



V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

Combair V6000

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	Type	Masssystem
Combair V6000 60C	C6T-21046, C6T-21072	55-600
Combair V6000 60	C6T-21047, C6T-21068	60-600
Combair V6000 60PC	C6T-21056	55-600
Combair V6000 60P	C6T-21057, C6T-21073	60-600
Combair V6000 60PC	C6T-21069	55-600
Combair V6000 7UC	C6T-21080, C6T-21081	55-762
Combair V6000 7UPC	C6T-21082, C6T-21083	55-762
Combair V6000 7U	C6T-21088, C6T-21089	60-762
Combair V6000 7UP	C6T-21090, C6T-21091	60-762
Combair V6000 76	C6T-21113, C6T-21114	60-762
Combair V6000 76C	C6T-21115, C6T-21116	55-762
Combair V6000 76P	C6T-21117, C6T-21118	60-762
Combair V6000 76PC	C6T-21119, C6T-21120	55-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	4.22	Betriebsende bei eingeschalteter AutoDoor (modellabhängig).....	31
1.1	Verwendete Symbole	5	4.23	Folgeschritte	31
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	4.24	Gerät ausschalten.....	32
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	4.25	Gerätetipps.....	32
1.4	Gebrauchshinweise	7	5	Anwendungen	33
2	Erstinbetriebnahme	10	5.1	Ober-/Unterhitze.....	33
3	Gerätebeschreibung	10	5.2	Ober-/Unterhitze feucht.....	33
3.1	Aufbau.....	10	5.3	Ober-/Unterhitze eco.....	34
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente.....	11	5.4	Unterhitze.....	34
3.3	Garraum.....	12	5.5	PizzaPlus.....	34
3.4	Zubehör	13	5.6	Grill.....	35
3.5	AutoDoor (modellabhängig)	15	5.7	Grill-Umluft.....	35
3.6	Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)	16	5.8	Drehspieß	35
4	Bedienung	16	5.9	Heissluft	36
4.1	Display bedienen	16	5.10	Heissluft feucht.....	37
4.2	Anwendung auswählen und starten	18	5.11	Heissluft eco	37
4.3	Anwendung ändern	19	5.12	Sabbat-Anwendungen.....	38
4.4	Dauer.....	20	5.13	Dörren (modellabhängig)	39
4.5	Startaufschub/Ende.....	21	5.14	Profi-Pizza (modellabhängig)	40
4.6	Kerntemperatur.....	22	5.15	Zartgaren	40
4.7	Optionen	23	5.16	Warmhalten	43
4.8	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	23	5.17	Tellerwärmen im Garraum.....	43
4.9	Vorheizen.....	24	5.18	GarAutomatik	44
4.10	Einstellen für später.....	24	5.19	Rezeptbuch	44
4.11	Automatisches Türöffnen (modellabhängig)..	25	5.20	Eigene Rezepte	46
4.12	Anwendungstipps	25	5.21	EasyCook	48
4.13	Favoriten	25	6	V-ZUG-Home	49
4.14	Pinnen	26	6.1	Bedingungen.....	49
4.15	Timer.....	27	6.2	Erstinbetriebnahme.....	49
4.16	Beleuchtung	28	7	Benutzereinstellungen	50
4.17	Displaysperre.....	29	7.1	Benutzereinstellungen anpassen	50
4.18	Ruhiger Modus	29	7.2	Sprache.....	50
4.19	Uhrzeit	29	7.3	Kindersicherung	50
4.20	Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden....	30	7.4	Display	51
4.21	Betriebsende.....	30	7.5	Töne.....	51

7.6	Individuelle Einstellungen	51	13	Entsorgung	68
7.7	Assistenzfunktionen	52	14	Stichwortverzeichnis	69
7.8	Datum und Uhrzeit	52	16	Service & Support	75
7.9	V-ZUG-Home	53			
7.10	Geräteinformation	54			
7.11	Werkseinstellungen	54			
7.12	EcoManagement	54			
7.13	Service	54			
8	Pflege und Wartung	55			
8.1	Aussenreinigung	55			
8.2	Garraum reinigen	55			
8.3	Kuchenblech reinigen	55			
8.4	Pyrolytische Selbstreinigung (modellabhängig)	56			
8.5	Gerätetür reinigen	57			
8.6	Türdichtung reinigen	59			
8.7	Türdichtung ersetzen	59			
8.8	Türdichtung ersetzen (Pyrolyse-Geräte)	60			
8.9	LED-Lampe ersetzen	61			
8.10	Zubehör und Auflagegitter reinigen	61			
9	Störungen beheben	62			
9.1	Störungsmeldungen	62			
9.2	Weitere mögliche Probleme	63			
9.3	Nach einem Stromunterbruch	64			
10	Zubehör und Ersatzteile	64			
10.1	Zubehör	64			
10.2	Sonderzubehör	65			
10.3	Ersatzteile	65			
11	Technische Daten	65			
11.1	Lichtquellen	65			
11.2	Hinweis für Prüfinstitute	65			
11.3	Temperaturmessung	65			
11.4	Produktdatenblatt	66			
11.5	Produktinformationen	66			
11.6	EcoStandby	66			
12	Tipps und Tricks	67			
12.1	Garergebnis unbefriedigend	67			
12.2	Energie sparen	67			

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.
- Falls Sie ein Gerät ohne Türgriff besitzen, erfolgt das Öffnen und Schliessen der Türe über die Betätigung der Taste «Öffnen/Schliessen».
- Beim automatischen Öffnen der Gerätetüre dürfen sich keine kleinen Kinder oder Tiere im Öffnungsbereich der Gerätetür befinden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Kuchenbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.

- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.
- Nicht zur Beheizung eines Raumes 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 Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Befestigen Sie keine Magnete am Display.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

Zum Gebrauch

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

- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Über Trocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, Lebensgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Schutzzeinslage oder Alufolie auf den Boden gelegt werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.

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!


- Die Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringen des Wasser verursacht Schäden siehe Kapitel «Pflege und Wartung».

2 Erstinbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterial sowie, falls vorhanden, blaue Schutzfolien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ 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.



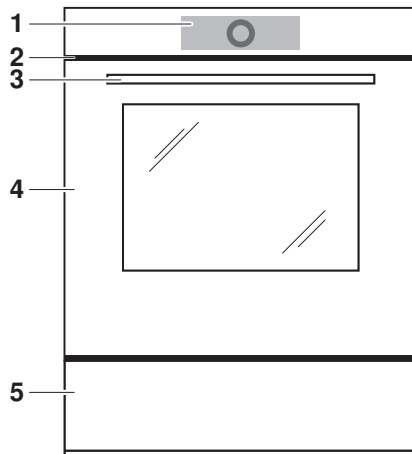
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während des Vorgangs nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

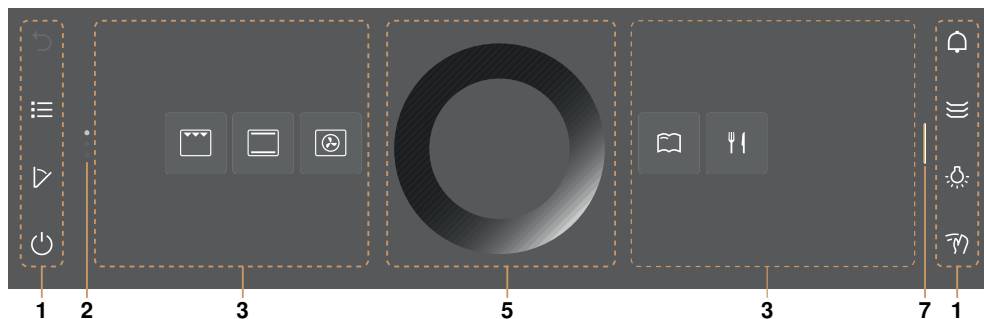
3.1 Aufbau



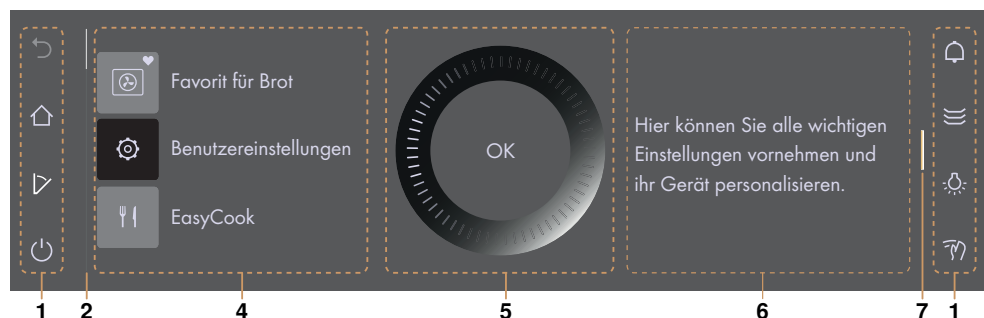
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff (modellabhängig)
- 4 Gerätetür
- 5 Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

