

Bedienungsanleitung

Combair SE | SEP

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

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

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type	Maßsystem
Combair SE 60	21016	BCSEZ60c	60-600
Combair SE 60	21016	BCSEZ60g	60-600
Combair SEP 60	21019	BCSEPZ60c	60-600
Combair SEP 60	21019	BCSEPZ60g	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	6.2	Eigene Rezepte.....	25
1.1	Verwendete Symbole.....	5	6.3	Zartgaren.....	27
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	6.4	Warmhalten *.....	30
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	6	7	EasyCook	30
1.4	Gebrauchshinweise.....	7	7.1	Übersicht Lebensmittelgruppen.....	30
2	Erste Inbetriebnahme	10	7.2	Lebensmittel wählen und starten.....	30
3	Gerätebeschreibung	11	8	Favoriten	31
3.1	Aufbau.....	11	8.1	Favoriten erstellen.....	31
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente.....	11	8.2	Favoriten wählen und starten.....	31
3.3	Garraum.....	12	8.3	Favoriten ändern.....	31
3.4	Zubehör.....	13	8.4	Favoriten löschen.....	31
3.5	Tellerwärmen.....	14	9	Tipps und Tricks	32
4	Betriebsarten	14	9.1	Garergebnis unbefriedigend ...	32
4.1	Übersicht Betriebsarten.....	14	9.2	Energie sparen.....	32
4.2	Ober-/Unterhitze.....	14	10	Benutzereinstellungen	33
4.3	Heißluft.....	14	10.1	Übersicht Benutzereinstellungen.....	33
4.4	PizzaPlus.....	15	10.2	Benutzereinstellungen anpassen.....	33
4.5	Grill.....	15	10.3	Sprache.....	33
4.6	Grill-Umluft.....	16	10.4	Display.....	33
4.7	Ober-/Unterhitze feucht.....	16	10.5	Datum.....	34
4.8	Heißluft feucht.....	16	10.6	Uhr.....	34
4.9	Unterhitze.....	17	10.7	Benachrichtigungen.....	34
4.10	Schnellaufheizen.....	17	10.8	Gerät pyrolytisch reinigen.....	35
5	Bedienung	17	10.9	Lautstärke.....	35
5.1	Betriebsart wählen und starten.....	18	10.10	Assistenzfunktionen.....	35
5.2	Einstellungen kontrollieren und ändern.....	19	10.11	Temperatur.....	35
5.3	Dauer einstellen.....	19	10.12	Kindersicherung.....	36
5.4	Startaufschub/Ende einstellen.....	19	10.13	Geräteinformation.....	36
5.5	Kerntemperatur.....	20	10.14	Demomodus.....	36
5.6	Betriebsart abbrechen/vorzeitig beenden.....	21	10.15	Werkseinstellungen.....	36
5.7	Betriebsart ändern.....	21	11	Pflege und Wartung	36
5.8	Timer.....	21	11.1	Außenreinigung.....	36
5.9	Betriebsende.....	22	11.2	Garraum reinigen.....	37
5.10	Gerät ausschalten.....	23	11.3	Gerätetür reinigen.....	37
6	GourmetGuide	24	11.4	Türdichtung reinigen.....	38
6.1	Rezeptbuch.....	24	11.5	Türdichtung ersetzen.....	38

11.6	Türdichtung ersetzen bei Pyrolysegeräten	38
11.7	Halogenlampe ersetzen	39
11.8	Zubehör und Auflagegitter reinigen	40
11.9	Pyrolytische Selbstreinigung.....	40
12	Störungen selbst beheben	42
12.1	Was tun, wenn	42
12.2	Nach einem Stromausfall.....	44
13	Zubehör und Ersatzteile	45
13.1	Zubehör.....	45
13.2	Sonderzubehör.....	46
13.3	Ersatzteile.....	46
14	Technische Daten	46
14.1	Hinweis für Prüfinstitute	46
14.2	Temperaturmessung	47
14.3	Produktdatenblatt.....	47
14.4	EcoStandby.....	47
14.5	„Open Source“-Lizenz-Verweis.....	48
15	Entsorgung	48
16	Stichwortverzeichnis	49
17	Service & Support	51

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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

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

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

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



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

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

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Zum Gebrauch

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

- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillen die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

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

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

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, Lebensgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

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

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

2 Erste Inbetriebnahme

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

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

Variante 1 *

* Softwareversionabhängig

- Im Display erscheinen nacheinander verschiedene Benutzereinstellungen wie Sprache, Uhrzeit und Temperatureinheit, die für den Betrieb benötigt werden.
- ▶ Einstellungen vornehmen und bestätigen.



