch beendet.
- Ertönt ein Signalton.
- Falls Folgeschritte zur Verfügung stehen, steht im Display: „Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?“.
- ▶ Um den Betrieb endgültig zu beenden, „Nein“ drücken.
- ▶ Um die Meldung zu bestätigen, „Ja“ drücken.
 - Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen (siehe Seite 28).
 - 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 29).

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

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

Im EcoStandby, falls der Gargutsensor eingesteckt ist.

- Steht im Display die Kerntemperatur.



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

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

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

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

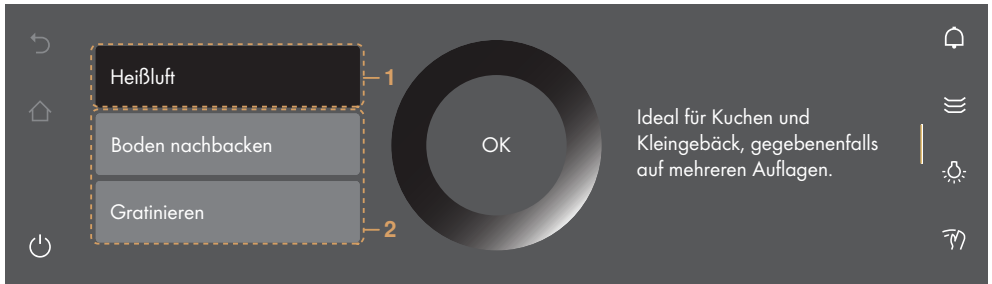
Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft aus dem Garraum entweichen. Das Zubehör ist heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Wasserrückstände und Verschmutzungen mit einem weichen Lappen auswischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt und trocken ist.

4.21 Folgeschritte

Bei den Folgeschritten handelt es sich um Anwendungen, mit denen der Betrieb nach einer beendeten oder abgebrochenen Anwendung fortgesetzt werden kann. Das Gargut kann dadurch bspw. stärker gebräunt werden. Die angebotene Auswahl an Folgeschritten richtet sich nach der davor beendeten oder abgebrochenen Anwendung. Sobald eine Anwendung beendet/abgebrochen und die Meldung „Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?“ mit „Ja“ bestätigt wurde (siehe Seite 27),

- stehen im Display die Folgeschritte zur Auswahl:



Betrieb fortsetzen

- ▶ Gewünschten Folgeschritt auswählen.
 - Bei Folgeschritt **1** wird die eben beendete/abgebrochene Anwendung fortgesetzt. Der Hauptwert (Temperatur oder Temperaturstufe) wird dabei direkt von der beendeten/abgebrochenen Anwendung übernommen.
 - Bei den Folgeschritten **2** werden Hauptwerte angeboten, die unabhängig von der beendeten/abgebrochenen Anwendung sind.
- ▶ Auswahl mit „OK“ bestätigen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft mit reduzierten Einstellmöglichkeiten.
- ▶ Ggf.  antippen und Optionen einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Um Folgeschritt zu starten, „Start“ drücken.

Betrieb abbrechen

Um den Betrieb abzubrechen, stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Funktionstaste  wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 15).
- Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 29).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

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

4.22 Gerät ausschalten

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

Anzeige nach dem Ausschalten

Je nach Anwendung und Einstellungen steht im abgedunkelten Display.

- Die Restwärme und die Temperatur, solange die Temperatur über 80 °C beträgt.
- Die Kerntemperatur, falls der Gargutsensor eingesteckt bleibt.

4.23 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

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

Gerätetipps aufrufen

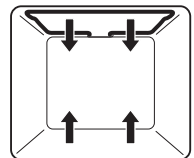
- ▶ Im Startbildschirm  „Gerätetipps“ antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30-280 °C
Temperaturbereich Pyrolysegerät	30-300 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

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

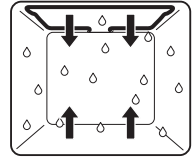


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.2 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30-250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



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

Anwendung

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

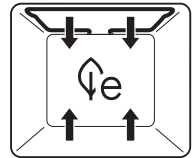


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.3 Ober-/Unterhitze eco



Temperaturbereich	30-250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2



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

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



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



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



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.4 Unterhitze



Temperaturbereich

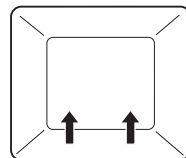
4 Stufen

Vorschlagswert

Mittel (Stufe 2)

Auflage

1



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Tarteboden
- Einkochen



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

5.5 PizzaPlus



Temperaturbereich

30–280 °C

Temperaturbereich Pyrolysegerät

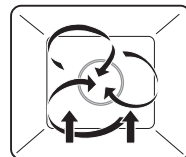
30–300 °C

Vorschlagswert

200 °C

Auflage

2



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

Anwendung

- Pizza, Tartes und Quiches



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

5.6 Grill



Temperaturbereich

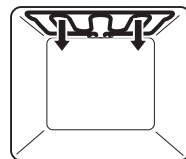
4 Stufen

Vorschlagswert

Stark (Stufe 3)

Auflage

3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

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

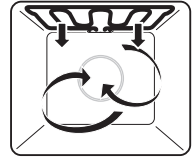


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten mit Option 🔥 vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

5.7 Grill-Umluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Temperaturbereich Pyrolysegerät	30–300 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



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

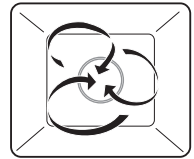
Anwendung

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

5.8 HeiBluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Temperaturbereich Pyrolysegerät	30–300 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 1 + 3 (oder 1 + 3 + 2)



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

Anwendung

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

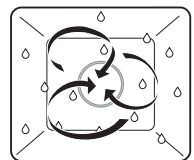


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.9 HeiBluft feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 1 + 3 (oder 1 + 3 + 2)



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

Anwendung

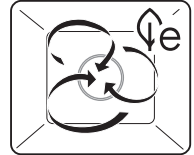
- Kleingebäck auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Hefengebäck und Brot auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



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

5.10 Heißluft eco

Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 1 + 3



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

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



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



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



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

5.11 Sabbat-Anwendungen

Damit die Anwendungen  Sabbat Ober-/Unterhitze und  Sabbat Ober-/Unterhitze feucht verwendet werden können, muss der  „Sabbat-Modus“ in den Benutzereinstellungen aktiviert werden (siehe Seite 46).



