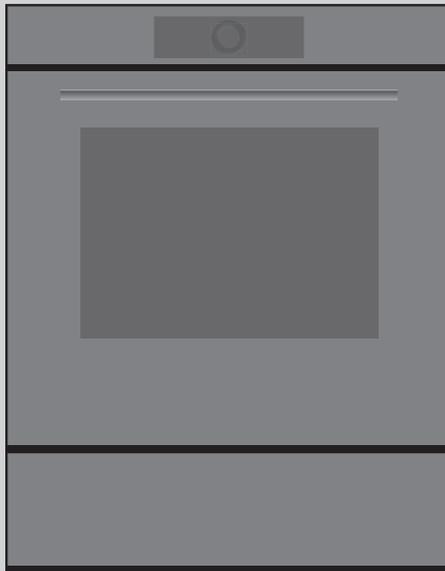




V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

Comhair V4000

Backofen

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Masssystem
Combair V4000 60C	C4T-21044	55-600
Combair V4000 60	C4T-21045	60-600
Combair V4000 76C	C4T-21053	55-762
Combair V4000 60PC	C4T-21054	55-600
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600
Combair V4000 76	C4T-21064	60-762
Combair V4000 76PC	C4T-21065	55-762
Combair V4000 76P	C4T-21066	60-762
Combair V4000 7UC	C4T-21078	55-762
Combair V4000 7UPC	C4T-21079	55-762
Combair V4000 7U	C4T-21086	60-762
Combair V4000 7UP	C4T-21087	60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	4.23	Gerätetipps.....	31
1.1	Verwendete Symbole	5	5	Anwendungen	31
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	5.1	Ober-/Unterhitze.....	31
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	6	5.2	Ober-/Unterhitze feucht.....	32
1.4	Gebrauchshinweise	7	5.3	Ober-/Unterhitze eco	32
2	Erstinbetriebnahme	10	5.4	Unterhitze.....	32
3	Gerätebeschreibung	10	5.5	PizzaPlus.....	33
3.1	Aufbau.....	10	5.6	Grill.....	33
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente.....	11	5.7	Grill-Umluft.....	33
3.3	Garraum.....	12	5.8	Heissluft	34
3.4	Zubehör	13	5.9	Heissluft feucht.....	34
3.5	Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)	14	5.10	Heissluft eco	35
4	Bedienung	15	5.11	Sabbat-Anwendungen.....	35
4.1	Display bedienen	15	5.12	Zartgaren	37
4.2	Anwendung auswählen und starten	16	5.13	Warmhalten	39
4.3	Anwendung ändern	18	5.14	Tellerwärmen im Garraum.....	40
4.4	Dauer.....	18	5.15	Rezeptbuch	40
4.5	Startaufschub/Ende.....	19	5.16	Eigene Rezepte	41
4.6	Kerntemperatur.....	20	5.17	EasyCook	43
4.7	Optionen	21	6	V-ZUG-Home	45
4.8	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	22	6.1	Bedingungen.....	45
4.9	Vorheizen.....	22	6.2	Erstinbetriebnahme.....	45
4.10	Einstellen für später.....	23	7	Benutzereinstellungen	46
4.11	Anwendungstipps	23	7.1	Benutzereinstellungen anpassen	46
4.12	Favoriten	24	7.2	Sprache.....	46
4.13	Pinnen	25	7.3	Kindersicherung	46
4.14	Timer.....	26	7.4	Display	46
4.15	Beleuchtung.....	27	7.5	Töne.....	47
4.16	Displaysperre.....	27	7.6	Individuelle Einstellungen	47
4.17	Ruhiger Modus	27	7.7	Assistenzfunktionen.....	48
4.18	Uhrzeit.....	28	7.8	Datum und Uhrzeit.....	48
4.19	Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden....	28	7.9	V-ZUG-Home.....	49
4.20	Betriebsende.....	29	7.10	Geräteinformation	49
4.21	Folgeschritte.....	30	7.11	Werkseinstellungen.....	49
4.22	Gerät ausschalten.....	30	7.12	EcoManagement	50
			7.13	Service	50

8	Pflege und Wartung	50
8.1	Aussenreinigung	50
8.2	Garraum reinigen	51
8.3	Kuchenblech reinigen	51
8.4	Pyrolytische Selbstreinigung (modellabhängig)	51
8.5	Gerätetür reinigen	52
8.6	Türdichtung reinigen.....	55
8.7	Türdichtung ersetzen.....	55
8.8	Türdichtung ersetzen (Pyrolyse-Geräte)	55
8.9	Halogenlampe ersetzen.....	56
8.10	Zubehör und Auflagegitter reinigen.....	57
9	Störungen beheben	58
9.1	Störungsmeldungen	58
9.2	Weitere mögliche Probleme.....	59
9.3	Nach einem Stromunterbruch	60
10	Zubehör und Ersatzteile	60
10.1	Zubehör	60
10.2	Sonderzubehör	60
10.3	Ersatzteile	60
11	Technische Daten	61
11.1	Lichtquellen	61
11.2	Hinweis für Prüfinstitute.....	61
11.3	Temperaturmessung	61
11.4	Produktdatenblatt.....	61
11.5	Produktinformationen	62
11.6	EcoStandby	62
12	Tipps und Tricks	62
12.1	Garergebnis unbefriedigend.....	62
12.2	Energie sparen	63
13	Entsorgung	63
14	Stichwortverzeichnis	64
15	Notizen	68
16	Service & Support	71

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



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

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

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

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel 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.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät aus-

geschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

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

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

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

Zum Gebrauch

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

- Bewahren Sie im Garraum 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.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

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

- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des 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 Schutzzeilage oder Alufolie auf den Boden gelegt werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

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



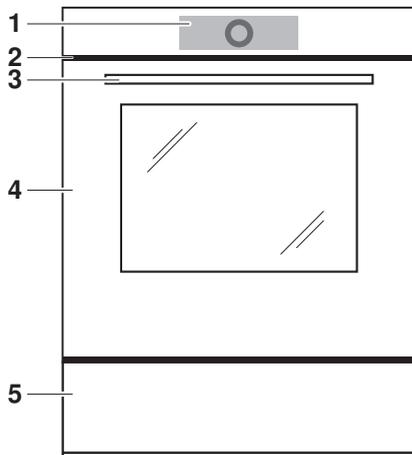
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während des Vorgangs nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben.