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

Version 2 *

* Softwareversionabhängig

- ▶ Uhrzeit einstellen (siehe Seite 34).

Erstinbetriebnahme abschließen

- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  bei 230 °C ca. 30 Minuten beheizen.



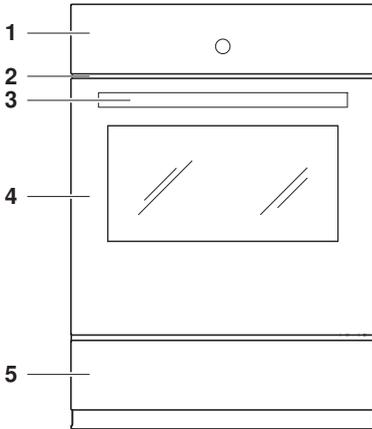
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben. Bei der Benutzereinstellung „Grad Fahrenheit“ (siehe Seite 35) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

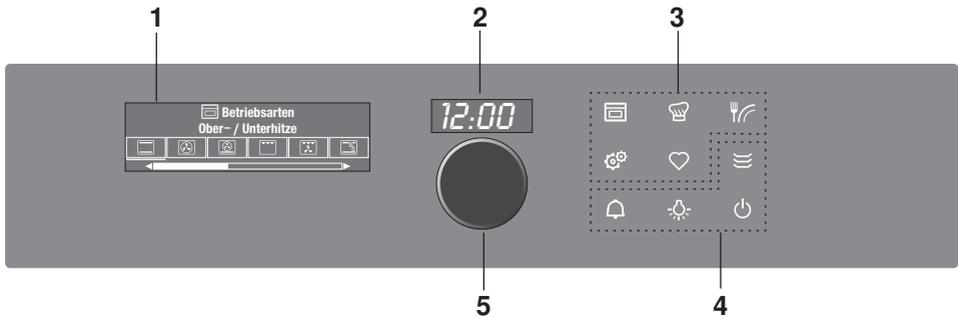
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



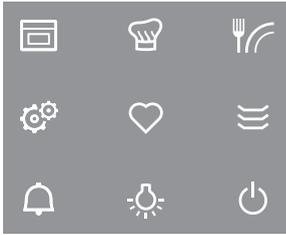
- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
 - 2 Lüftungsöffnung
 - 3 Türgriff
 - 4 Gerätetür
 - 5 Geräteschublade beheizbar *
- * modellabhängig

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



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

Übersicht Sensortasten



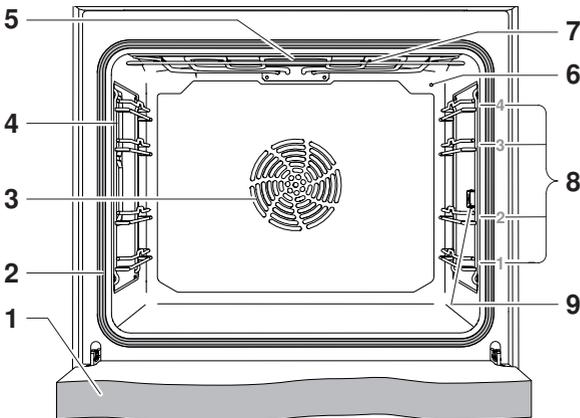
-  Betriebsarten
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Benutzereinstellungen
-  Favoriten
-  Beheizbare Geräteschublade/Tellerwärmen *
* modellabhängig
-  Timer
-  Garraumbeleuchtung
-  Ausschalten

3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



- | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------------|
| 1 | Gerätetür | 6 | Temperaturfühler |
| 2 | Türdichtung | 7 | Grill/Oberhitze |
| 3 | Heißluftgebläse | 8 | Auflagen mit Beschriftung |
| 4 | Garraumbeleuchtung | 9 | Buchse für Gargutsensor |
| 5 | Garraumentlüftung | | |



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Backblech mit TopClean



- Backform für Blechkuchen und Plätzchen
- 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.



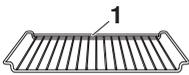
1

- ▶ Darauf achten, dass „Abschrägung“ 1 des Backblechs im Garraum nach hinten zeigt.



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

Gitterrost



1

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



- Auskühlen von Gebäck

Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind im „EasyCook“ beschrieben.



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

Sonderzubehör



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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3.5 Tellerwärmen

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



Wählen Sie eine Dauer von mindestens 1 Stunde.