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

Funktionsweise

- Während des Betriebs bleibt das Display unverändert.
- Nach dem Start einer Sabbat-Anwendung können die Einstellungen nicht mehr verändert werden.
- Töne sind während des Betriebs deaktiviert. Gewisse Töne werden aus rechtlichen und sicherheitstechnischen Gründen nicht stummgeschaltet.
- Die Garraumbeleuchtung kann während des Betriebs nicht ein- oder ausgeschaltet werden. Je nachdem was vor dem Start gewählt ist, bleibt sie über die gesamte Dauer ein- oder ausgeschaltet.
- Eine Türöffnung beeinflusst weder Heizung noch Garraumbeleuchtung.

Wählen und starten

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  Sabbat-Anwendung auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 15).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit „OK“ bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der gewünschten Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 20).
- ▶ Um die ausgewählte Anwendung zu starten, „Start“ drücken.
 - Das Gerät ist betriebsbereit.
- ▶ Gerätetür öffnen
- ▶ Gargut einschieben
- ▶ Gerätetür schließen.
 - Der Garvorgang startet, die Beheizung beginnt leicht zeitverzögert.



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

Abbrechen/vorzeitig beenden

Sabbat-Anwendung kann bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden (siehe Seite 26).

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Die laufende Anwendung wird beendet.
 - Das Display wird dunkel.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 29).
 - Nach dem erneuten Starten des Geräts erscheint der Startbildschirm.

Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer erfolgt das reguläre Betriebsende (siehe Seite 27).

Stromunterbrechung

Nach einer Stromunterbrechung verhält sich das Gerät wie im Kapitel „Nach einer Stromunterbrechung“ (siehe Seite 58) beschrieben.

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

Hinweise für ein optimales Ergebnis

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



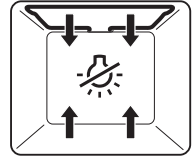
Timer kann nicht betrieben werden. Timer wird beim Start der Anwendung ausgeschaltet.

V-ZUG-Home steht während des Betriebs nicht zur Verfügung.

Sabbat Ober-/Unterhitze



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



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

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

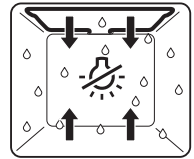


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

Sabbat Ober-/Unterhitze feucht



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



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

Anwendung

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

5.12 Zartgaren

Funktionsweise

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

Die Gardauer kann je nach Fleischart auf 1½ bis 4½ Stunden für  „Zartgaren angebraten“ eingestellt werden.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleisch ½ bis 1 Stunde vor dem Zartgaren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Kerntemperatur des Fleisches: bis zu 76 °C
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: hochwertiges, nicht zu reifes Fleisch
- Bei durchgezogenen Stücken wie Schulter oder Hals eine lange Einstelldauer wählen.

Zartgartabelle für „Zartgaren angebraten“

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	medium	59
	well done	65
Kalbshüfte, Kalbskarree	medium	63
	well done	69
Kalbsschulter	well done	75
Kalbshals	well done	75
Kalbseckstück	medium	61
	well done	71
Kalbsbrust	well done	75
Rinderfilet	rare	48
	medium rare	53
	medium	57
	well done	65
Entrecôte, Roastbeef	medium	57
	well done	64
Rinderhüfte	medium	63
	well done	69
Rinderhochrippe	medium	60
	well done	68
Rindsschulter	medium	72
	well done	75
Schweinehüfte, Schweinskarree	medium	61
	well done	72
Schweinenacken	well done	76
Schweineschulter	well done	76
Lammkeule	medium	65
	well done	74

Zartgaren angebraten

- Fleisch würzen oder marinieren.



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

- Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- Fleisch kurz rundherum max. 5 Minuten scharf anbraten.
- Anschließend Fleisch auf den Gitterrost legen.



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

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



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

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

Zartgaren wählen und starten



Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

- Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- Anwendungsgruppe  „Zartgaren“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 15).
- Gewünschte Fleischart auswählen.
- Gewünschtes Fleischstück auswählen.
- Gewünschte Zartgarmethode auswählen und mit „OK“ bestätigen.



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

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



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

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

 55min

 75°C

35°C



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

Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten

- ▶ Um Zartgaren abzubrechen, „Stopp“ gedrückt halten.
 - Im Display steht: „Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?“
- ▶ Um Zartgaren abzubrechen oder vorzeitig auszuschalten, ✓ „Ja“ antippen.
 - Der Betrieb wird abgebrochen.
- ▶ Um Gerät auszuschalten, Funktionstaste ⏻ gedrückt halten (siehe Seite 29).

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

5.13 Warmhalten

Mittels  „Warmhalten“ können fertige Speisen warmgehalten werden.

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

5.14 Tellerwärmen im Garraum

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

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

 Wählen Sie eine Dauer von mindestens 30 Minuten.

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

5.15 Rezeptbuch

Folgendes Rezeptbuch ist für dieses Gerät erhältlich:

- „Backen. Mit Leidenschaft für Details.“

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

Für Ihr Gerät können Sie das Rezeptbuch „Backen“ kostenpflichtig bestellen. Die Rezepte sind bereits im Gerät freigeschaltet, sofern das Gerät über die benötigten Anwendungen verfügt.