3 Gerätebeschreibung

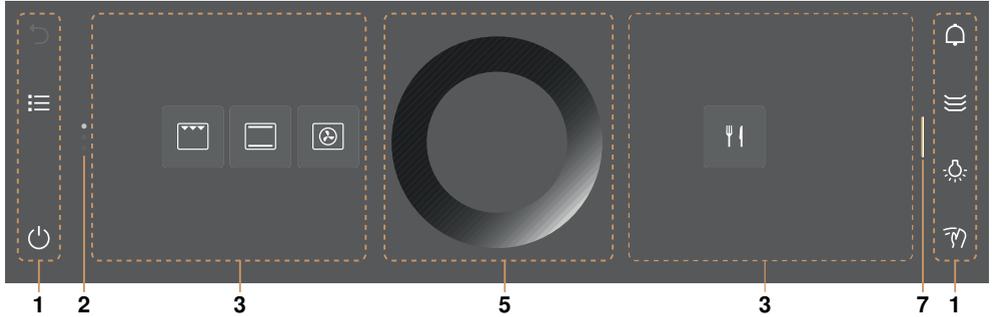
3.1 Aufbau



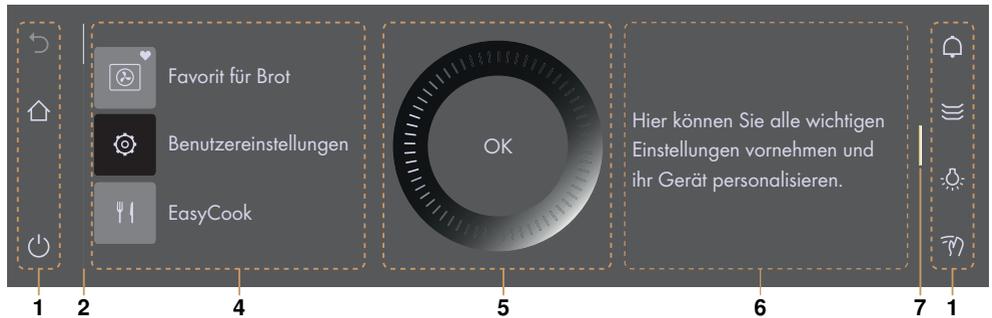
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür
- 5 Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)

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 | | |

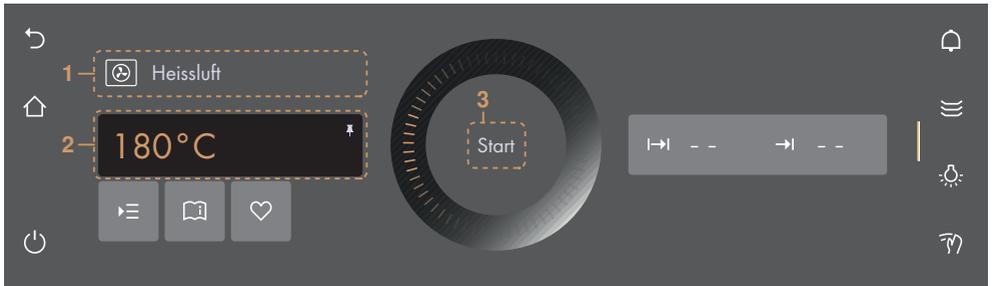
Funktionstasten links

	Schritt zurück
	Startbildschirm
	Listenansicht
	App-Ansicht
	Ausschalten

Funktionstasten rechts

	Timer
	Beheizbare Geräteschublade (modellabhängig)
	Garraumbeleuchtung
	Displaysperre
	Ruhiger Modus
	Uhrzeit

Startbereitschaft



1 Anwendung

2 Hauptwert

3 Betrieb starten

Einstellmöglichkeiten

- ☰ Optionen
- 📖 Anwendungstipps
- ♡ Favorit

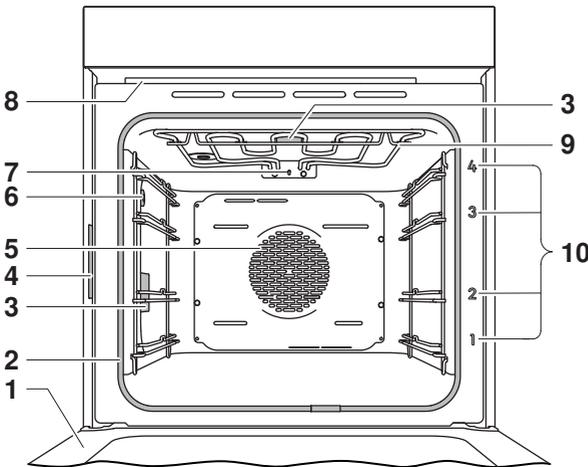
- ↔ Dauer
- Ende
- 🔧 Garguttemperatur

Symbol



🏠 V-ZUG-Home

3.3 Garraum



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

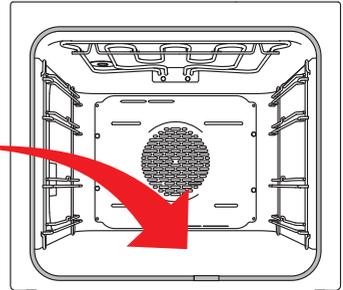


Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden, damit der Garraumboden einfacher gereinigt werden kann.



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



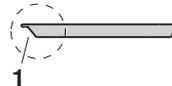
Beschädigung der Beschichtung durch bestimmte Lebensmittel.

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

- Backform z. B. für Wähen, Brot und Guetzi
- 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.

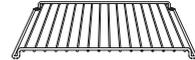
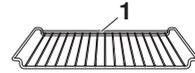


- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

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 Damfsymbol angebracht.

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



3-Punkt-Gargutsensor

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

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

- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im «EasyCook» beschrieben.

Sonderzubehör

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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3.5 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 19).

4 Bedienung

4.1 Display bedienen

Gerät einschalten

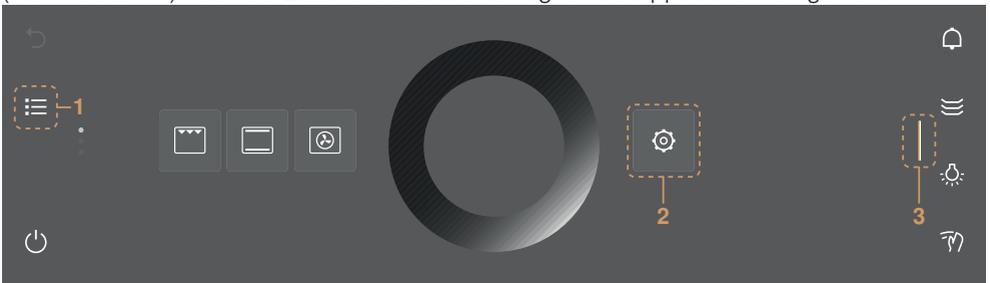
Das Gerät wird über das Display bedient.