App-Ansicht



Listenansicht



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

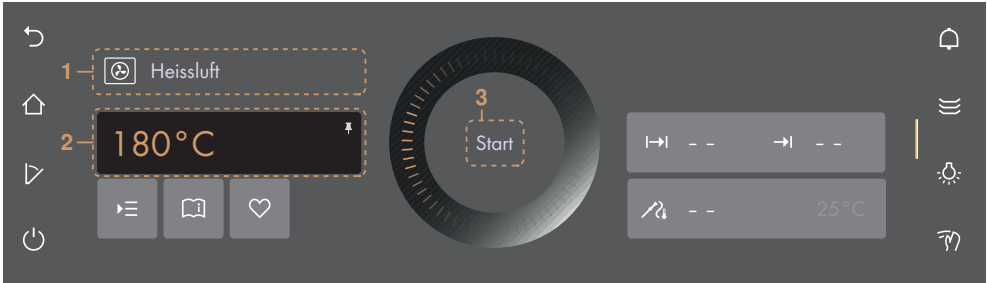
Funktionstasten links

	Schritt zurück
	Startbildschirm
	Listenansicht
	App-Ansicht
	AutoDoor (modellabhängig)
	Ausschalten

Funktionstasten rechts

	Timer
	Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)
	Garraumbeleuchtung
	Displaysperre
	Ruhiger Modus
	Uhrzeit

Startbereitschaft



- 1 Anwendung
- 2 Hauptwert
- 3 Betrieb starten

Einstellmöglichkeiten

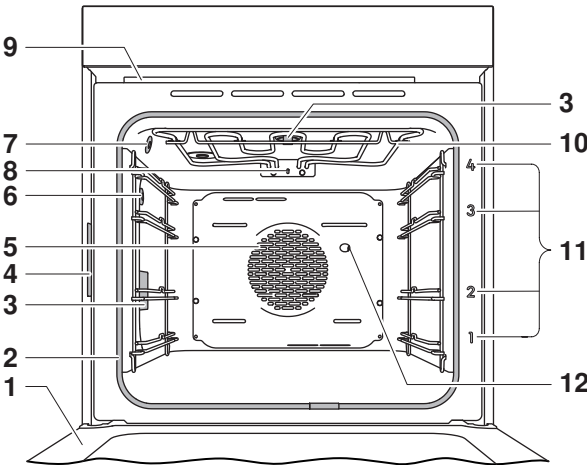
- Optionen
- 📖 Anwendungstipps
- ♥ Favorit
- ⏮ Dauer
- ⏭ Ende
- 🔥 Garguttemperatur

Symbol



📶 V-ZUG-Home

3.3 Garraum



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Gerätetür | 7 | Klimasensor |
| 2 | Türdichtung | 8 | Temperatursensor |
| 3 | Garraumbeleuchtung | 9 | Garraumentlüftung |
| 4 | Typenschild | 10 | Grill/Oberhitze |
| 5 | Heissluftgebläse | 11 | Auflagen mit Beschriftung |
| 6 | Steckerbuchse für Gargutsensor | 12 | Antrieb für Drehspieß/Bratenkorb |

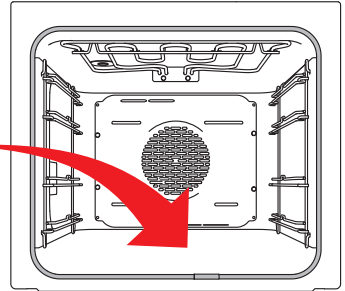


Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden, damit der Garraumboden einfacher gereinigt werden kann.



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.



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

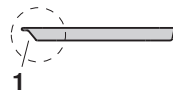
Kuchenblech



Beschädigung der Beschichtung durch bestimmte Lebensmittel.

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

- Backform z. B. für Wähen, Brot und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» 1 des Kuchenblechs im Garraum nach hinten zeigt.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

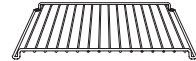
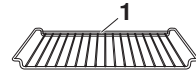


Gitterrost



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



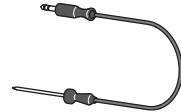
3-Punkt-Gargutsensor



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.

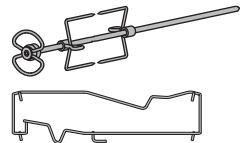
- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im «EasyCook» beschrieben.

Drehspiess und Auflagerahmen

- Zubereitung von Poulet
- Auflage für Drehspiess



Drehspiess und Auflagerahmen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Sie können jedoch kostenlos über V-ZUG bestellt werden.

Sonderzubehör



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

- Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3.5 AutoDoor (modellabhängig)





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

- Bei Geräten ohne Türgriff, erfolgt das Öffnen und Schliessen der Tür über die Betätigung der Funktionstaste .



Die Tür kann jederzeit geöffnet und geschlossen werden.

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



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

- Die Töne können in den Benutzereinstellungen eingestellt werden (siehe Seite 51).




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

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



- Gewünschte Option auswählen.

Einsatzbereiche AutoDoor

- Türöffnung, Türschliessen und Anfahren der Auslüftstellung mittels Drücken der Funktionstaste .
- Automatisches Türöffnen und -Schliessen (siehe Seite 23).
- Anwendung Dörren (siehe Seite 39).

3.6 Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)




Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!

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

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

Beheizbare Geräteschublade starten

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



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



Während der pyrolytischen Selbstreinigung ist die beheizbare Geräteschublade nicht wählbar.



Während der Sabbat-Anwendung ist die beheizbare Geräteschublade nicht wählbar.

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

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

Das Gerät wird über das Display bedient.

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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

Ansicht des Startbildschirms ändern

Der Startbildschirm kann auf zwei verschiedene Arten angezeigt werden: als App-Ansicht (siehe Seite 11) oder als Listenansicht. Werkseitig ist die App-Ansicht eingestellt.



- ▶ Um die Ansicht temporär zu ändern, Funktionstaste **1** antippen.
 - Die Ansicht bleibt so lange gespeichert, bis sich das Display abdunkelt.
 - Danach wird die Änderung verworfen.
 - Wird das Display erneut aufgerufen, erscheint die in den Benutzereinstellungen eingestellte Ansicht.
- ▶ Um die Ansicht dauerhaft zu ändern, in der Benutzereinstellung «Individuelle Einstellungen» die gewünschte Ansicht des Startbildschirms auswählen (siehe Seite 52).

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 25).
- ▶ App **2** loslassen.
 - Die Schnellinformation erlischt. Bei der Anwendung Favoriten ♥ erlischt die Schnellinformation nicht, damit das Umbenennen/Entfernen angewählt werden kann.

App verschieben

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

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

Funktionsleiste rechts ausklappen

Die rechte Funktionsleiste kann unabhängig vom Betrieb ausgeklappt werden.

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

CircleSlider bedienen

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



4.2 Anwendung auswählen und starten


- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.

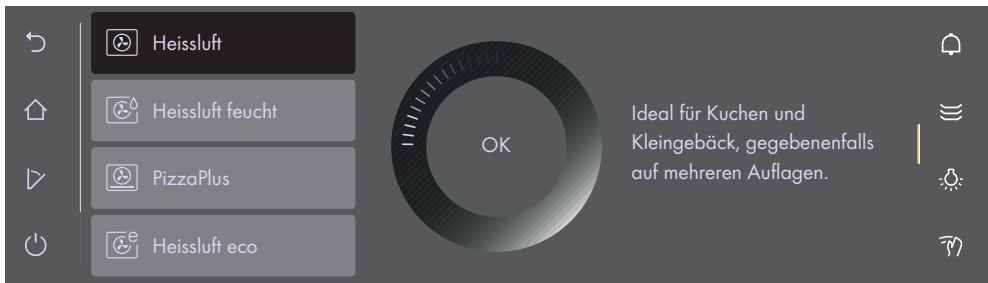
Anwendungsgruppe auswählen

Entweder:

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

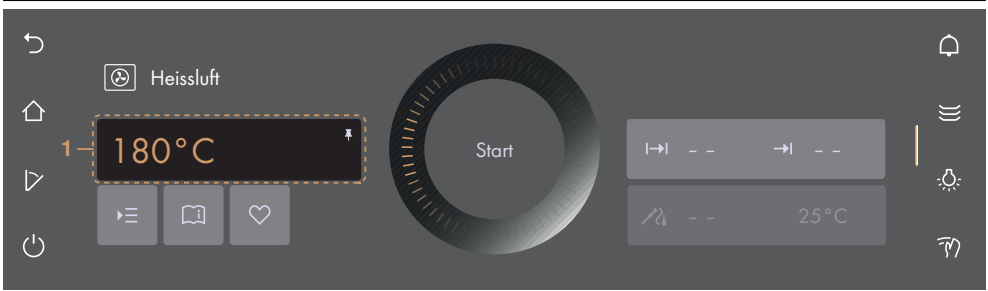
Oder:

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

Werte speichern

- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 26).
- ▶ Bei Bedarf **♥** antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 25).

Anwendung starten

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



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



4.3 Anwendung ändern

Falls eine Anwendung noch nicht gestartet wurde:

- ▶ Funktionstaste **🏠** «Startbildschirm» antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint (siehe Seite 18).
 - Es kann eine neue Anwendung gewählt werden.