Rezept starten

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

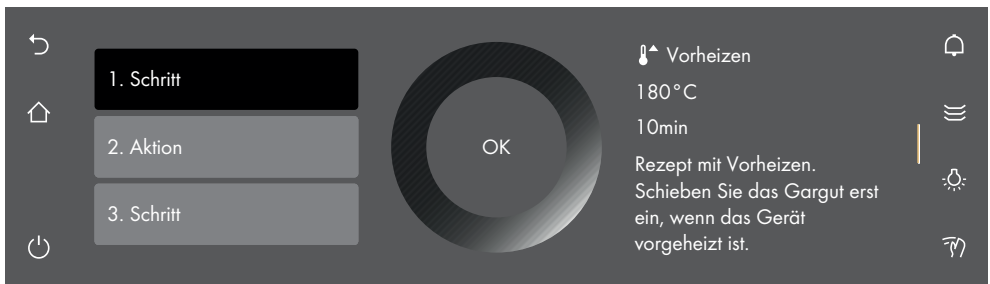
- ▶ Das Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Die Anwendungsgruppe  „Rezepte“ auswählen und ggf. mit „OK“ bestätigen (siehe Seite 15).
- ▶ Das gewünschte Rezeptbuch auswählen.
- ▶ Das gewünschte Kapitel auswählen.
- ▶ Das gewünschte Rezept auswählen und mit „OK“ bestätigen.
 - Die Einstellungen des Rezepts erscheinen im Display.
 - Bei Bedarf das Ende bzw. den Startaufschub einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Um die einzelnen Rezeptschritte einzusehen, die Schrittübersicht im linken Inhaltsbereich öffnen. Dazu den „1. Schritt“ anwählen. Die Schrittübersicht öffnet sich. Dort können Sie sich zu jedem Schritt die zugehörigen Schrittinformationen wie Anwendung, Temperatur und Dauer anzeigen lassen. Bei der Aktionsinformation ist die jeweilige Handlungsanweisung aufgeführt.
- ▶ Mit dem Anwählen eines beliebigen Schritts oder einer Aktion und durch anschließendes Bestätigen mit „OK“ kann das Rezept beim ausgewählten Schritt gestartet werden. Dazu wird der gewählte Schritt in die Startbereitschaft übernommen. Anschließend lässt sich das Rezept wie gewohnt mit „Start“ starten.
- ▶ Ein Rezept kann mit einem beliebigen Schritt gestartet werden, d. h., es können Schritte übersprungen werden.



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



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



Während das Rezept ausgeführt wird

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

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

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

Rezept abbrechen

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

5.16 Eigene Rezepte

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



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

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

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

Eigenes Rezept erstellen

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



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

Erstelltes Rezept benennen

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

Rezept starten

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

Eigenes Rezept ändern

Jedes Rezept aus den eigenen Rezepten kann geändert werden.

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

Schritt ändern

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

Schritt hinzufügen

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

Schritt löschen

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

Geändertes Rezept speichern

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

Eigenes Rezept kopieren

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

Rezept kopieren

Die Rezepte aus dem Rezeptbuch können kopiert werden.

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

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept aus den eigenen Rezepten kann gelöscht werden.

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

5.17 EasyCook

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

Übersicht Lebensmittelgruppen

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

Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

Auflauf und Gratin	Früchte und Obst
Backwaren	Geflügel
Beilagen	Gemüse
Fisch und Meeresfrüchte	Tarte und Pizza
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 20).
- Um den Betrieb zu starten, „Start“ drücken.

Ernährungsstile

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

Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:

Milch	Fleisch
Eier	Schweinefleisch
Fisch	

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

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

Länderküchen

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

Folgende Länderküchen stehen zur Verfügung:

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

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

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

6 V-ZUG-Home



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

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

6.1 Bedingungen

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

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



Google Play™ ist eine Trademark von Google Inc.



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

6.2 Erstinbetriebnahme



Blieben Sie während der Verbindungsherstellung in der Nähe Ihres Haushaltsgeräts und halten Sie das Passwort Ihres Drahtlosnetzwerks bereit.

App installieren

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

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

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



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

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 einer Stromunterbrechung bleiben bis auf den ruhigen Modus sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

7.2 Sprache

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

7.3 Kindersicherung

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



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

7.4 Display

Farbschema

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

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Hintergrund

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

7.5 Töne

Ruhiger Modus

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

Klangwelt

Die Tonalität der Signal- und Rückmeldetöne kann geändert werden.

Rückmeldetöne

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



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

Signaltöne

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



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

7.6 Individuelle Einstellungen

Ernährungsstil EasyCook

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

Länderküchen EasyCook

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

Startbildschirm

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

Folgeschritte

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

Temperatureinheit

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

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

Sabbat-Modus

Aktiviert die Sabbat-Anwendungen auf dem Startbildschirm.

7.7 Assistenzfunktionen

Beleuchtung

Bei der Einstellung „Ein“ pulsiert die Garraumbeleuchtung bei Meldungen, die während des Betriebs auftreten.



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

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

Aufheizton

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

7.8 Datum und Uhrzeit

Zeitsynchronisation

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

Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

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 oder in der V-ZUG-Home-Bedienungsanleitung.

7.10 Geräteinformation

Identifikationsnummern

Die Seriennummer (SN) sowie die Artikelnummer werden angezeigt.

Versionsnummern

Die aktuellen Softwareversionen werden angezeigt.

Demomodus

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

Kontakt Service

Die Kontaktinformation zu dem Service wird angezeigt.

7.11 Werkseinstellungen

Gepinnte Werte

Setzt alle gepinnten Werte zurück.

Startbildschirm

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

Favoriten

Eingabe von „OK“ löscht alle angelegten Favoriten.

V-ZUG-Home

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.