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 47).

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 24).
- ▶ 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

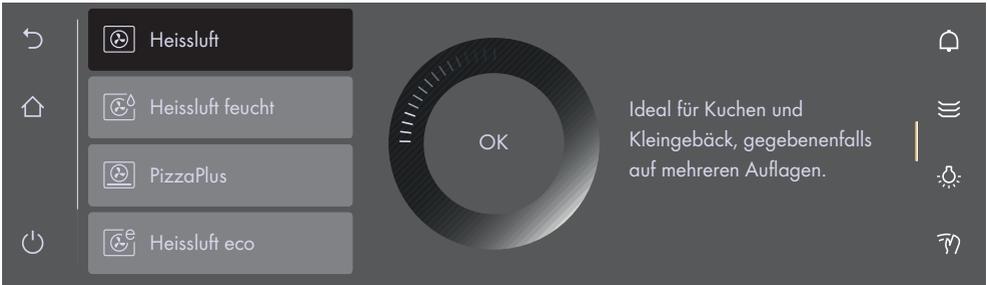
Entweder:

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

Oder:

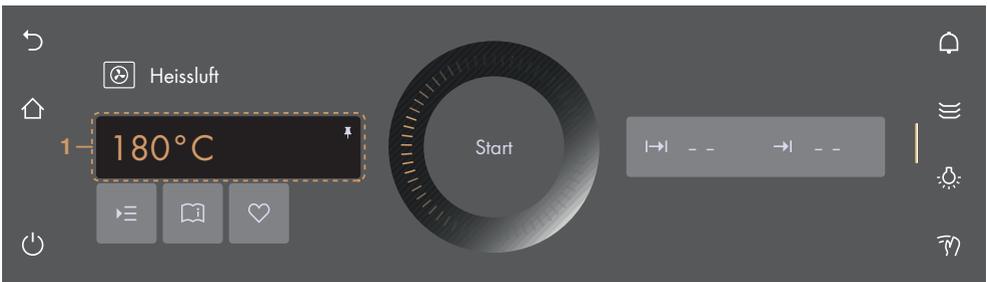
- ▶ In der Listenansicht ☰ mit dem CircleSlider oder durch Streichen nach oben oder unten oder umgekehrt die gewünschte Anwendungsgruppe auswählen.
- ▶ «OK» drücken oder Anwendung berühren.

- 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 22).
- ▶ Bei Bedarf **▶☰** antippen und die Werte weiterer Optionen definieren, anpassen oder aktivieren (siehe Seite 21).

Werte speichern

- ▶ Bei Bedarf angepassten Hauptwert **1** dauerhaft für die gewählte Anwendung speichern und pinnen (siehe Seite 25).
- ▶ Bei Bedarf **♥** antippen und einen Favoriten erstellen (siehe Seite 24).

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 ersichtlic.



4.3 Anwendung ändern

Falls eine Anwendung noch nicht gestartet wurde:

- ▶ Funktionstaste «Startbildschirm» antippen.
 - Der Startbildschirm erscheint (siehe Seite 16).
 - Es kann eine neue Anwendung gewählt werden.

Falls eine Anwendung bereits in Betrieb ist:

- ▶ «Stopp» gedrückt halten.
 - Die Anwendung wird abgebrochen (siehe Seite 28).

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 16).
- ▶ Im Wertebereich «Dauer» antippen (siehe Seite 21).
 - 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 : 15min 13:21
 - Ist ein Vorheizen gewählt oder voreingestellt, setzt sich das Ende aus ungefährender Vorheizzeit und eingestellter Dauer zusammen. Die eingestellte Dauer beginnt erst nach dem Vorheizen abzulaufen.
- ▶ Um Anwendung zu starten, «Start» drücken.
 - Die Anwendung wird gestartet, die Restdauer wird angezeigt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Anwendung automatisch beendet (siehe Seite 29).
 - Falls für eine Anwendung Folgeschritte verfügbar sind, können diese nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgewählt werden (siehe Seite 30).



Wenn sowohl «Dauer» als auch «Vorheizen» eingestellt sind, startet die eingestellte Dauer erst nach Ablauf des Vorheizens (siehe Seite 22).

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
Sabbat-Anwendungen	1 h	78 h



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

Uhrzeit während Betrieb einblenden

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

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

Uhrzeit während Betrieb ausblenden

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

4.5 Startaufschub/Ende

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



Bei den Sabbat-Anwendungen  kann kein Startaufschub eingestellt werden.

Startaufschub einstellen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
- ▶ Dauer einstellen (siehe Seite 18).
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ Gargut in Garraum schieben, sofern die Option «Vorheizen» nicht eingeschaltet wurde.



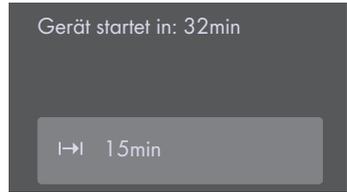
Wenn die Option  «Vorheizen» eingeschaltet wurde, darf das Gargut erst bei Er-tönen des Signaltons und beim Erscheinen der Meldung in den Garraum geschoben werden.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs,

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

 15min  13:21

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



- ▶ Bei Bedarf Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 22).
 - Bei Änderungen der Optionen «Dauer», «Ende», «Vorheizen» oder «Garguttemperatur» wird die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart neu berechnet.



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

Beispiel

- ▶ Anwendung  «Heissluft» und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8:00 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ende auf 11:30 Uhr einstellen.
 - Das Gerät schaltet 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 16).
- ▶ 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.

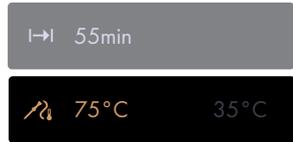


Der Betrieb kann nur gestartet werden, wenn der Gargutsensor in der Steckerbuchse im Gerät eingesteckt ist.



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 29).



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 16).
- ▶ 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 22)
-  Kerntemperatur (siehe Seite 20)
-  Einstellen für später (siehe Seite 23)

Optionen auswählen und starten

- ▶ Im Display aus gewünschter Anwendungsgruppe eine Anwendung auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
 - 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 29) und das Vorheizen (siehe Seite 22).