Falls eine Anwendung bereits in Betrieb ist:

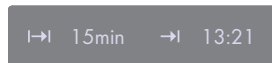
- ▶ «Stopp» gedrückt halten.
 - Die Anwendung wird abgebrochen (siehe Seite 30).

4.4 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 18).
- ▶ Im Wertebereich  «Dauer» antippen (siehe Seite 23).
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Dauer mit dem CircleSlider einstellen.
 - Im Display erscheinen die gewünschte Dauer und das daraus berechnete Betriebsende :
- Ist ein Vorheizen gewählt oder voreingestellt, setzt sich das Ende aus 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 30).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden (siehe Seite 31).



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

Einstellbereich


Anwendung/Funktion	Minimal	Maximal
Anwendungen mit Heissluft, Ober-/Unterhitze oder Grill	10 s	24 h
Warmhalten	5 min	1 h 30 min
Tellerwärmen im Garraum	30 min	10 h
Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)	30 min	24 h
Zartgaren	1 h 30 min– 2 h 30 min	4 h 30 min
Sabbat-Anwendungen	1 h	78 h



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

Uhrzeit während Betrieb einblenden

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

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

Uhrzeit während Betrieb ausblenden

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

4.5 Startaufschub/Ende

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




Bei den Sabbat-Anwendungen  kann kein Startaufschub eingestellt werden.


Startaufschub einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶ Dauer einstellen (siehe Seite 20).
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 23).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option «Vorheizen» nicht eingeschaltet wurde.



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

Vor dem Einstellen des Startaufschubs,

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



→ 15min → 13:21

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



Gerät startet in: 32min


→ 15min

- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 23).
 - 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 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 18).
- ▶ Gewünschte Temperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Im Wertebereich  «Kerntemperatur» antippen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.
- ▶ Gewünschte Zieltemperatur mit dem CircleSlider einstellen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.



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



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 30).

I→II 55min

 75°C 35°C



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


Kerntemperatur nur messen





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

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


4.7 Optionen

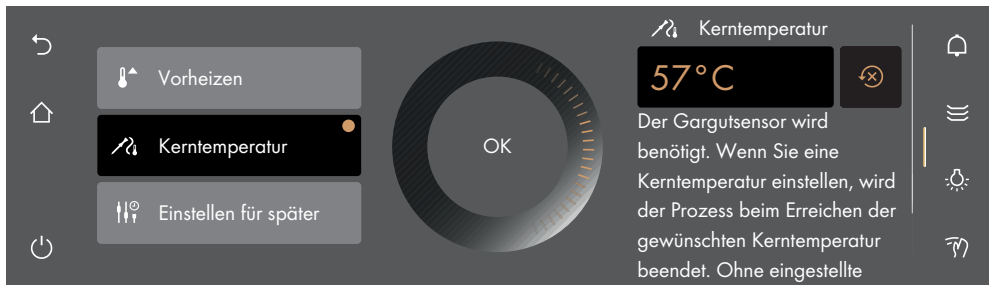
Übersicht

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


-  Vorheizen (siehe Seite 24)
-  Kerntemperatur (siehe Seite 22)
-  Einstellen für später (siehe Seite 24)
-  Automatisches Türöffnen (siehe Seite 52) (modellabhängig)

Optionen auswählen und starten


- ▶ Im Display aus gewünschter Anwendungsgruppe eine Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶  antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Optionen:




- ▶ Gewünschte Option antippen.
- ▶ Im rechten Inhaltsbereich des Displays entweder Option mit dem Schalter einschalten oder Wertebereich antippen und gewünschten Wert mit dem CircleSlider einstellen.
 - Jede definierte Option wird mit einem ● versehen.
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.
 - Es können auch mehrere Einstellungen gesamthaft mit «OK» bestätigt werden.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.

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

4.8 Einstellungen kontrollieren und ändern

Werte und Einstellungen können vor und während des Betriebs geändert werden. Eine Ausnahme ist das Einstellen des Endes  während des Betriebs (siehe Seite 30) und das Vorheizen (siehe Seite 24).

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

- ▶ Feld der gewünschten Einstellung antippen.
- ▶ Um Wert anzupassen oder zurückzusetzen, Wertebereich antippen und Wert mit dem CircleSlider anpassen.
 - Die Farbe des Wertebereichs ändert sich zu Amber.

- ▶ Um Option ein- oder auszuschalten, Schalter antippen.
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.

4.9 Vorheizen



**Wenn die Option 🔥 «Vorheizen» eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei 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 18).
- ▶ ≡ «Optionen» antippen und 🔥 «Vorheizen» wählen.
- ▶ Schalter «Vorheizen» antippen.
 - «Vorheizen» ist eingeschaltet.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 23).
- ▶ Einstellung mit «OK» bestätigen.
- ▶ Um Anwendung mit Vorheizen zu starten, «Start» drücken.
 - «Vorheizen» wird gestartet.
 - Der Fortschritt des «Vorheizen» wird im CircleSlider angezeigt.

Gargut einschieben

- Sobald der Garraum vorgeheizt ist,
- ertönt ein Signalton und eine Meldung wird angezeigt. Erst nach dem Quittieren der Meldung läuft die Dauer ab, falls diese eingestellt wurde.
- ▶ Gargut in Garraum schieben.
 - ▶ Gerätetür schliessen und Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Die Anwendung wird gestartet.

4.10 Einstellen für später

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

«Einstellung für später» einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
- ▶ ≡ «Optionen» antippen und ⌚ «Einstellen für später» wählen.
- ▶ Schalter «Einstellen für später» antippen.
 - «Einstellen für später» ist eingeschaltet.
 - Die Einstellungen werden bis zu 36 Stunden gespeichert.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 23).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option «Vorheizen» nicht eingeschaltet wurde.

«Einstellung für später» starten

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



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



4.11 Automatisches Türöffnen (modellabhängig)

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



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

«Automatisches Türöffnen» einstellen

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

4.12 Anwendungstipps

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

Falls die Anwendung noch nicht in Betrieb ist:

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.

Anwendungstipps einblenden


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



Anwendungstipps ausblenden

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

4.13 Favoriten

Favorit erstellt

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

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen und Werte und Einstellungen anpassen (siehe Seite 18).
- ▶  «Favoriten» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü des Favoritennamen mit der Tastatur.
- ▶ Bei Bedarf mit der Tastatur den Favoritennamen anpassen.
- ▶ Um Favoriten zu verwerfen,  antippen.
- ▶ Um Favoriten zu speichern, «OK» drücken.

- Die Schnellinformation des Favoriten wird angezeigt.
- Im Startbildschirm erscheint der Favorit 1 als App mit einem Herz.



Favoriten ändern

Ein einmal erstellter Favorit kann nicht nachträglich geändert werden.

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

Favoritennamen ändern

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

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

4.14 Pinnen

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

- Temperatur
- Temperaturstufe
- Gargutangabe



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

Hauptwert pinnen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 18).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Hauptwert mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 23).
- ▶ Hauptwert gedrückt halten.
 - Die Farbe der Pinn-Nadel ändert sich zu Amber.
 - Der Hauptwert der gewünschten Anwendung ist festgelegt.
 - Bei jedem Aufrufen der Anwendung erscheint der gepinnte Hauptwert als Vorschlagswert.

Gepinnten Hauptwert zurücksetzen

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




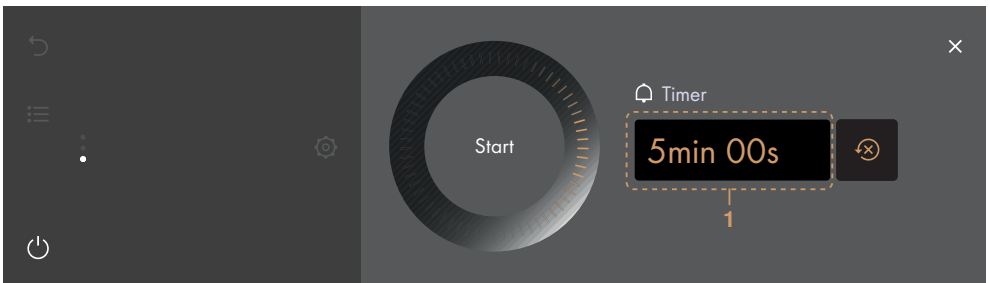
Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung «Gepinnte Werte» aufrufen (siehe Seite 54).

4.15 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.

4.16 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.


4.17 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.



4.18 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 51) als auch durch einen Schnelzugriff in der Funktionsleiste ein- und ausgeschaltet werden.

Ruhigen Modus einschalten

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


Ruhigen Modus ausschalten

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


4.19 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.

4.20 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 31).
 - Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste ↷ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 18).
 - Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 32).



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



Bei den Sabbat-Anwendungen ist ein Abbrechen nur durch die Funktionstaste ⏻ möglich (siehe Seite 38).

Anwendung vorzeitig beenden

- Funktionstaste ⏻ gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer oder beheizbare Geräteschublade weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 32).