Werkseinstellungen

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

7.12 EcoManagement

Verbrauchsinformation

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

Verbrauchsanzeige

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

Zurücksetzen

Setzt alle EcoManagement-Zähler außer den Gesamtverbrauch zurück.

7.13 Service

Dieser Menüteil ist für Servicemitarbeiter vorgesehen und mittels Passwort geschützt.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Außenreinigung

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

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

8.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperatursensor noch Heizelemente.
Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Sie wird dadurch beschädigt.

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Rückstände von Reinigungsmitteln gut entfernen, andernfalls könnte die Antihaftwirkung beeinträchtigt werden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen in Geräten ohne Pyrolyse:

- ▶ Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.

8.3 Kuchenblech reinigen



Beeinträchtigung der Antihaftwirkung.

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

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

8.4 Pyrolytische Selbstreinigung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche!

Die Gerätefront wird heißer als im normalen Betrieb. Eine kurzzeitige Rauchentwicklung ist möglich; lüften Sie den Raum während der Pyrolyse. Bleiben Sie in der Nähe des Geräts.

Entfernen Sie vorab die größten Fett- und Ölrückstände sowie festgebackene Rückstände. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel. Rückstände von Reinigungsmitteln können zu chemischen Reaktionen führen, das Emaille zerstören und es können giftige Dämpfe entweichen.

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Temperatur verbrannt. Danach können die Rückstände mit einem feuchten Tuch mühelos entfernt werden. Der Garraum kann bei zunehmender Benutzungsdauer matt werden. Rückstände von Frucht- oder Fettsäuren können Flecken hinterlassen. Dies beeinflusst weder die Gar- oder Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Geräts dar.



Die pyrolytische Selbstreinigung – inklusive des Abkühlens – dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 3–5 Stunden.

Solange die Temperatur über 300 °C beträgt, wird die Beleuchtung ausgeschaltet und kann nicht eingeschaltet werden.

Pyrolytische Selbstreinigung wählen und starten



Beschädigungen am Zubehör durch die Selbstreinigung!

Entfernen Sie Zubehör, Auflagegitter, Vollauszüge, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Andernfalls können sie sich verfärben und die Oberflächen werden rau. Rolleigenschaften von Vollauszügen verschlechtern sich.

- ▶ Gerätetür schließen.
- ▶ Display länger berühren.
- ▶ Anwendung  wählen.

- ▶ Verschmutzungsgrad auswählen.
 - Im Display steht das berechnete Ende der pyrolytischen Selbstreinigung.
- ▶ Um die pyrolytische Selbstreinigung zu starten, „Start“ antippen.
 - Die Gerätetür wird verriegelt.

Startaufschub

Der Start der pyrolytischen Selbstreinigung kann verschoben werden, z. B. um Niedertarif zu nutzen.

- ▶ Vor dem Start $\rightarrow$ wählen.
- ▶ Gewünschtes Ende einstellen.
- ▶ „Start“ antippen.
 - Das Gerät bleibt bis zum berechneten, automatischen Start ausgeschaltet und die Tür verriegelt.

Abbrechen

- ▶ Auf dem Display „Stopp“ antippen.
 - Die pyrolytische Selbstreinigung wird abgebrochen.
 - Auf dem Display steht „Restwärme im Gerät“.
 - Die Gerätetür bleibt verriegelt, bis die Temperatur weniger als 300 °C beträgt.

Ende

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Temperatur weniger als 300 °C beträgt.

- ▶ Rückstände erst bei handwarmem Gerät mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.



An der Front des Garraums befindet sich die Türdichtung. Diese ist empfindlich und kann durch starkes Scheuern beschädigt werden. Reinigen Sie die Türdichtung nur sanft.

8.5 Gerätetür reinigen

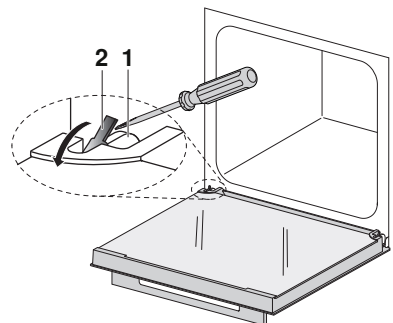
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

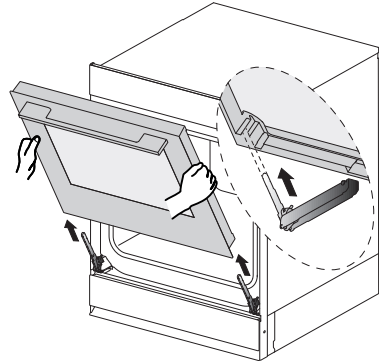


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

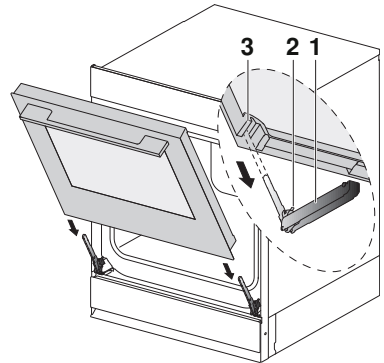


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schließen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür gleichmäßig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

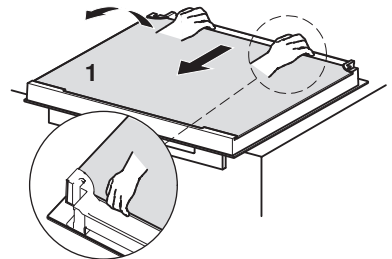
- ▶ Gerätetür **3** gleichmäßig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schließen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schließen.



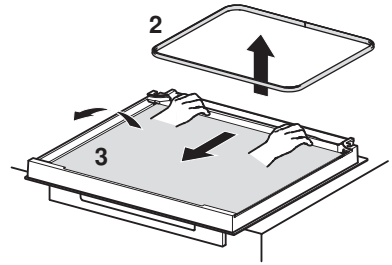
Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schließen beschädigt werden.