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

4 Betriebsarten

4.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten sowie das Schnellaufheizen beschrieben.

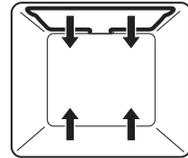


Beachten Sie die Hinweise unter „Tipps und Tricks“ (siehe Seite 32) und im „EasyCook“.

4.2 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °C
Temperaturbereich Pyrolysegerät	30–300 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

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

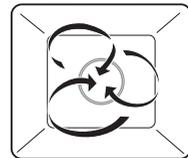


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.3 Heißluft



Temperaturbereich	30–250 °C
Temperaturbereich Pyrolysegerät	30–280 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2 (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

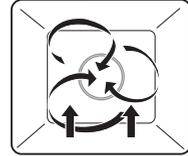


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.4 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



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

Anwendung

- Pizza
- Tartes und Quiches

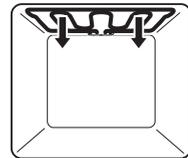


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

4.5 Grill



Temperaturbereich	5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

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

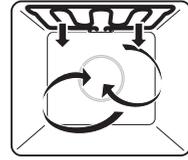


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

4.6 Grill-Umluft



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



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

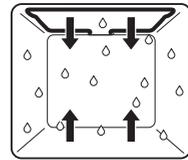
Anwendung

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

4.7 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



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

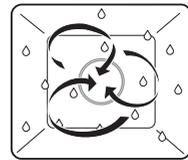
Anwendung

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

4.8 Heißluft feucht



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



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

Anwendung

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

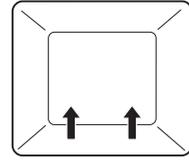


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.9 Unterhitze



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



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Tartesböden
- Einkochen



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

4.10 Schnellaufheizen

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

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

Sobald ein Signalton ertönt:

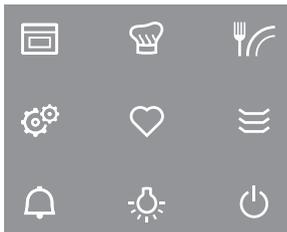
- kann das Gargut eingeschoben werden.

5 Bedienung

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

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

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



	Betriebsarten
	GourmetGuide
	EasyCook
	Benutzereinstellungen
	Favoriten
	Beheizbare Geräteschublade/ Tellerwärmen *
	* modellabhängig
	Timer
	Garraumbeleuchtung
	Ausschalten

Funktionen des Einstellknopfs

- Drücken
 - Einschalten des Geräts
 - Auswählen/Öffnen eines Untermenüs, einer Einstellung usw.
 - Bestätigen/Schließen einer Meldung
 - Aktivieren/Deaktivieren einer Benutzereinstellung
- Drehen
 - Navigation in den Untermenüs
 - Verändern/Einstellen eines Werts, einer Benutzereinstellung

5.1 Betriebsart wählen und starten

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

Tip and go

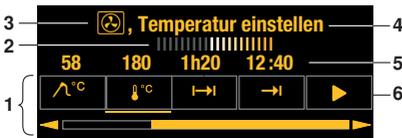
Sobald alle für die Betriebsart nötigen Einstellungen gemacht sind, läuft im Display während 20 Sekunden ein Balken ab. Werden während dieser Zeit keine weiteren Einstellungen vorgenommen, wird der Betrieb automatisch gestartet. Wird eine Einstellung verändert, startet Tip and go erneut.

 Sie können die Dauer des Tip and go in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 35) oder Tip and go deaktivieren.

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

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

Übersicht Display



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

5.2 Einstellungen kontrollieren und ändern

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



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

5.3 Dauer einstellen

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

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **I→I** wählen.
- ▶ Gewünschte Dauer – max. 9 h 59 min – einstellen und bestätigen.
 - In den Einstellungen der Betriebsart steht die Dauer, daneben das daraus berechnete Betriebsende.
 - Betriebsende/Dauer abgelaufen (siehe Seite 22)

5.4 Startaufschub/Ende einstellen

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

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

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



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs

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

Startaufschub einstellen

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart **→I** wählen.
 - Momentanes, aus der Dauer berechnetes Ende wird angezeigt.
- ▶ Gewünschtes Ende einstellen und bestätigen.
 - Im Display steht die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart.
 - Nach 3 Minuten erlischt das Display, die Sensortaste  leuchtet weiß. Durch Drücken des Einstellknopfs kann das Display jedoch jederzeit wieder aufgerufen werden.
 - Das Gerät bleibt bis 3 Minuten vor dem automatischen Betriebsstart ausgeschaltet.
- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 19).