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 geschoben 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 16).
- ▶  «Optionen» antippen und  «Vorheizen» wählen.
- ▶ Schalter «Vorheizen» antippen.
 - «Vorheizen» ist eingeschaltet.
- ▶ Bei Bedarf weitere Optionen einstellen (siehe Seite 21).
- ▶ 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 16).
- ▶  «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 21).
- ▶ 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 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 16).
 - 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.

4.12 Favoriten

Favorit erstellt

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

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen und Werte und Einstellungen anpassen (siehe Seite 16).
- ▶ ♥ «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 Favoritename kann nur in der App-Ansicht geändert werden.

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

Favoriten löschen

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

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

Favoriten starten

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

4.13 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



Rezept-Anwendungen und Tellerwärmen sind vom Pinnen ausgeschlossen.

Hauptwert pinnen

- ▶ Gewünschte Anwendung wählen (siehe Seite 16).
 - Im Display erscheint die Anzeige der Startbereitschaft.
- ▶ Hauptwert mit dem CircleSlider anpassen (siehe Seite 22).
- ▶ 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.



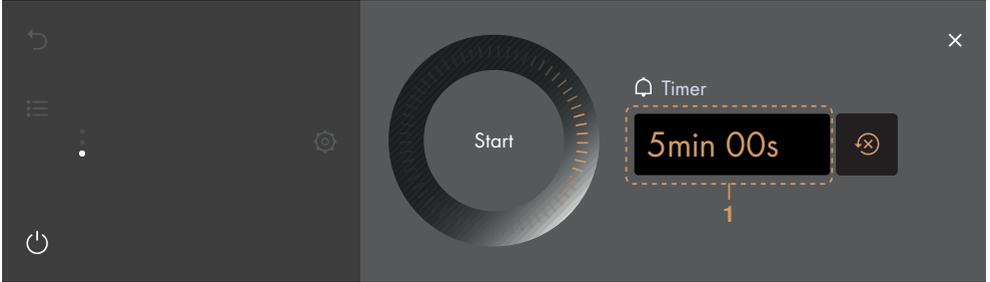
Wenn alle gepinnten Hauptwerte zurückgesetzt werden sollen, Benutzereinstellung «Gepinnte Werte» aufrufen (siehe Seite 49).

4.14 Timer

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

Timer einstellen und starten

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



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

Nach Ablauf der Dauer

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

Kontrollieren und ändern

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



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

Timer vorzeitig ausschalten

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

4.15 Beleuchtung

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



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



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

Garraumbeleuchtung einschalten

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

Garraumbeleuchtung ausschalten

- ▶ Funktionstaste  «Beleuchtung» antippen.
 - Die Farbe der Funktionstaste  ändert sich zu Weiss.
 - Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet.

4.16 Displaysperre

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

Displaysperre einschalten

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

Displaysperre ausschalten

- ▶  gedrückt halten.
 - Die Displaysperre ist aufgehoben.

4.17 Ruhiger Modus

Im ruhigen Modus ist das Gerät so leise wie möglich. Alle Töne werden auf die niedrigste Lautstärke geschaltet. Der ruhige Modus kann sowohl in den Benutzereinstellungen (siehe Seite 47) als auch durch einen Schnellzugriff in der Funktionsleiste ein- und ausgeschaltet werden.

Ruhigen Modus einschalten

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

Ruhigen Modus ausschalten

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

- ▶ Schalter «Ruhiger Modus» antippen.
 - «Ruhiger Modus» ist ausgeschaltet.
 - In den Funktionsleisten ändert sich die Farbe von  «Ruhiger Modus» zu Weiss.

4.18 Uhrzeit

Die Uhrzeit kann unabhängig vom Betrieb eingeblendet werden.

Uhrzeit einblenden

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

Uhrzeit ausblenden

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

4.19 Anwendung abbrechen/vorzeitig beenden

Anwendungen können bei laufendem Betrieb abgebrochen oder vorzeitig beendet werden.

Anwendung abbrechen

- ▶ «Stopp» gedrückt halten.



- Die Anwendung wird abgebrochen.
- Es ertönt ein Rückmeldeton, wenn eingeschaltet.
- Im Display stehen je nach Anwendung folgende Optionen zur Auswahl:
 - Die Frage «Wollen Sie die Anwendung wirklich beenden?» mit «Ja» bestätigen.
 - Einen der angezeigten Folgeschritte wählen, um den Betrieb fortzusetzen (siehe Seite 30).
 - Funktionstaste  wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste  wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 16).
 - Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 30).



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 35).

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 30).

4.20 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 30).
 - Funktionstaste  wählen, um in übergeordnetes Anwendungsmenü zu gelangen.
 - Funktionstaste  wählen, um zum Startbildschirm zu gelangen (siehe Seite 16).
 - Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 30).

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 30).

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

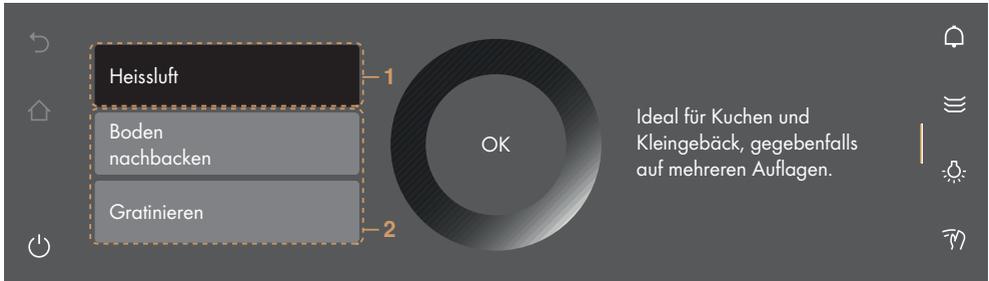
Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft aus dem Garraum entweichen. Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

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

4.21 Folgeschritte

Bei den Folgeschritten handelt es sich um Anwendungen, mit denen der Betrieb nach einer beendeten oder abgebrochenen Anwendung fortgesetzt werden kann. Das Gargut kann dadurch bspw. stärker gebräunt werden. Die angebotene Auswahl an Folgeschritten richtet sich nach der davor beendeten oder abgebrochenen Anwendung. Sobald eine Anwendung beendet/abgebrochen und die Meldung «Der Betrieb wurde beendet. Möchten Sie mit einem Folgeschritt fortfahren?» mit «Ja» bestätigt wurde (siehe Seite 29),

- 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 21).
- ▶ 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 16).
- Funktionstaste  gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten (siehe Seite 30).