Türgläser reinigen

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

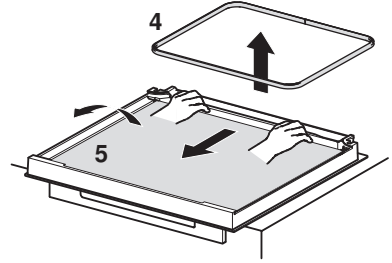


- ▶ Dichtung **2** entfernen.
- ▶ Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.

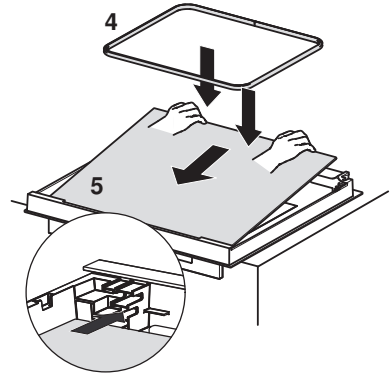


Gilt für Pyrolysegeräte:

- ▶ Dichtung **4** entfernen.
- ▶ Türglas **5** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.

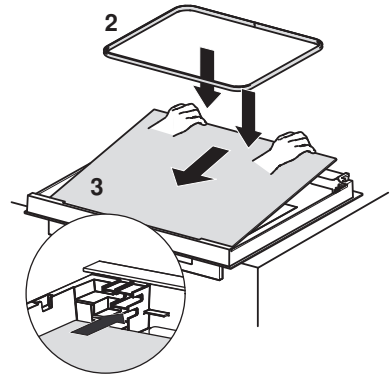


- ▶ Türglas **5** wieder einsetzen. Dazu Türglas **5** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Beschriftung am Glas muss lesbar sein.
- ▶ Dichtung **4** einsetzen.

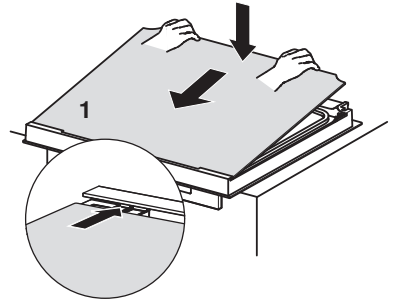


Gilt für alle Geräte:

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



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



8.6 Türdichtung reinigen

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



Bei Geräten mit Pyrolysefunktion ist die Türdichtung mit Graphit benetzt, welches sich beim Reinigen auf das Tuch übertragen kann.

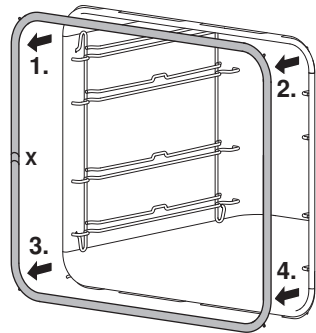
8.7 Türdichtung ersetzen

Grundsätzlich empfehlen wir den Austausch der Türdichtung durch unser Servicepersonal. Sie können die Türdichtung für Ihr Gerät jedoch auch selbst ersetzen.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch eine nicht ordnungsgemäß verbaute Türdichtung entstehen.

Türdichtung entfernen

- An einer der vier Ecken die Dichtung nach außen um ca. 30° abdrehen und vorsichtig herausziehen.
- Wenn alle vier Bügel gelöst sind, die Dichtung entfernen.
- Rille am Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

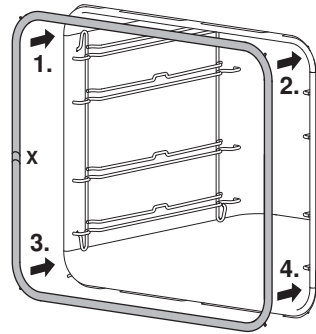


Türdichtung einsetzen



Die Klebestelle und das Lüftungsloch **X** müssen links in der Mitte sein.

- ▶ An einer der oberen Ecken mit der Montage der Dichtung beginnen.
- ▶ Den Einführungshaken von außen nach innen im 30°-Winkel in den Schlitz einführen. Sobald die obere Seite montiert ist, die unteren zwei Ecken einführen.
- ▶ Die Türdichtung oben, unten, links und rechts an das Gerät andrücken.



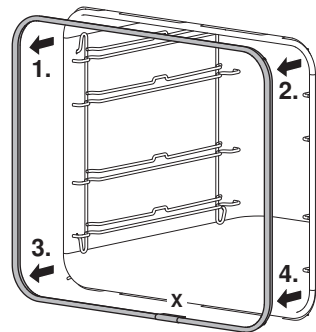
8.8 Türdichtung ersetzen (Pyrolysegeräte)

Grundsätzlich empfehlen wir den Austausch der Türdichtung durch unser Servicepersonal. Sie können die Türdichtung für Ihr Gerät jedoch auch selbst ersetzen.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch eine nicht ordnungsgemäß verbaute Türdichtung entstehen.

Türdichtung entfernen

- ▶ An einer der vier Ecken die Dichtung nach außen um ca. 30° abdrehen und vorsichtig herausziehen.
- ▶ Wenn alle vier Bügel gelöst sind, die Dichtung entfernen.
- ▶ Rille am Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

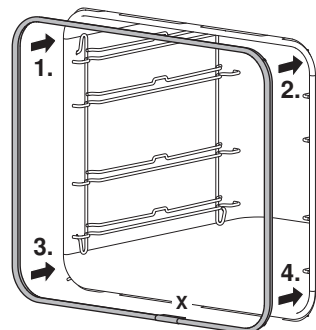


Türdichtung einsetzen



Die Nahtstelle **X** muss unten in der Mitte sein.