4.21 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer/der Schrittdauer resp. 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 31).
 - Funktionstaste ↶ wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste ↗ wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 18).
 - Funktionstaste ⏻ gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 32).

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 Ausstecken des Gargutsensors. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 32).

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.

4.22 Betriebsende bei eingeschalteter AutoDoor (modellabhängig)

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

4.23 Folgeschritte

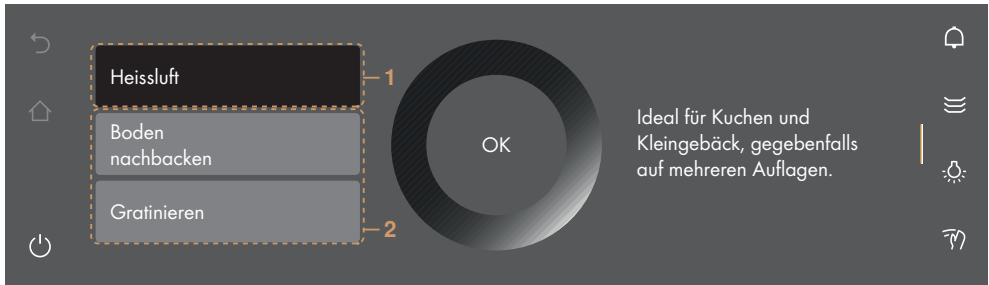
Bei den Folgeschritten handelt es sich um Anwendungen, mit denen der Betrieb nach einer beendeten oder abgebrochenen Anwendung fortgesetzt werden kann. Das Gargut kann dadurch bspw. stärker gebräunt werden. Die angebotene Auswahl an Folgeschritten richtet sich nach der davor beendeten oder abgebrochenen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



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

Sobald eine Anwendung beendet/abgebrochen und die Meldung «Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?» mit «Ja» bestätigt wurde (siehe Seite 30),

- stehen im Display die Folgeschritte zur Auswahl:



Betrieb fortsetzen

- ▶ Gewünschten Folgeschritt auswählen.
 - Bei Folgeschritt **1** wird die eben beendete/abgebrochene Anwendung fortgesetzt. Der Hauptwert (Temperatur oder Temperaturstufe) wird dabei direkt von der beendeten/abgebrochenen Anwendung übernommen.
 - Bei den Folgeschritten **2** werden Hauptwerte angeboten, die unabhängig von der beendeten/abgebrochenen Anwendung sind.
- ▶ Auswahl mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft mit reduzierten Einstellmöglichkeiten.
- ▶ Ggf. antippen und Optionen einstellen (siehe Seite 23).
- ▶ Um Folgeschritt zu starten, «Start» drücken.

Betrieb abbrechen

Um den Betrieb abzubrechen, stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Funktionstaste wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 18).
- Funktionstaste gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 32).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 32).

4.24 Gerät ausschalten

- ▶ Funktionstaste gedrückt halten.
 - Eine laufende Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer oder beheizbare Geräteschublade weiterhin aktiv.
 - Falls eingeschaltet, wird die Displaysperre deaktiviert.
 - 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.

4.25 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

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

Gerätetipps aufrufen

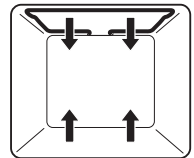
- ▶ Im Startbildschirm ⓘ «Gerätetipps» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °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, Guetzi, Brot und Braten

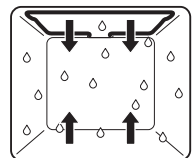


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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

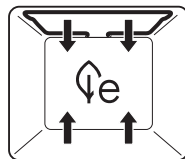


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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 dem Betrieb darauf hin.

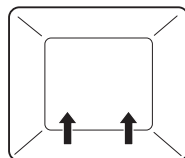


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.4 Unterhitze



Temperaturbereich	4 Stufen
Vorschlagswert	Mittel (Stufe 2)
Auflage	1



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

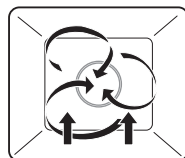


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.5 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–280 °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, Wähen und Quiches

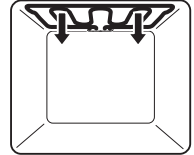


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech ohne Backtrennpapier verwenden.

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

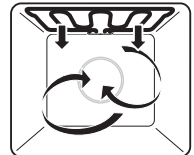


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten mit Option  vorheizen, bevor Gar-
gut eingeschoben wird.

5.7 Grill-Umluft



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






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

Anwendung

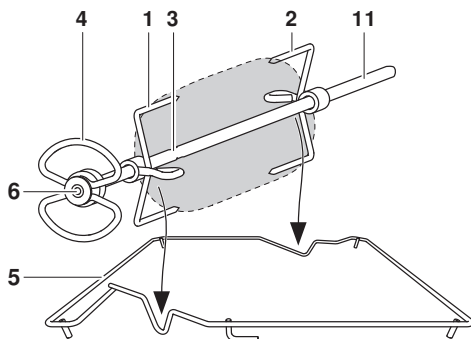
- ganzes Poulet
- hohes Grillgut
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen oder in Porzellan- oder Glasform geben.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

5.8 Drehspeiss

Das Gerät ist mit einem Antrieb für den Drehspeiss ausgerüstet, welcher bei den Anwendungen  «Grill»,  «Grill-Umluft» und  «Zartgaren mit Grill» automatisch eingeschaltet ist. Der Drehspeiss kann zusammen mit dem abgewinkelten Gargutsensor verwendet werden.

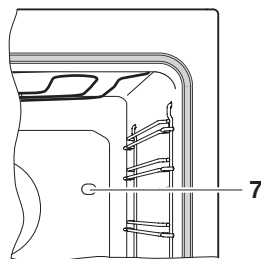
Drehspieß

- Fleisch würzen und binden.
- Beim Braten Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Teil des Fleisches bei Markierrille **3** befindet.
- Fleisch mit zweiter Klammer **2** zusammendrücken und mit Schrauben fixieren.
- Mit Alufolie ausgelegtes Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- Auflagerahmen mit Drehspieß in Auflage **3** – bis ganz an Garraumrückwand – schieben.
- Spiessende **11** in Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- Drehspieß diagonal so zwischen Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass Positionierrille **4** auf Rahmen aufliegt.



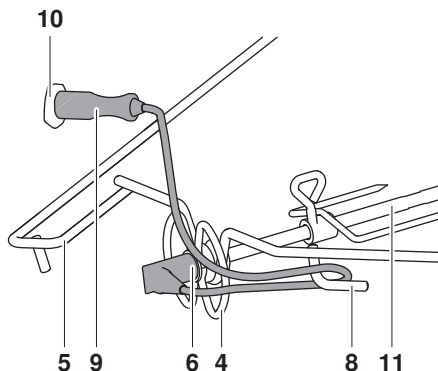
Falls ein Poulet am Drehspieß zubereitet wird,

- beide Schenkel und Flügel durch Binden fixieren.
- Drehspieß durch Brustfleisch und nicht durch Bauchhöhle stecken.



Falls der abgewinkelte Gargutsensor verwendet wird,

- diesen in Öffnung **6** stecken.
- Kabel einmal um Haken **8** schlingen und darauf achten, dass es zwischen Gargutsensor und Haken möglichst straff ist.
- Stecker **9** des abgewinkelten Gargutsensors in Buchse **10** stecken.



Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der dickste Teil des Fleisches bei der Markierrille im vorderen Drittel des Drehspießes platziert werden.

5.9 Heissluft



Temperaturbereich

30–280 °C

Temperaturbereich Pyrolysegerät

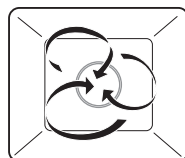
30–300 °C

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.

5.10 Heissluft feucht



Temperaturbereich

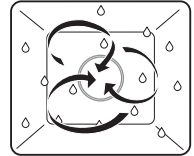
30–250 °C

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.

5.11 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 dem Betrieb darauf hin.



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

5.12 Sabbat-Anwendungen

Damit die Anwendungen  Sabbat Ober-/Unterhitze und  Sabbat Ober-/Unterhitze feucht verwendet werden können, muss der  «Sabbat-Modus» in den Benutzereinstellungen aktiviert werden (siehe Seite 52).




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

Funktionsweise

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

Wählen und starten


- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  Sabbat-Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der gewünschten Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 23).
- ▶ Um die ausgewählte Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Das Gerät ist betriebsbereit.
- ▶ Gerätetür öffnen
- ▶ Gargut einschieben
- ▶ Gerätetür schliessen.
 - Der Garvorgang startet, die Beheizung beginnt leicht zeitverzögert.



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

Abbrechen/vorzeitig beenden

Sabbat-Anwendung kann bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden (siehe Seite 30).

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Die laufende Anwendung wird beendet.
 - Das Display wird dunkel.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 32).
 - Nach dem erneuten Starten des Geräts erscheint der Startbildschirm.

Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer erfolgt das reguläre Betriebsende (siehe Seite 30).

Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch verhält sich das Gerät wie im Kapitel «Nach einem Stromunterbruch» (siehe Seite 64) beschrieben.