Nach 3 Minuten ohne Interaktion.

- Wird das Display dunkel und das Gerät schaltet sich automatisch aus (siehe Seite 30).

4.22 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.

4.23 Gerätetipps

In den Gerätetipps werden Themen zur Gerätebedienung bereitgestellt.

Themen

Es können folgende Themen aufgerufen werden:

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

Gerätetipps aufrufen

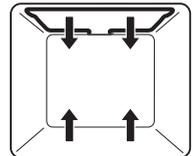
- ▶ Im Startbildschirm ⓘ «Gerätetipps» antippen.
 - Im Display erscheint das Menü der Gerätetipps.
- ▶ Gewünschtes Thema auswählen.
 - Im rechten Inhaltsbereich des Displays erscheinen Informationen zum gewünschten Thema.

5 Anwendungen

5.1 Ober-/Unterhitze



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



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

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

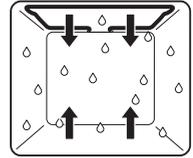


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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

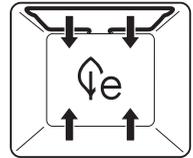


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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.

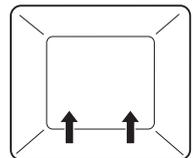


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

5.4 Unterhitze



Temperaturbereich	4 Stufen
Vorschlagswert	Mittel (Stufe 2)
Auflage	1



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

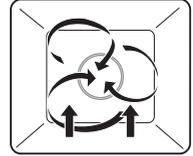
- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen



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

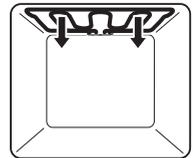
- Pizza, Wähen und Quiches



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

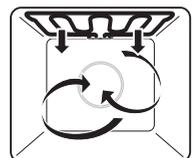
- Flaches Grillgut, z. B. Pouletteile und Würste
- Gratinieren
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.



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



5 Anwendungen

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

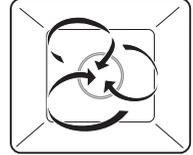
Anwendung

- 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 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

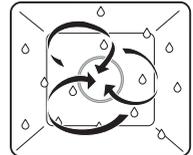


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.9 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

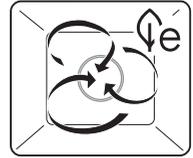


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.10 Heissluft eco



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



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

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



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



Bei dieser Anwendung ist der Temperaturverlauf auf ein energiesparendes Garen optimiert. Die Displayanzeige «ECO» weist während dem Betrieb darauf hin.



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

5.11 Sabbat-Anwendungen

Damit die Anwendungen  Sabbat Ober-/Unterhitze und  Sabbat Ober-/Unterhitze feucht verwendet werden können, muss der  «Sabbat-Modus» in den Benutzereinstellungen aktiviert werden (siehe Seite 47).



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 16).
- ▶ Gewünschte Anwendung auswählen und mit «OK» bestätigen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der gewünschten Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf gewünschte Einstellungen vornehmen (siehe Seite 22).
- ▶ 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 28).

- ▶ Funktionstaste  gedrückt halten.
 - Die laufende Anwendung wird beendet.
 - Das Display wird dunkel.
 - Das Gerät schaltet sich aus (siehe Seite 30).
 - Nach dem erneuten Starten des Geräts erscheint der Startbildschirm.

Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer erfolgt das reguläre Betriebsende (siehe Seite 29).

Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch verhält sich das Gerät wie im Kapitel «Nach einem Stromunterbruch» (siehe Seite 60) 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.



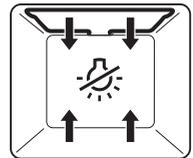
Timer und beheizbare Geräteschublade können nicht gleichzeitig betrieben werden. Sie werden beim Start der Anwendung ausgeschaltet.

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

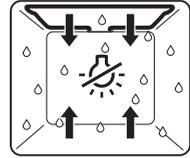


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech verwenden.

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

5.12 Zartgaren

Funktionsweise

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

Die Gardauer kann je nach Fleischart zwischen 1½ bis 4½ Stunden für  «Zartgaren angebraten» eingestellt werden.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

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

Zartgartabelle für «Zartgaren angebraten»

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	medium	59
	well done	65
Kalbshuft, Kalbsnierstück	medium	63
	well done	69
Kalbsschulter	well done	75
Kalbshals	well done	75
Kalbseckstück	medium	61
	well done	71
Kalbsbrust	well done	75

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Rindsfilet	rare	48
	medium rare	53
	medium	57
	well done	65
Entrecôte, Roastbeef	medium	57
	well done	64
Rindshuft	medium	63
	well done	69
Rindshohrücken	medium	60
	well done	68
Rindsschulter	medium	72
	well done	75
Schweinschulter, Schweinsnierstück	medium	61
	well done	72
Schweinschulter	well done	76
Schweinschulter	well done	76
Lammgigot	medium	65
	well done	74

Zartgaren angebraten

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.



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

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



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

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



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

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

Zartgaren wählen und starten



Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶ Anwendungsgruppe  «Zartgaren» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ 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»).
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Anwendung.
- ▶ Bei Bedarf vorgeschlagenen Wert anpassen und, falls gewünscht, Startaufschub einstellen (siehe Seite 19).
- ▶ 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 abzubrechen, «Stopp» gedrückt halten.
 - Im Display steht: «Wollen Sie die Anwendung wirklich abbrechen?»
- ▶ Um Zartgaren abzubrechen oder vorzeitig auszuschalten,  «Ja» antippen.
 - Der Betrieb wird abgebrochen.
- ▶ Um Gerät auszuschalten, Funktionstaste  gedrückt halten (siehe Seite 30).



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

5.13 Warmhalten

Mittels  «Warmhalten» können fertige Speisen warmgehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start 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.

5.14 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 19).



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.

5.15 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 kostenpflichtig bestellen. Das Rezeptbuch ist auf Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch erhältlich. Die Rezepte sind bereits im Gerät freigeschaltet, sofern das Gerät über die benötigten Anwendungen verfügt.

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 16).
- ▶ 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 19).
- ▶ 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.

5.16 Eigene Rezepte

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



Bei «Vorheizen» wird der Garraum auf die im folgenden Schritt gewählte Temperatur aufgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Einschieben des 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.