- ▶ An einer der oberen Ecken mit der Montage der Dichtung beginnen.
- ▶ Den Bügel so einführen, dass dieser in die äußere Lasche einhängt.
- ▶ Sobald die obere Seite montiert ist, die unteren zwei Bügel einführen.
- ▶ Die Dichtung entlang der Geraden oben, unten, links und rechts leicht an das Gerät andrücken.



Türdichtung auf korrekten Sitz prüfen

Alle vier Bügel müssen in der Lasche eingehängt sein.

- ▶ Gegenfalls die Dichtung wieder entnehmen und erneut den Eckhaken einführen.
- ▶ Die Dichtung entlang der Geraden oben, unten, links und rechts leicht an das Gerät andrücken.

8.9 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

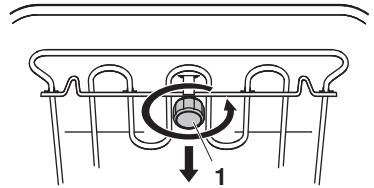
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.



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

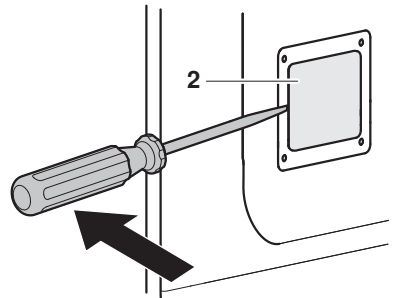
Deckenbeleuchtung

- ▶ Lampenglas **1** vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen und entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken, Typ Halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ Lampenglas im Uhrzeigersinn drehend befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



Seitliche Beleuchtung

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in der Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **2** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken, Typ Halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ Lampenglas **2** in Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



8.10 Zubehör und Auflagegitter reinigen

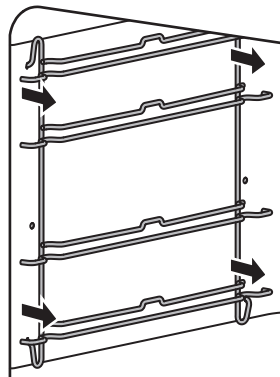
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen



Beim Einsetzen der Auflagegitter darauf achten, dass die Emaillierung nicht beschädigt wird.

- ▶ Auflagegitter vorne gegen die Garraummitte schwenken.
- ▶ Auflagegitter hinten aus der Öffnung ziehen.
- ▶ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.

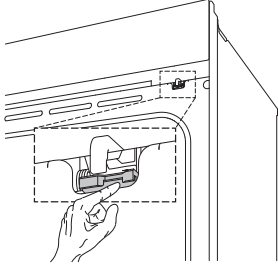


9 Störungen beheben

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“ bestätigen. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 59). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ „UX/EXX“	▪ Störung bei der Stromversorgung.	▶ Störungsmeldung durch Antippen von „OK“ bestätigen. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 59). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ „A1/E24“	▪ Temperatur von 300 °C muss unterschritten werden	▶ Gerät auskühlen lassen. ▶ Störungsmeldung durch Antippen von „OK“ bestätigen. – Gerät ist wieder betriebsbereit.
▪ „A1/E69“ bei Pyrolysegerät	▪ Türstatuserkennung fehlgeschlagen. 	▶ Türstatuserkennung neben Verriegelungshaken hineindrücken und gedrückt halten. – Im Display steht: „OK“. ▶ „OK“ drücken. ▶ 15 Sekunden lang den Türstatuserkennung-Hebel hineindrücken. Während dieser Zeit bewegt sich der Verriegelungshaken.

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.
	▪ Unterbrechung der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
	▪ Demomodus ist eingeschaltet.	Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheitscode ausgeschaltet werden. ▶ Service kontaktieren.
	▪ Gerät ist defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Gerätetür öffnet nicht automatisch (modellabhängig)	▪ Stromausfall	▶ Gerätetür kann von Hand geöffnet werden.
	▪ Gerät ist defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Beleuchtung funktioniert nicht	▪ Halogenlampe defekt.	▶ Backofen ausschalten. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.
▪ Gardauer erscheint ungewöhnlich lang	▪ Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschließen.
▪ Beim Grillen entsteht starker Rauch	▪ Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit dem „EasyCook“ übereinstimmt.
	▪ Grillstufe ist zu hoch.	▶ Grillstufe reduzieren.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
▪ Beim Betrieb treten Geräusche auf	▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt-, Pump- und Lüftergeräusche).	Diese Geräusche sind normal.
▪ Uhr läuft falsch	▪ Unregelmäßige Stromnetzfrequenz	► Netzsynchronisation ausschalten. Oder: ► Gerät mit Internet vernetzen. ► Zeit wird automatisch synchronisiert.
	▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise	► Service kontaktieren.

9.3 Nach einem Stromausfall

 Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitige Stromunterbrechung während des Betriebs

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

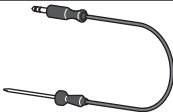
Längere Stromunterbrechung

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

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

Kuchenblech mit TopClean	Gitterrost	Gargutsensor
		

10.2 Sonderzubehör

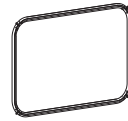
Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts



Türdichtung



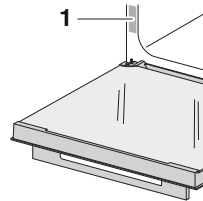
11 Technische Daten

Außenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1



11.1 Lichtquellen

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

11.2 Hinweis für Prüfinstitute

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

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

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

11.3 Temperaturmessung

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

11.4 Produktdatenblatt

Gemäß EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	V-ZUG AG
Art des Gerätes	–	Backofen
Modellbezeichnung	–	C4T C4T...P
Masse des Gerätes	kg	36 41
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,85 0,86
Energieverbrauch im Heißluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,79 0,8
Energieeffizienzdindex pro Garraum ³⁾	–	94,1 95,3
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

11.5 EcoStandby

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

12 Tipps und Tricks

12.1 Garergebnis unbefriedigend ...

... bei Zartgaren

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

... bei Gebäck und Braten

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

Ergebnis	Abhilfe
▪ Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit dem „EasyCook“ vergleichen. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiß länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

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



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

12.2 Energie sparen

Die Anwendungen  „Heißluft feucht“ und insbesondere  „Heißluft eco“ benötigen weniger Energie als die Anwendung  „Heißluft“. Bei den Anwendungen mit  „Ober-/Unterhitze“ verhält es sich gleich.