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

Hinweise für ein optimales Ergebnis

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



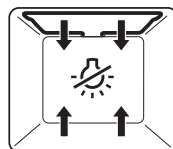
Timer und beheizbare Geräteschublade können nicht gleichzeitig betrieben werden. Sie werden beim Start der Anwendung ausgeschaltet.

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

Sabbat Ober-/Unterhitze



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



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

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

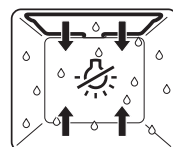


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

Sabbat Ober-/Unterhitze feucht



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



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

Anwendung

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

5.13 Dörren (modellabhängig)



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



5 Anwendungen

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Durch die zeitlich gesteuerte Türöffnung wird die aus dem Gar-
gut tretende Feuchtigkeit in regelmässigen Abständen grosszügig abgeführt. Das Gargut trocknet langsam aus.

Anwendung

- Trocknen von Obst, Gemüse und Kräutern



Bei tiefen Trocknungstemperaturen muss eine längere Trocknungsdauer einge-
plant werden. Lebensmittel mit hohem Wassergehalt benötigen eine längere Trock-
nungsdauer.

5.14 Profi-Pizza (modellabhängig)

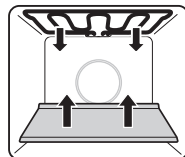


Temperatur

350 °C

Auflage

2



Perfekt für Pizzen mit selbstgemachtem Teig wie zum Beispiel Pizza Napoletana. Die Piz-
za wird bei sehr hoher Temperatur gebacken. Der Pizzastahl, welcher als Zubehör erhält-
lich ist, wird im Gerät vorgeheizt. Die Vorheizzeit beträgt ca. 25–30 Minuten und ist im-
mer aktiviert.



**Allfällige Vollauszüge entfernen und durch die herkömmlichen Auflagegitter erset-
zen.**




**Verwenden Sie kein Kuchenblech und kein Backpapier, sondern nur geeignetes
Zubehör (siehe Seite 65).**





Garraumbeleuchtung schaltet sich wegen den hohen Temperaturen automatisch
nach einer Minute aus

5.15 Zartgaren

Funktionsweise

Mit  «Zartgaren» können hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet wer-
den. Das Betriebsende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Flei-
sches. Die Temperatur wird automatisch geregelt. Bei langen Einstelldauern entspricht
die Temperaturführung einem Niedergaren.

Die Gardauer kann je nach Fleischart zwischen 1½ bis 4½ Stunden für  «Zartgaren
angebraten» oder 2½ bis 4½ Stunden für  «Zartgaren mit Grill» 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 85 °C
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: hochwertiges, nicht zu reifes Fleisch
- Bei durchgezogenen Stücken wie Schulter oder Hals eine lange Einstelldauer wählen.



Für 🔪 «Zartgaren mit Grill» können auch etwas durchwachsene Stücke zwischen 1000 und 2000 g verwendet werden.

Zartgartabelle für 🔪 «Zartgaren angebraten» und 🔪 «Zartgaren mit Grill»

Fleischstück	Zubereitungsart	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	angebraten	medium	58
		well done	65
Kalbshuft, Kalbsnierstück	angebraten	medium	63
		well done	69
Kalbsschulter	angebraten	well done	72
	mit Grill	well done	72
Kalbshals	angebraten	well done	75
	mit Grill	well done	75
Kalbseckstück	angebraten	Medium	61
		well done	69
Kalbsbrust gerollt	mit Grill	well done	75
Rindsfilet	angebraten	rare	48
		medium rare	53
		medium	57
		well done	65
Entrecôte, Roastbeef	angebraten	medium	57
		well done	64
Rindschulter	angebraten	medium	63
		well done	69
Rindshohrücken	angebraten	medium	60
		well done	69
	mit Grill	medium	60
		well done	69
Rindsschulter	angebraten	medium	72
	mit Grill	well done	75
Schweinshuft, Schweinsnierstück	angebraten	medium	61
		well done	72
Schweinshals	angebraten	well done	76
	mit Grill	well done	76
Schweinsschulter	mit Grill	well done	76
Lammgigot	angebraten	medium	65
		well done	74
	mit Grill	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.
- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶  «Zartgaren angebraten» starten.

Zartgaren mit Grill

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.




Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit sie unter dem Grill gleichmässig gebräunt werden. Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem  «Zartgaren mit Grill» entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

- ▶ Fleisch auf Drehspieß und Gargutsensor in Drehspieß stecken.
- ▶ Mit Alufolie ausgelegtes Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Drehspieß in Auflagerahmen platzieren und in Auflage 3 bis ganz an die Garraumrückwand schieben.
- ▶ Gargutsensor am Auflagerahmen befestigen und Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶  «Zartgaren mit Grill» starten (siehe Seite 42).

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 18).
- ▶ Gewünschte Fleischart auswählen.
- ▶ Gewünschtes Fleischstück auswählen.
- ▶ Gewünschte Zartgarmethode auswählen und mit «OK» bestätigen.



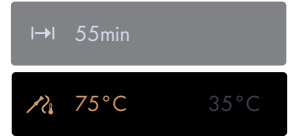
► Falls die gewünschte Fleischart oder Fleischstück nicht zur Auswahl stehen, «Freie Fleischwahl» wählen.

- Bei «Zartgaren angebraten»: Gargrad wählen (nicht möglich bei «Freie Fleischwahl»).
- Bei «Zartgaren mit Grill»: Gewünschten Bräunungsgrad wählen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Anwendung.
- Bei Bedarf vorgeschlagenen Wert anpassen und, falls gewünscht, Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).
- Um Zartgaren zu starten, «Start» drücken.



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

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



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

Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten

- Um Zartgaren abbrechen, «Stopp» gedrückt halten.
 - Im Display steht: «Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?»
- Um Zartgaren abbrechen oder vorzeitig auszuschalten, ✓ «Ja» antippen.
 - Der Betrieb wird abgebrochen.
- Um Gerät auszuschalten, Funktionstaste ⏻ gedrückt halten (siehe Seite 32).



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.

5.16 Warmhalten

Mittels  «Warmhalten» können fertige Speisen warmgehalten werden.




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

5.17 Tellerwärmen im Garraum



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

- Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- Geschirr im Garraum positionieren.
 - Idealerweise Gitterrost einschieben und Geschirr darauf stellen.

- ▶ Anwendung  «Tellerwärmen» antippen.
 - Im Display stehen die Dauer und das daraus berechnete Ende.
- ▶ Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).




Wählen Sie eine Dauer von mindestens 30 Minuten.

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



Die Teller sind heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

5.18 GarAutomatik

Die  «GarAutomatik» besteht aus Anwendungen für verschiedene Lebensmittelgruppen. Grösse und Form des Garguts werden erkannt und Dauer und Garraumklima automatisch angepasst.

Bräunungsgrad

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

Dauer

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



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






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

GarAutomatik wählen und starten



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

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

5.19 Rezeptbuch

Folgendes Rezeptbuch ist für dieses Gerät erhältlich:

- «Backen. Mit Passion 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» mit der beigelegten Bestellkarte gratis bestellen. Das Rezeptbuch ist auf Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch erhältlich. Die Rezepte sind bereits im Gerät freigeschaltet.

Rezept starten



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

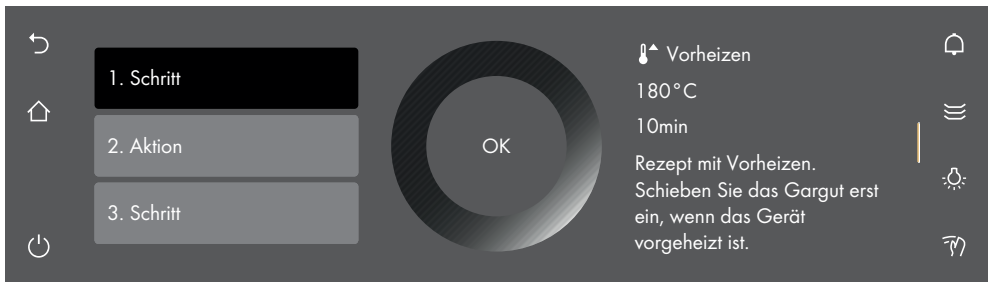
- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe «Rezepte» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch auswählen.
- ▶ Gewünschtes Kapitel auswählen.
- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
 - Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ Um die einzelnen Rezeptschritte einzusehen, am linken Inhaltsbereich die Schrittübersicht öffnen. Dazu «1. Schritt» anwählen. Die Schrittübersicht öffnet sich und man kann sich zu jedem Schritt die Schrittinformationen wie Anwendung, Temperatur und Dauer anzeigen lassen. Bei der Aktionsinformation ist die jeweilige Handlungsanweisung aufgeführt.
- ▶ Mit dem Anwählen eines beliebigen Schrittes oder einer Aktion und der Bestätigung von «OK» kann das Rezept beim ausgewählten Schritt gestartet werden. Dazu wird der gewählte Schritt in die Startbereitschaft übernommen und man kann wie gewohnt das Rezept mittels «Start» starten.
- ▶ Ein Rezept kann mit einem beliebigen Schritt gestartet werden, d. h. Schritte können übersprungen werden.