5.17 EasyCook

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

Übersicht Lebensmittelgruppen

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

Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

Auflauf und Gratin	Früchte und Obst
Backwaren	Geflügel
Beilagen	Gemüse
Fisch und Meeresfrüchte	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 16).
- ▶ 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 22).
- 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



Bleiben 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](https://www.vzug.com).

7 Benutzereinstellungen

7.1 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Display länger berühren.
 - Der Startbildschirm erscheint.
- ▶  «Benutzereinstellungen» auswählen und ggf. mit «OK» bestätigen (siehe Seite 16).
- ▶ 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.

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 ausser den Gesamtverbrauch zurück.

7.13 Service

Dieser Menüteil ist für Servicemitarbeiter vorgesehen und mittels Passwort geschützt.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Aussenreinigung

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

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

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 Niedertarife zu nutzen.

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

Abbrechen

- ▶ 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

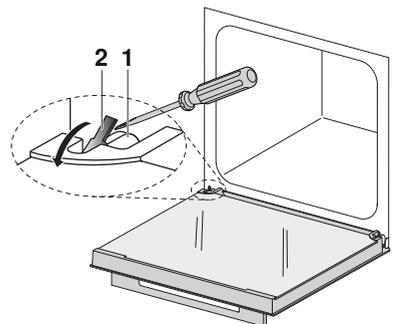
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

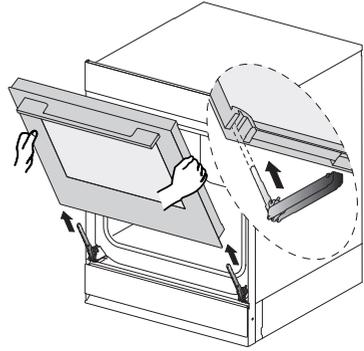


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

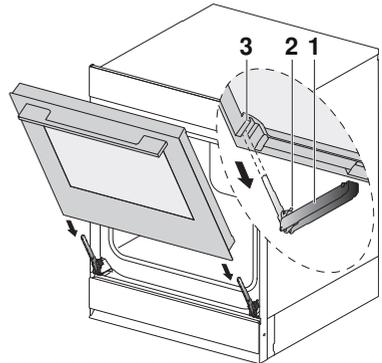


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

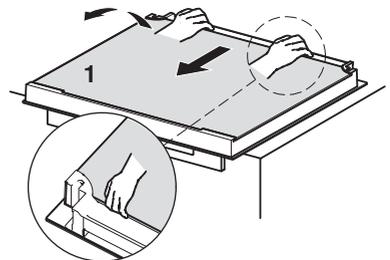
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



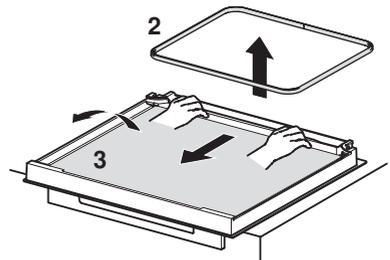
Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schliessen beschädigt werden.

Türläser 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.

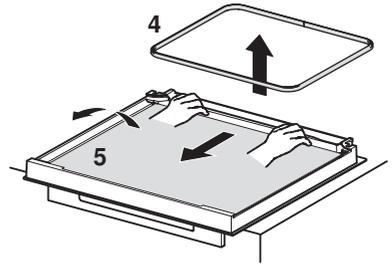


- ▶ Dichtung **2** entfernen.
- ▶ Türlas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.

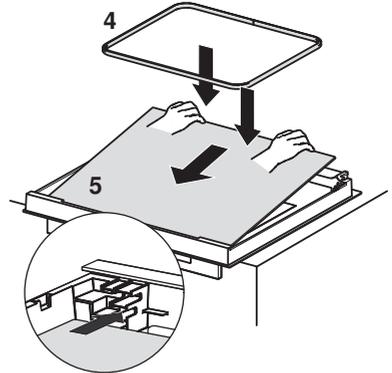


Gilt für Pyrolyse-Geräte:

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

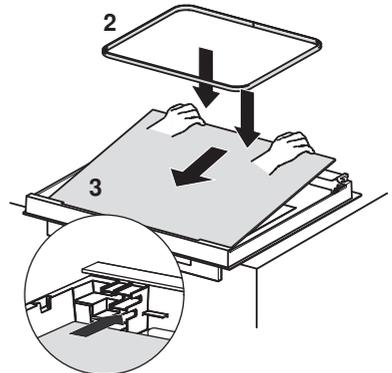


- ▶ Türglas **5** wiedereinsetzen. Dazu Türglas **5** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Beschriftung am Glas muss lesbar sein.
- ▶ Dichtung **4** einsetzen.

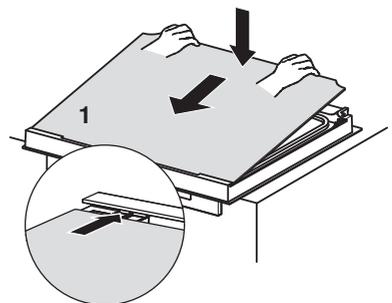


Gilt für alle Geräte:

- ▶ 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.



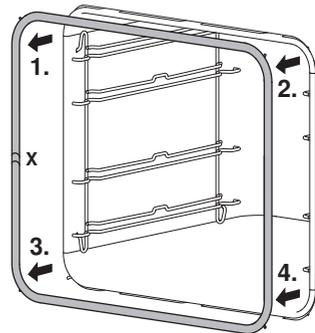
Bei Geräten mit Pyrolysefunktion ist die Türdichtung mit Graphit benetzt, welches sich beim Reinigen auf das Tuch übertragen kann.

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.

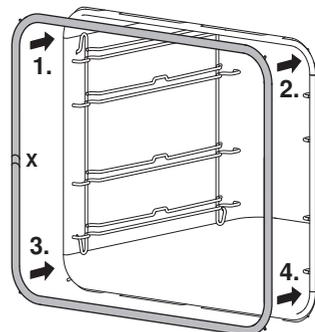


Türdichtung einsetzen



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.

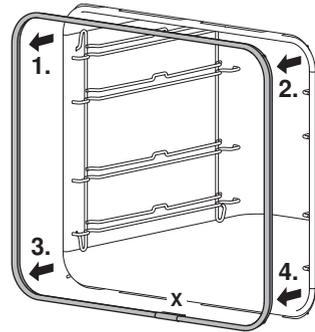


8.8 Türdichtung ersetzen (Pyrolyse-Geräte)

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.