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



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

13 Entsorgung

13.1 Verpackung



Kinder dürfen nicht mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. 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 Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Adressen Importeure

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BVBA Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 140/36, 17th Floor ITF Tower, Si- lom Road Suriyawong Sub-district Bangrak District Bangkok 10500 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Mila- no) ITALY	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

14 Stichwortverzeichnis

Numerisch

3-Punkt-Gargutsensor 13

A

Abbrechen
 Rezepte..... 40
 Adressen Importeure..... 63
 Anwendung..... 15
 Ändern..... 16
 Auswählen..... 15
 Starten..... 16
 Anwendung abbrechen 26
 Anwendung vorzeitig beenden..... 27
 Anwendungen..... 29
 Anwendungsgruppe
 Auswählen..... 15
 Anwendungstipps 22
 Ausblenden..... 22
 Einblenden..... 22
 App
 Verschieben..... 14
 App-Ansicht..... 10
 Assistenzfunktionen..... 46
 Aufheizton..... 46
 Beleuchtung..... 46
 Aufbau..... 10
 Auflagegitter
 Herausnehmen..... 56
 Auflagen..... 12
 Außenabmessungen 59
 Außenreinigung 48

B

Bedien- und Anzeigeelemente 10
 Bedienung 14
 Beleuchtung 25, 57
 Ausschalten 25
 Einschalten..... 25
 Benutzereinstellungen..... 44
 Anpassen..... 44
 Datum und Uhrzeit..... 46
 Display 45
 EcoManagement..... 48
 Geräteinformation..... 47
 Individuelle Einstellungen..... 45
 Kindersicherung..... 44
 Service..... 48
 Sprache 44
 Töne 45
 V-ZUG-Home..... 47
 Werkseinstellungen..... 47
 Betriebsende..... 27

Bräunungsunterschied 61

C

CircleSlider
 Bedienen..... 15
 Reaktion 16

D

Datum und Uhrzeit
 Datum 46
 Datums- und Uhrzeitformat..... 46
 Nachtmodus 47
 Uhrzeit..... 46
 Uhrzeit im Standby..... 46
 Uhrzeitsynchronisation..... 47
 Zeitsynchronisation 46
 Dauer..... 17
 Einstellen..... 17
 Deckenbeleuchtung 55
 Display
 Bedienen..... 14
 Farbschema..... 45
 Helligkeit..... 45
 Hintergrund 45
 Displaysperre..... 25
 Ausschalten 25
 Einschalten..... 25

E

EasyCook 42
 Lebensmittelgruppen 42
 EcoManagement
 Verbrauchsanzeige..... 48
 Verbrauchsinformation..... 48
 Zurücksetzen 48
 EcoStandby..... 60
 Eigene Rezepte 40
 Ändern..... 41
 Erstellen..... 40
 Kopieren 41
 Löschen 41
 Rezept kopieren..... 41
 Einstellbereich 17
 Einstellen für später..... 21
 Einstellen..... 21
 Starten..... 22
 Einstellmöglichkeiten..... 11
 Einstellungen
 Ändern 20
 Kontrollieren..... 20
 Elektrischer Anschluss..... 59
 Ende 18
 Energie sparen..... 61

Entsorgung	62
Ernährungsstile	42
Ersatzteile	58, 59
Erstinbetriebnahme	9

F

F- und E-Meldungen	56
Favoriten	22
Ändern	22
Erstellen	22
Löschen	23
Starten	23
Folgeschritte	28
Betrieb abbrechen	28
Betrieb fortsetzen	28
Funktionsleiste	11
Funktionstasten	11
Ausklappen	15

G

Garantieverlängerung	71
Garergebnis unbefriedigend	60
Gargutsensor	19, 58
Garraum	12
Temperaturmessung	59
Gerät	
Ausschalten	29
Einschalten	14
Entsorgen	62
Gerätebeschreibung	10
Geräteinformation	
Demomodus	47
Identifikationsnummern	47
Kontakt Service	47
Versionsnummern	47
Gerätetipps	29
Aufrufen	29
Gerätetür	
Einsetzen	51
Entfernen	50
Gitterrost	13
Grill	31
Grill – Umluft	32
Gültigkeitsbereich	2

H

Halogenlampe	
Ersetzen	55
Heißluft	32
Heißluft eco	33
Heißluft feucht	32

I

Individuelle Einstellungen	
Ernährungsstil EasyCook	45

Folgeschritte	46
Länderküchen EasyCook	45
Sabbat-Modus	46
Startbildschirm	46
Temperatureinheit	46

K

Kerntemperatur	19
Einstellen	19
Nur messen	19
Kuchenblech	12
Kurzanleitung	72

L

Länderküchen	43
Lange Gardauer	57
Listenansicht	10

M

Modellbezeichnung	2
Modellnummer	2

N

Notizen	68
---------------	----

O

Ober-/Unterhitze	29
Ober-/Unterhitze eco	30
Ober-/Unterhitze feucht	30
Optionen	20
Auswählen	20
Starten	20