Wenn Sie das Rezept bei einem späteren Schritt starten wollen, wählen Sie die dem Schritt vorangehende Aktion aus, um die Auflageinformation zu erhalten.



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



Während des Rezeptablaufs

Während des Rezeptablaufs kann es nötig sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder weiteres Gargut einzuschieben. In solch einem Fall wird der Betrieb angehalten und im Display erscheint eine Handlungsanweisung, was zu tun ist. Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

- ▶ Gerätetür öffnen.

- ▶ Aktion durchführen, z. B. Gargut wenden.
- ▶ Gerätetür schliessen und Meldung mit «OK» bestätigen.
 - Das Rezept wird fortgesetzt.

Rezept abbrechen

- ▶ Um Rezept abbrechen, «Stopp» gedrückt halten.
 - Im Display steht: «Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?»
- ▶ Um das Rezept abbrechen, ✓ «Ja» antippen.
 - Das Rezept wird abgebrochen.

5.20 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 Gargutes und 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

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶  antippen.
- ▶ «Eigene Rezepte» antippen.
- ▶ «Rezept anlegen» antippen.
 - Die Auswahl «Schritt hinzufügen» erscheint.
- ▶ «Schritt hinzufügen» antippen.
 - Auswahlmöglichkeiten erscheinen.
- ▶ Gewünschte Anwendung bzw. «Vorheizen», «Pause» oder «Halten» auswählen und mit «OK» bestätigen.
- ▶ Gewünschte Einstellungen zum jeweiligen Schritt vornehmen.
 - Temperatur bzw. Temperaturstufe einstellen.
 - 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 10 Schritte in einem eigenen Rezept erstellt werden.

Erstelltes Rezept benennen


- ▶ Mithilfe der Tastatur den Namen des Rezeptes eingeben.
- ▶ Mit «OK» bestätigen.
 - Das neue Rezept wird nun im Bildschirm «Eigene Rezepte» angezeigt.

Rezept starten

- ▶ Gewünschtes Rezept auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
- ▶ 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 Rezeptes 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.

5.21 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	Wähe 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 18).
- ▶ Gewünschte Lebensmittelgruppe auswählen.
- ▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.
- ▶ Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
- ▶ Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen und ggf. mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des gewählten Lebensmittels.
- Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 23).
- Um den Betrieb zu starten, «Start» drücken.

Ernährungsstile

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

Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:

Milch	Fleisch
Eier	Schweinefleisch
Fisch	

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

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

Länderküchen

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

Folgende Länderküchen stehen zur Verfügung:

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

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

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

6 V-ZUG-Home



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

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

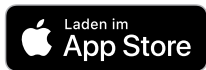
6.1 Bedingungen

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

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



Google Play™ ist eine Trademark von Google Inc.



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

6.2 Erstinbetriebnahme



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

App installieren

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

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

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



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

7 Benutzereinstellungen

7.1 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ ⚙️ «Benutzereinstellungen» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 18).
- ▶ Gewünschte Benutzereinstellung auswählen.
 - Im Display erscheint das Hauptmenü der gewünschten Benutzereinstellung oder ein weiteres Untermenü mit weiteren Benutzereinstellungen.
- ▶ Gewünschte Einstellung vornehmen.
 - Die Einstellung wird sofort übernommen.
- ▶ Um ein Untermenü zu verlassen, ↩️ antippen.
- ▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, 🏠 antippen.



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

7.2 Sprache

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

7.3 Kindersicherung

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



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

7.4 Display

Farbschema

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

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Hintergrund

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

7.5 Töne

Ruhiger Modus

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

Klangwelt

Die Tonalität der Signal- und Rückmeldetöne kann geändert werden.

Rückmeldetöne

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



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

Signaltöne

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



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

7.6 Individuelle Einstellungen

Ernährungsstil EasyCook

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

Länderküchen EasyCook

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

Startbildschirm

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

Folgeschritte

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

Temperatureinheit

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

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

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.

Automatisches Türöffnen (modellabhängig)

Bei der Einstellung «Ein» wird die Tür automatisch geöffnet, wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist oder das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (siehe Seite 31).

Automatisches Türschliessen (modellabhängig)

Bei der Einstellung «Ein» wird die Tür bei Tastendruck auf «Start» einer Anwendung geschlossen.

Aufheizton

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

7.8 Datum und Uhrzeit

Zeitsynchronisation

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

Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit (MESZ/MEZ)

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

Uhrzeit

Die Uhrzeit kann abgefragt und geändert werden.

Datums- und Uhrzeitformat

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

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

Uhrzeit im Standby

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

Uhrendesign

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

Nachtmodus

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



Der Nachtmodus dauert immer 8 Stunden.

Uhrzeitsynchronisation

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

7.9 V-ZUG-Home

Modus

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

Informationen anzeigen

Zeigt alle relevanten Informationen für die Verbindung an.

Interface neu starten

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

Zurücksetzen

Trennt alle Verbindungen zu mobilen Geräten.



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

7.10 Geräteinformation

Identifikationsnummern

Die Seriennummer (SN) sowie die Artikelnummer wird angezeigt.

Versionsnummern

Die aktuellen Software-Versionen 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 zurück.

7.13 Service

Dieser Menüteil ist für Servicemitarbeiter vorgesehen und mittels Passwort geschützt.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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


Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Aussenreinigung

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

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

Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

8.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperatursensor noch Heizelemente.

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 Antihafte Wirkung beeinträchtigt werden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen in Geräten ohne Pyrolyse:

- ▶ Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.

8.3 Kuchenblech reinigen



Beeinträchtigung der Antihafte Wirkung.

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

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

8.4 Pyrolytische Selbstreinigung (modellabhängig)



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche!

Die Gerätefront wird heißer als im normalen Betrieb. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während diesem Vorgang nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.

Entfernen Sie vorgängig 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 Gerätes 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 und die beheizbare Geräteschublade 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 Niedertariff zu nutzen.

- ▶ Vor dem Start  wählen.
- ▶ Gewünschtes Ende einstellen.
- ▶ «Start» antippen.
 - Das Gerät bleibt bis zum berechneten, automatischen Start ausgeschaltet und die Tür verriegelt.

Abbrechen

- ▶ Im Display «Stopp» antippen.
 - Die pyrolytische Selbstreinigung wird abgebrochen.
 - Im 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

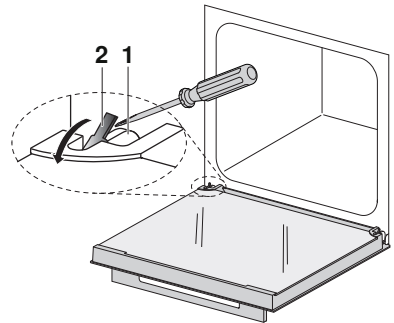
- Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

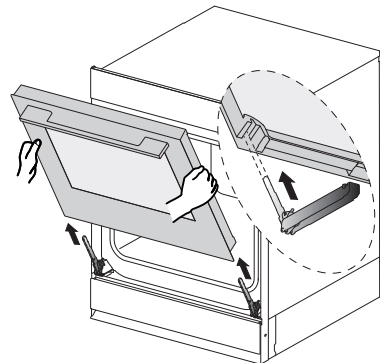


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

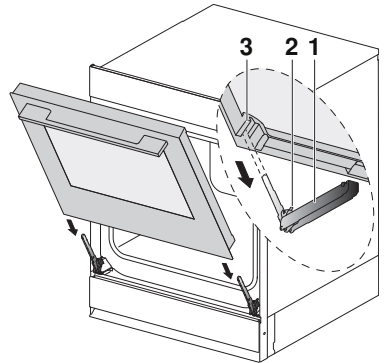


- Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

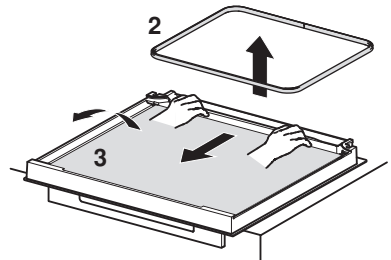
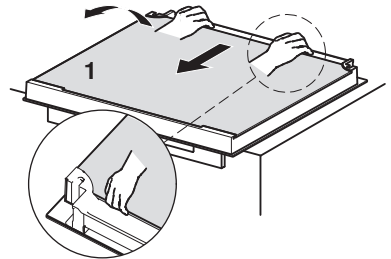
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



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

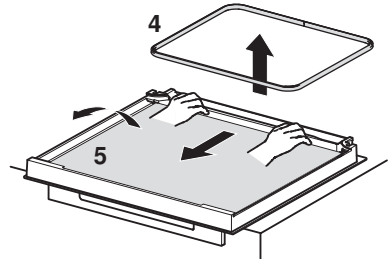
Türgläser reinigen

- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Dichtung **2** entfernen.
- ▶ Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.