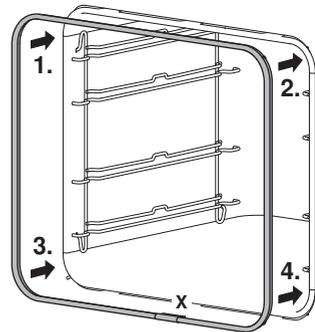


Türdichtung einsetzen



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 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

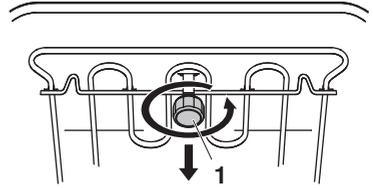
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.



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

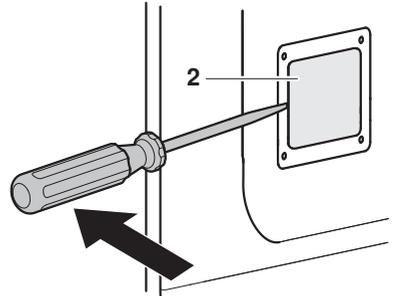
Deckenbeleuchtung

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



Seitliche Beleuchtung

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



8.10 Zubehör und Auflagegitter reinigen

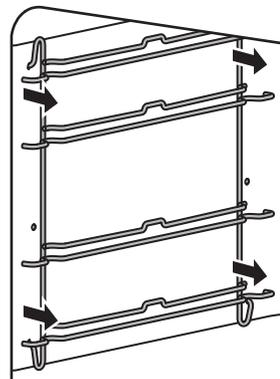
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen



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

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

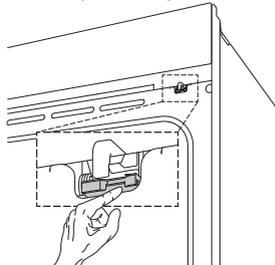


9 Störungen beheben

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

9.1 Störungsmeldungen

Meldung	Mögliche Ursache	Behebung
▪ «FX/EXX»	▪ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	<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 61). ▶ 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 61). ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service kontaktieren.
▪ «A1/E24»	▪ Temperatur von 300 °C muss unterschritten werden	<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.
▪ «A1/E69» bei Pyrolyse-Geräte	▪ Türstaterkennung fehlgeschlagen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Türstaterkennung neben Verriegelungshaken hineindrücken und gedrückt halten. <ul style="list-style-type: none"> – Im Display steht: «OK». ▶ «Ok» drücken. ▶ 15 Sekunden lang den Türstaterkennung-Hebel hineindrücken. Während dieser Zeit bewegt sich der Verriegelungshaken.



9.2 Weitere mögliche Probleme

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
▪ Gerät funktioniert nicht	▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service kontaktieren.
	▪ 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	▪ Halogenlampe defekt.	▶ Backofen ausschalten. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.
▪ 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.
▪ 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



Gargutsensor



10.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

10.3 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts



Türdichtung



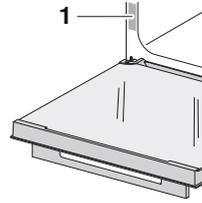
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1



11.1 Lichtquellen

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

11.2 Hinweis für Prüfinstitute

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

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten 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	–	C4T C4T...P
Energieeffizienzklasse	–	A
Energieverbrauch konventionelln Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,85 0,86
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,79 0,8
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	94,1 95,3
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	–	C4T C4T...P
Masse des Gerätes ohne Geräteschublade	kg	36 41
Masse des Gerätes mit Geräteschublade	kg	46 52
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.

12 Tipps und Tricks

12.1 Garergebnis unbefriedigend...

... bei Zartgaren

Ergebnis

Abhilfe

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

... bei Gebäck und Braten

Ergebnis

Abhilfe

- Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.
 - ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
- Kuchen fällt zusammen.
 - ▶ Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen.
 - ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
 - ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.
 - ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.
 - ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Ergebnis

Abhilfe

- Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.
 - ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen.
 - ▶ Bei ☉, ☼ und ☽ überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit denen in «EasyCook» übereinstimmen.
 - ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.

Ergebnis	Abhilfe
▪ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit denen in «EasyCook» vergleichen.



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

12.2 Energie sparen

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

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



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

13 Entsorgung

13.1 Verpackung



Kinder dürfen 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 71

Anwendung 16

Ändern 18

Auswählen 17

Starten 17

Anwendung abbrechen 28

Anwendung vorzeitig beenden 29

Anwendungen 31

Anwendungsgruppe

Auswählen 16

Anwendungstipps 23

Ausblenden 23

Einblenden 23

App

Verschieben 16

App-Ansicht 11

Assistenzfunktionen 48

Aufheizton 48

Beleuchtung 48

Aufbau 10

Auflagegitter

Herausnehmen 57

Auflagen 13

Aussenabmessungen 61

Aussenreinigung 50

B

Bedien- und Anzeigeelemente 11

Bedienung 15

Beleuchtung 27, 59

Ausschalten 27

Einschalten 27

Benutzereinstellungen 46

Anpassen 46

Datum und Uhrzeit 48

Display 46

EcoManagement 50

Geräteinformation 49

Individuelle Einstellungen 47

Kindersicherung 46

Service 50

Sprache 46

Töne 47

V-ZUG-Home 49

Werkseinstellungen 49

Betriebsende 29

Bräunungsunterschied 62

C

CircleSlider

Bedienen 16

Reaktion 17

D

Datum und Uhrzeit

Automatische Umstellung Sommer-/

Winterzeit (MESZ/MEZ) 48

Datum 48

Datums- und Uhrzeitformat 48

Nachtmodus 48

Uhrzeit 48

Uhrzeit im Standby 48

Uhrzeitsynchronisation 49

Zeitsynchronisation 48

Dauer 18

Einstellen 18

Deckenbeleuchtung 57

Display

Bedienen 15

Farbschema 46

Helligkeit 46

Hintergrund 46

Displaysperre 27

Ausschalten 27

Einschalten 27

E

EasyCook 43

Lebensmittelgruppen 43

EcoManagement

Verbrauchsanzeige 50

Verbrauchsinformation 50

Zurücksetzen 50

EcoStandby 62

Eigene Rezepte 41

Ändern 42

Erstellen 42

Kopieren 43

Löschen 43

Rezept kopieren 43

Einstellbereich 19

Einstellen für später 23

Einstellen 23

Starten 23

Einstellmöglichkeiten 12

Einstellungen

Ändern 22

Kontrollieren 22

Elektrischer Anschluss 61

Ende 19

Energie sparen.....	63
Entsorgung.....	63
Ernährungsstile.....	44
Ersatzteile.....	60
Erstinbetriebnahme.....	10