P

Pflege und Wartung	48
Pinnen	23
Hauptwert	23
Hauptwert zurücksetzen	24
PizzaPlus	31
Probleme	56
Produktdatenblatt	60
Prüfinstitute	59
Pyrolytische Selbstreinigung	49
Abbrechen	50
Starten	49

R

Reinigung	
Auflagegitter	55
Garraum	49
Gerätetür	50
Kuchenblech	49
Türdichtung	53
Türgläser	51
Zubehör	55

Rezeptbuch.....	38	Kontrollieren.....	24
Rezepte.....	38	Starten.....	24
Abbrechen	40	Vorzeitig ausschalten.....	25
Aktion erforderlich	39	Tipps und Tricks.....	60
starten	39	Töne	
Ruhiger Modus.....	25	Klangwelt.....	45
Ausschalten	26	Rückmeldetöne	45
Einschalten.....	25	Ruhiger Modus.....	45
S		Signaltöne	45
Sabbat Ober-/Unterhitze.....	35	Türdichtung	
Sabbat Ober-/Unterhitze feucht	35	Einsetzen	53, 54
Sabbat-Anwendungen.....	33	Entfernen	53, 54
Abbrechen oder vorzeitig beenden.....	34	Ersetzen	53, 54
Funktionsweise.....	33	Prüfen.....	55
Wählen und starten	34	Typ	2
Schnellinformationen		Typenschild	59
Anzeigen.....	14	U	
Seitliche Beleuchtung	55	U- und E-Meldungen.....	56
Service & Support.....	71	Uhrendesign.....	47
Sicherheitshinweise		Uhrzeit	26
Allgemeine	5	Ausblenden	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Einblenden	26
Gebrauchshinweise.....	7	Während Betrieb ausblenden.....	17
Geräteschäden vermeiden	8	Während Betrieb einblenden.....	17
Gerätespezifische	6	Unterhitze	31
Lebensgefahr.....	8	V	
Verbrennungsgefahr	8	Vorheizen.....	21
Verletzungsgefahr.....	8	Einschalten.....	21
Vor der ersten Inbetriebnahme	7	V-ZUG App.....	43
Zum Gebrauch	7	V-ZUG-Home.....	43
Smartphone		Informationen anzeigen	47
Systemanforderungen.....	43	Interface neu starten	47
Sonderzubehör.....	13, 59	Modus	47
Startaufschub.....	18	Zurücksetzen	47
Einstellen	18	W	
Pyrolytische Selbstreinigung.....	50	Warmhalten.....	38
Startbereitschaft	11	Weitere mögliche Probleme	57
Startbildschirm.....	14	Werkseinstellungen	48
Steckerbuchse.....	12	Favoriten.....	48
Störungen.....	56	Gepinnte Werte	47
Stromausfall	58	Startbildschirm	48
Stromunterbrechung	58	V-ZUG-Home.....	48
Symbole.....	5	Werte	
T		Anpassen	16
Tablet		Speichern	16
Systemanforderungen.....	43	WLAN-Verbindung	43
Technische Daten	59	Z	
Technische Fragen	71	Zartgaren	35, 60
Tellerwärmen im Garraum.....	38	Abbrechen oder vorzeitig ausschalten	38
Temperatursensor.....	12	Angebraten	36
Timer	24		
Ändern	24		
Einstellen	24		

Funktionsweise.....	35
Wählen und starten.....	37
Zartgartabelle	36
Zieltemperatur	19
Zubehör	12, 58

15 Notizen

16 Service & Support



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

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

Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

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

► Gerätetür öffnen.

– Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

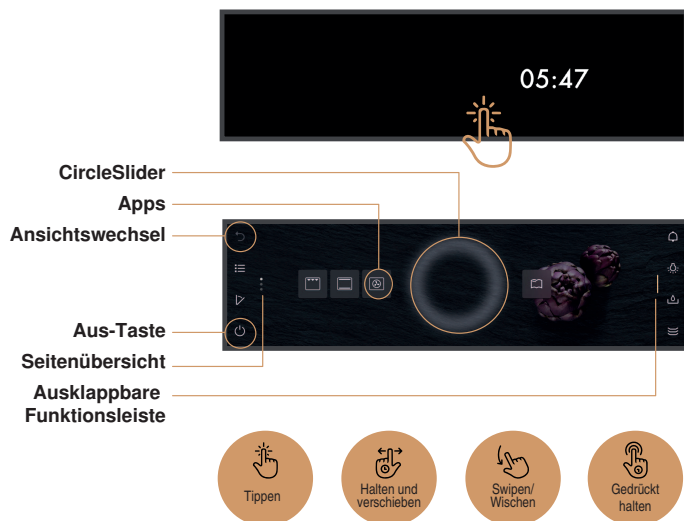
Ihr Reparaturauftrag

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

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

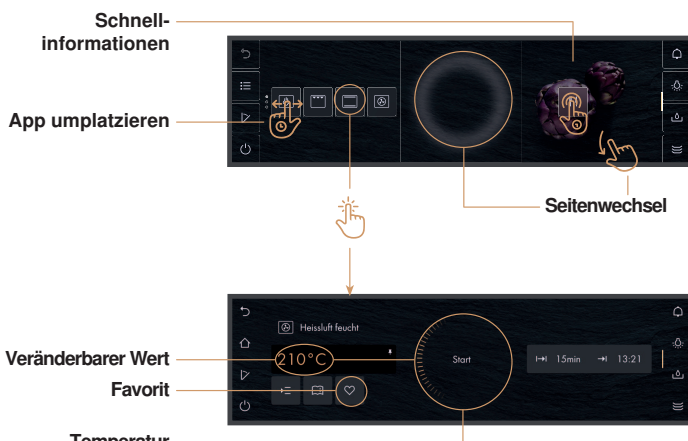
Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge.

Kurzanleitung



Ein/Aus

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



Die Bedienung

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



1094191-06