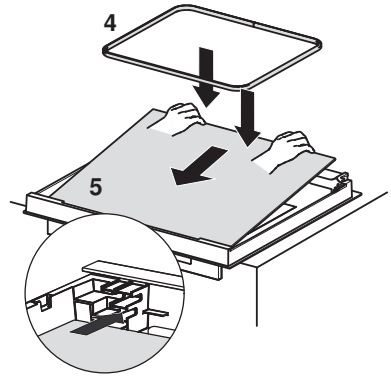


Gilt für Pyrolyse-Geräte:

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

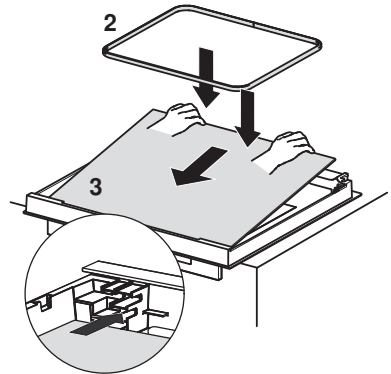


- ▶ Türglas **5** wiedereinsetzen. Dazu Türglas **5** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Beschriftung am Glas muss lesbar sein.
- ▶ Dichtung **4** einsetzen.

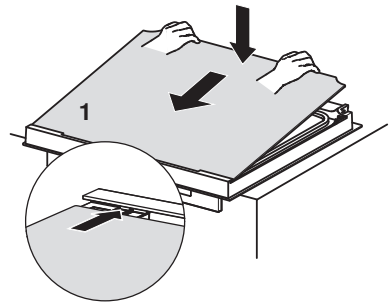


Gilt für alle Geräte:

- ▶ Türglas **3** wiedereinsetzen. 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.

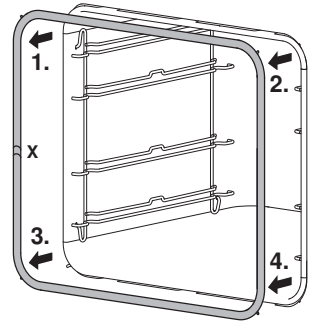
8.7 Türdichtung ersetzen

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.

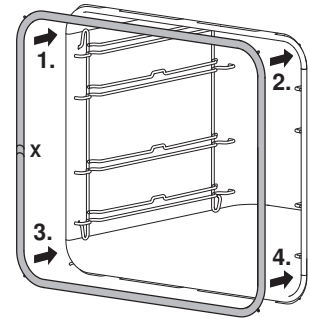


Türdichtung einsetzen



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.



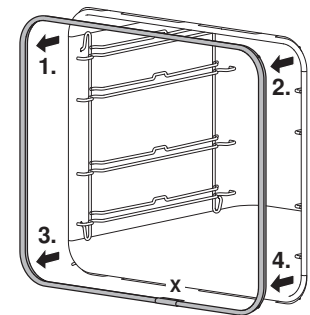
8.8 Türdichtung ersetzen (Pyrolyse-Geräte)

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.

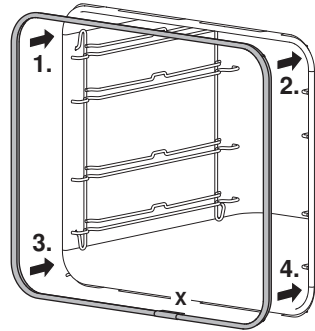


Türdichtung einsetzen



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 eingehängt ist.
- ▶ 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 Eckhacken einführen.
- ▶ Die Dichtung entlang der Geraden oben, unten, links und rechts leicht an das Gerät andrücken.

8.9 LED-Lampe ersetzen



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

8.10 Zubehör und Auflagegitter reinigen

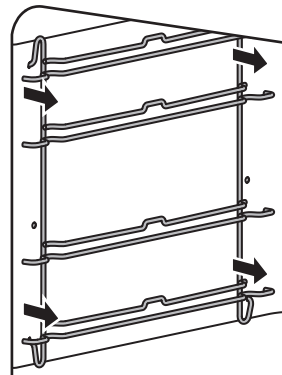
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

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.



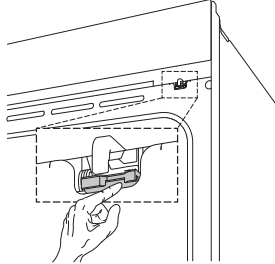
9 Störungen beheben

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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 65). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ «UX/EXX»	▪ Störung in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 65). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ «A1/E24», «F0/E13»	▪ Temperatursensor überhitzt, Maximaltemperatur überschritten	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät auskühlen lassen. ▶ Störungsmeldung durch Antippen von «OK» quittieren. <ul style="list-style-type: none"> – Gerät ist wieder betriebsbereit. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN des Gerätes notieren (siehe Seite 65). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «A1/E69» bei Pyrolyse-Geräte	▪ Türstatuserkennung fehlgeschlagen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Türstatuserkennung neben Verriegelungshaken hineindrücken und gedrückt halten. <ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
	▪ Demomodus ist eingeschaltet.	Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheits-Code ausgeschaltet werden. ▶ Service kontaktieren.
	▪ Gerät ist defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Gerätetür öffnet nicht automatisch (modellabhängig)	▪ Stromausfall	▶ Gerätetür kann von Hand geöffnet werden.
	▪ Gerät ist defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Beleuchtung funktioniert nicht	▪ LED-Lampe defekt.	▶ Service kontaktieren.
▪ Gardauer erscheint ungewöhnlich lang	▪ Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschliessen.
▪ Starker Rauch entsteht beim Grillieren	▪ 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
▪ Geräusche treten beim Betrieb auf	▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt-, Pump- und Lüftergeräusche).	Diese Geräusche sind normal.
▪ Uhr läuft falsch	▪ Unregelmässige Stromnetzfrequenz	► Netzsynchronisation ausschalten. Oder: ► Gerät mit Internet vernetzen. ► Zeit wird automatisch synchronisiert.
	▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise	► Service kontaktieren.

9.3 Nach einem Stromunterbruch

 Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Betriebs

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



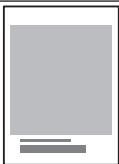
Längerer Stromunterbruch

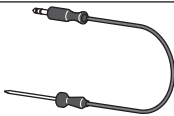
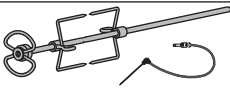
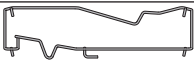
Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es müssen jedoch nur die Uhrzeit und das Datum neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht erforderlich.

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	Rezeptbuch
		

Gargutsensor	Drehspiess komplett	Auflagerahmen
		

10.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	Türdichtung
	

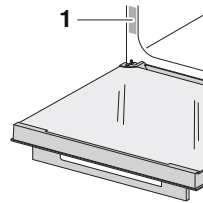
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1

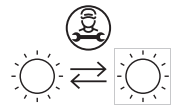


11.1 Lichtquellen



Lichtquellen dürfen nur durch den Servicetechniker ersetzt werden.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse E.



11.2 Hinweis für Prüfinstitute

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

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

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

11.3 Temperaturmessung

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

11.4 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 65/2014

Marke	–	V-ZUG
Art des Gerätes	–	Einbaubackofen
Modellbezeichnung	–	C6T C6T...P
Energieeffizienzklasse	–	A+ A
Energieverbrauch konventionelln Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,71 0,73
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,65 0,68
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	77,4 81
Anzahl Garräume	–	1
Angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	EN 60350-1

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum
2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum
3) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

11.5 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Modellbezeichnung	–	C6T C6T...P
Masse des Gerätes ohne Geräteschublade	kg	37 46
Masse des Gerätes mit Geräteschublade	kg	46 53
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69

11.6 EcoStandby

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

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0,20
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	0,80
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	1,50
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	4

12 Tipps und Tricks

12.1 Garergebnis unbefriedigend...

... bei Zartgaren

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

... bei Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar. 	<ul style="list-style-type: none"> Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
<ul style="list-style-type: none"> Kuchen fällt zusammen. 	<ul style="list-style-type: none"> Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen. Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. Angabe der Backpulvermenge beachten.

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf. 	<ul style="list-style-type: none"> Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. Bei ☼, ☼⁺ und ☼⁺ überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit denen in «EasyCook» übereinstimmen. Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
<ul style="list-style-type: none"> Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen. 	<ul style="list-style-type: none"> Einstellungen mit denen in «EasyCook» vergleichen.