F

F- und E-Meldungen.....	58
Favoriten.....	24
Ändern.....	24
Erstellen.....	24
Löschen.....	25
Starten.....	25
Folgeschritte.....	30
Betrieb abbrechen.....	30
Betrieb fortsetzen.....	30
Funktionsleiste.....	11
Funktionstasten.....	11
Ausklappen.....	16

G

Garergebnis unbefriedigend.....	62
Gargutsensor.....	20, 60
Garraum.....	13
Temperaturmessung.....	61
Gerät	
Ausschalten.....	30
Einschalten.....	15
Entsorgen.....	63
Gerätebeschreibung.....	10
Geräteinformation	
Demomodus.....	49
Identifikationsnummern.....	49
Kontakt Service.....	49
Versionsnummern.....	49
Geräteschublade beheizbar.....	14
starten.....	14
Gerätetipps.....	31
Aufrufen.....	31
Gerätetür	
Einsetzen.....	53
Entfernen.....	52
Gitterrost.....	14
Grill.....	33
Grill-Umluft.....	33
Gültigkeitsbereich.....	2

H

Halogenlampe	
Ersetzen.....	56
Heissluft.....	34
Heissluft eco.....	35
Heissluft feucht.....	34

I

Individuelle Einstellungen

Ernährungsstil EasyCook.....	47
Folgeschritte.....	47
Länderküchen EasyCook.....	47
Sabbat-Modus.....	47
Startbildschirm.....	47
Temperatureinheit.....	47

K

Kerntemperatur.....	20
Einstellen.....	20
Nur messen.....	21
Kuchenblech.....	13
Kurzanleitung.....	72

L

Länderküchen.....	44
Lange Gardauer.....	59
Listenansicht.....	11

M

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

N

Notizen.....	68
--------------	----

O

Ober-/Unterhitze.....	31
Ober-/Unterhitze eco.....	32
Ober-/Unterhitze feucht.....	32
Optionen.....	21
Auswählen.....	21
Starten.....	21

P

Pflege und Wartung.....	50
Pinnen.....	25
Hauptwert.....	25
Hauptwert zurücksetzen.....	25
PizzaPlus.....	33
Probleme.....	58
Produktdatenblatt.....	61
Produktinformationen.....	62
Prüfinstitute.....	61
Pyrolytische Selbstreinigung.....	51
Abbrechen.....	52
Starten.....	51

R

Reinigung	
Gerätetür.....	52
Reinigung	
Auflagegitter.....	57

Beheizbare Geräteschublade.....	50	Ändern	26
Garraum	51	Einstellen.....	26
Kuchenblech.....	51	Kontrollieren.....	26
Türdichtung.....	55	Starten	26
Türgläser	53	Vorzeitig ausschalten.....	26
Zubehör	57	Tipps und Tricks	62
Rezeptbuch.....	40	Töne	
Rezepte.....	40	Klangwelt.....	47
Abbrechen	41	Rückmeldetöne.....	47
Aktion nötig.....	41	Ruhiger Modus.....	47
starten	40	Signaltöne	47
Ruhiger Modus.....	27	Türdichtung	
Ausschalten	27	Einsetzen.....	55
Einschalten.....	27	Einsetzen	56
		Entfernen	55, 56
		Ersetzen.....	55
		Prüfen.....	56
S		Type.....	2
Sabbat Ober-/Unterhitze.....	36	Typenschild.....	61
Sabbat Ober-/Unterhitze feucht	37	U	
Sabbat-Anwendungen.....	35	U- und E-Meldungen	58
Abbrechen oder vorzeitig beenden.....	36	Uhrdesign	48
Funktionsweise.....	35	Uhrzeit.....	28
Wählen und starten	35	Ausblenden.....	28
Schnellinformationen		Einblenden	28
Anzeigen.....	16	Während Betrieb ausblenden	19
Seitliche Beleuchtung	57	Während Betrieb einblenden.....	19
Service & Support.....	71	Unterhitze	32
Servicevertrag.....	71	V	
Sicherheitshinweise		Vorheizen.....	22
Allgemeine	5	Einschalten.....	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	V-ZUG App.....	45
Gebrauchshinweise.....	7	V-ZUG-Home.....	45
Geräteschäden vermeiden	8	Informationen anzeigen	49
Gerätespezifische	6	Interface neu starten	49
Lebensgefahr.....	8	Modus.....	49
Verbrennungsgefahr	8	Zurücksetzen	49
Verletzungsgefahr.....	8	W	
Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Warmhalten.....	39
Zum Gebrauch.....	7	Weitere mögliche Probleme	59
Sonderzubehör.....	14, 60	Werkseinstellungen	50
Startaufschub.....	19	Favoriten	49
Einstellen	19	Gepinnte Werte	49
Pyrolytische Selbstreinigung.....	52	Startbildschirm	49
Startbereitschaft	12	V-ZUG-Home	49
Startbildschirm.....	15	Werte	
Steckerbuchse.....	13	Anpassen	17
Störungen.....	58	Speichern	17
Stromausfall	60	WLAN-Verbindung	45
Stromunterbruch	60	Z	
Symbole.....	5	Zartgaren	37, 62
T			
Technische Daten	61		
Tellerwärmen im Garraum.....	40		
Temperatursensor.....	13		
Timer	26		

Abbrechen oder vorzeitig ausschalten	39
Angebraten	38
Funktionsweise.....	37
Wählen und starten	39
Zartgartabelle	37
Zieltemperatur	20
Zubehör	13, 60

15 Notizen

16 Service & Support



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

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

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

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

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

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

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

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

Ihr Reparaturauftrag

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

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

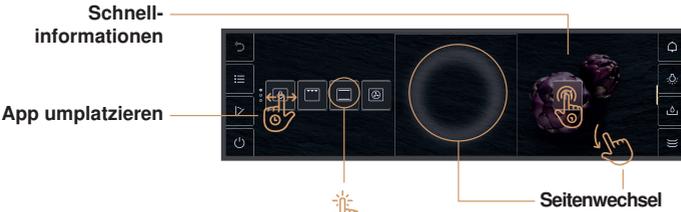
Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. +41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung



Ein/Aus

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



Die Bedienung

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



Temperatur
Mit dem CircleSlider kann der amberfarbene Wert eingestellt werden.



1063291-09