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

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

13.2 Sicherheit

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

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

13.3 Entsorgung



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

14 Stichwortverzeichnis

Numerisch

3-Punkt-Gargutsensor 14

A

Anfragen 75

Anwendung 18

Ändern 19

Auswählen 18

Starten 19

Anwendung abbrechen 30

Anwendung vorzeitig beenden 30

Anwendungen 33

Anwendungsgruppe

Auswählen 18

Anwendungstipps 25

Ausblenden 25

Einblenden 25

App

Verschieben 17

App-Ansicht 11

Assistenzfunktionen 52

Aufheizton 52

Automatisches Türöffnen 52

Automatisches Türschliessen 52

Beleuchtung 52

Aufbau 10

Auflagegitter

Herausnehmen 61

Auflagen 13

Auflagerahmen 14, 65

Aussenabmessungen 65

Aussenreinigung 55

AutoDoor 15

Automatisches Türöffnen 25

B

Bedien- und Anzeigeelemente 11

Bedienung 16

Beleuchtung 28, 63

Ausschalten 28

Einschalten 28

Benutzereinstellungen 50

Anpassen 50

Datum und Uhrzeit 52

Display 51

EcoManagement 54

Geräteinformation 54

Individuelle Einstellungen 51

Kindersicherung 50

Service 54

Sprache 50

Töne 51

V-ZUG-Home 53

Werkseinstellungen 54

Betriebsende 30

Mit AutoDoor 31

Bräunungsunterschied 67

C

CircleSlider

Bedienen 18

Reaktion 19

D

Datum und Uhrzeit

Automatische Umstellung Sommer-/

Winterzeit (MESZ/MEZ) 53

Datum 52

Datums- und Uhrzeitformat 53

Nachtmodus 53

Uhrzeit 53

Uhrzeit im Standby 53

Uhrzeitsynchronisation 53

Zeitsynchronisation 52

Dauer 20

Einstellen 20

Display

Bedienen 16

Farbschema 51

Helligkeit 51

Hintergrund 51

Displaysperre 29

Ausschalten 29

Einschalten 29

Dörren 39

Drehspiess 14, 35, 36, 65

E

EasyCook 48

Lebensmittelgruppen 48

EcoManagement

Verbrauchsanzeige 54

Verbrauchsinformation 54

Zurücksetzen 54

EcoStandby 66

Eigene Rezepte 46

Ändern 47

Erstellen 46

Kopieren 47

Löschen 48

Rezept kopieren 47

Einstellbereich 20

Einstellen für später 24

Einstellen 24

Starten 25

Einstellmöglichkeiten.....	12
Einstellungen	
Ändern	23
Kontrollieren.....	23
Elektrischer Anschluss.....	65
Ende	21
Energie sparen	67
Entsorgung.....	68
Ernährungsstile.....	48
Ersatzteile	64, 65
Erstinbetriebnahme.....	10

F

F- und E-Meldungen	62
Favoriten	25
Ändern	26
Erstellen	25
Löschen	26
Starten.....	26
Folgeschritte	31
Betrieb abbrechen.....	32
Betrieb fortsetzen.....	32
Funktionsleiste.....	11
Funktionstasten	11
Ausklappen	17

G

GarAutomatik.....	44
Garergebnis unbefriedigend.....	67
Gargutsensor.....	22, 65
Garraum.....	13
Temperaturmessung	65
Gerät	
Ausschalten	32
Einschalten.....	16
Entsorgen	68
Gerätebeschreibung.....	10
Geräteinformation	
Demomodus	54
Identifikationsnummern	54
Kontakt Service	54
Versionsnummern.....	54
Geräteschublade beheizbar.....	16
starten	16
Gerätetipps.....	32
Aufrufen	33
Gerätetür	
Einsetzen	58
Entfernen	57
Gitterrost	14
Grill	35
Grill-Umluft.....	35
Gültigkeitsbereich	2

H

Heissluft	36
Heissluft eco	37
Heissluft feucht.....	37

I

Individuelle Einstellungen	
Ernährungsstil EasyCook	51
Folgeschritte	52
Länderküchen EasyCook	51
Sabbat-Modus	52
Startbildschirm	52
Temperatureinheit.....	52

K

Kerntemperatur	22
Einstellen.....	22
Nur messen	22
Kuchenblech.....	13
Kurzanleitung.....	76

L

Länderküchen.....	49
Lange Gardauer	63
LED-Lampe	
Ersetzen.....	61
Listenansicht	11

M

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

O

Ober-/Unterhitze.....	33
Ober-/Unterhitze eco.....	34
Ober-/Unterhitze feucht	33
Optionen	23
Auswählen.....	23
Starten	23

P

Pflege und Wartung.....	55
Pinnen	26
Hauptwert	27
Hauptwert zurücksetzen	27
PizzaPlus	34
Probleme	62
Produktdatenblatt.....	66
Produktinformationen	66
Profi-Pizza.....	40
Prüfinstitute	65
Pyrolytische Selbstreinigung.....	56
Abbrechen	56
Starten	56

R

Reinigung	
Gerätetür	57
Reinigung	
Auflagegitter.....	61
Beheizbare Geräteschublade.....	55
Garraum	55
Kuchenblech.....	55
Türdichtung	59
Türgläser	58
Zubehör	61
Rezeptbuch.....	44, 64
Rezepte	44
Abbrechen	46
Aktion nötig.....	45
starten	45
Ruhiger Modus.....	29
Ausschalten	29
Einschalten.....	29

S

Sabbat Ober-/Unterhitze.....	39
Sabbat Ober-/Unterhitze feucht	39
Sabbat-Anwendungen.....	38
Abbrechen oder vorzeitig beenden.....	38
Funktionsweise.....	38
Wählen und starten	38
Schnellinformationen	
Anzeigen.....	17
Service & Support.....	75
Servicevertrag.....	75
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Gebrauchshinweise.....	7
Geräteschäden vermeiden	8
Gerätespezifische	6
Lebensgefahr.....	8
Verbrennungsgefahr	8
Verletzungsgefahr.....	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	7
Zum Gebrauch	7
Sonderzubehör.....	14, 65
Startaufschub.....	21
Einstellen	21
Pyrolytische Selbstreinigung.....	56
Startbereitschaft	12
Startbildschirm.....	17
Steckerbuchse.....	13
Störungen.....	62
Stromausfall	64
Stromunterbruch	64
Symbole.....	5

T

Technische Daten.....	65
Tellerwärmen im Garraum.....	43
Temperatursensor.....	13
Timer	27
Ändern	28
Einstellen	27
Kontrollieren.....	28
Starten	27
Vorzeitig ausschalten.....	28
Tipps und Tricks	67
Töne	
Klangwelt.....	51
Rückmeldetöne.....	51
Ruhiger Modus.....	51
Signaltöne	51
Türdichtung	
Einsetzen	60
Einsetzen.....	61
Entfernen	60
Ersetzen.....	59, 60
Prüfen.....	61
Type.....	2
Typenschild.....	65, 75

U

U- und E-Meldungen	62
Uhrendesign	53
Uhrzeit.....	29
Ausblenden.....	29
Einblenden	29
Während Betrieb ausblenden	21
Während Betrieb einblenden.....	20
Unterhitze	34

V

Vorheizen.....	24
Einschalten.....	24
V-ZUG App.....	50
V-ZUG-Home.....	49
Informationen anzeigen	53
Interface neu starten	53
Modus	53
Zurücksetzen	53

W

Warmhalten.....	43
Weitere mögliche Probleme	63
Werkseinstellungen	54
Favoriten.....	54
Gepinnte Werte	54
Startbildschirm	54
V-ZUG-Home	54
Werte	
Anpassen	19

Speichern	19
WLAN-Verbindung	50

Z

Zartgaren	40, 67
Abbrechen oder vorzeitig ausschalten	43
Angebraten	42
Funktionsweise	40
Gargutsensor platzieren	42
Mit Grill	42
Wählen und starten	42
Zartgartabelle	41
Zieltemperatur	22
Zubehör	13, 64

16 Service & Support



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

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

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

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

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

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

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

Typenschild

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

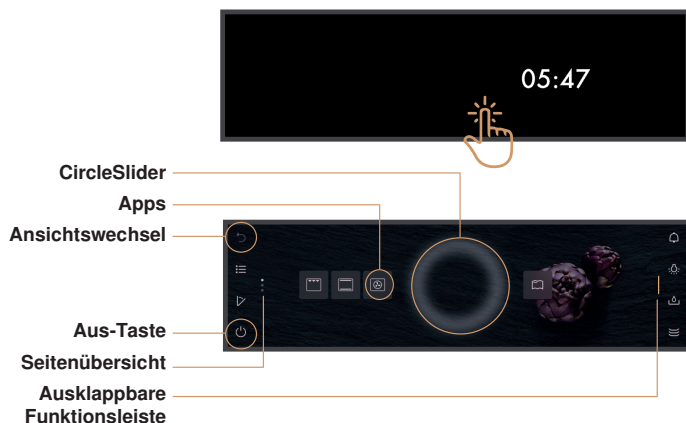
Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

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

Kurzanleitung



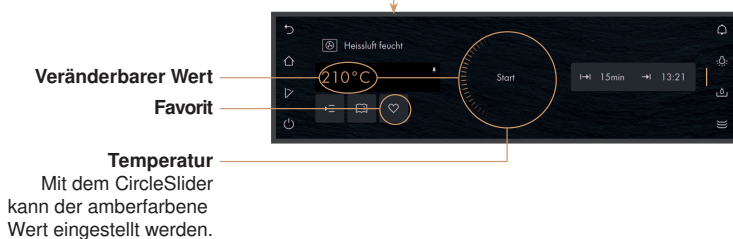
Ein/Aus

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



Die Bedienung

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



1063295-11