Beispiel

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

5.5 Kerntemperatur



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.

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

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



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

Die optimale Zieltemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Zieltemperaturen im „EasyCook“.

Einstellen

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



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

- ▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 19).
 - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im oberen Teil des Displays angezeigt.
 - Die eingestellte Zieltemperatur wird oberhalb von $\text{A}^{\circ\text{C}}$ angezeigt.
 - Nach Erreichen der Zieltemperatur wird der Betrieb automatisch beendet, siehe auch Betriebsende (siehe Seite 22).



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

Kerntemperatur nur messen

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

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

5.6 Betriebsart abbrechen/vorzeitig beenden

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

* Softwareversionabhängig

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

5.7 Betriebsart ändern

Falls noch keine Betriebsart läuft:

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

Falls bereits eine Betriebsart läuft:

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

5.8 Timer

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

Timer einstellen und starten

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

Die Einstellung erfolgt:

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

Die maximale Timer-Dauer beträgt 99 h.

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

Kontrollieren und ändern

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

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

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

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Sensortaste  antippen.
 - Im Display steht die ablaufende Restdauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf Timer auf 0 setzen und bestätigen.

Oder, falls der Timer die einzige aktive Funktion ist:

- ▶ Die Sensortaste  antippen.

Oder, falls das Gerät ausgeschaltet werden soll:

- ▶ Sensortaste  2× antippen.

5.9 Betriebsende

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

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



Sie können die Geräteausschaltzeit individuell anpassen (siehe Seite 34).

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



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

* Softwareversionabhängig

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 aufwischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt und trocken ist.

5.10 Gerät ausschalten

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

* Softwareversionabhängig

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

Oder, bei Betriebsende:

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

* Softwareversionabhängig

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



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

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

6 GourmetGuide

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

-  Rezepte
-  Warmhalten *
-  Zartgaren

* Softwareversionabhängig

6.1 Rezeptbuch

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

Um die Funktion „Rezeptbuch“ nutzen zu können, mithilfe derer Sie Rezepte nachkochen können, müssen Sie das Rezeptbuch zuerst bestellen (kostenpflichtig), ehe Sie es im Gerät freischalten können.

Für Ihr Gerät sind folgende Rezeptbücher erhältlich:

-  Bi Vielseitig Backen

Rezeptbuch freischalten

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

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

Rezept starten



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

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch oder  „Eigene Rezepte“ wählen.
- ▶ Um zur Auswahl der Rezepte zu gelangen,  wählen.
- ▶ Rezept auswählen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.
- ▶ Falls gewünscht, Ende bzw. Startaufschub einstellen.



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

- ▶ Um das Rezept zu starten,  wählen.
 - Das Rezept wird gestartet.

- Im Display stehen der momentan ablaufende Rezeptschritt, die ablaufende Restdauer des Schrittes sowie die Gesamtdauer des Rezeptes.
- In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer des momentanen Rezeptschrittes.

Während des Rezeptablaufs

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

Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

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

Rezept abbrechen

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

6.2 Eigene Rezepte

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

Eigenes Rezept erstellen

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste 🍷 antippen.
- ▶ 📖 wählen.
- ▶ 🌟 wählen.
- ▶ Um ein neues Rezept zu erstellen, + wählen.
 - Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe zu Schritt 1 einstellen.



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

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



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

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

- ▶ Um die Einstellungen zu speichern, ✓ wählen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die eingestellten Schritte.

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

Dauer eines Schrittes

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

Die folgende Tabelle zeigt die Prioritäten in absteigender Reihenfolge:

	Einstellung
1	Zieltemperatur
2	Dauer
3	Temperatur/Temperaturstufe

Rezepteingabe/Rezeptänderung abbrechen

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

Schritt vorzeitig beenden

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

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart das Symbol für Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe wählen. Dabei Prioritäten für die Schrittdauer beachten, wie unter „Dauer eines Schrittes“ beschrieben.
- ▶ Angezeigten Wert auf 0 stellen oder solange verringern, bis er kleiner als der momentan gemessene Wert ist.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
 - Der Schritt wird beendet.
 - Falls es der letzte Schritt war, wird auch das Rezept beendet.
 - Falls es nicht der letzte Schritt war, wird der nächste Schritt gestartet.

Rezept ändern

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

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

Schritt ändern

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

Schritt hinzufügen

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

Schritt löschen

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

Geändertes Rezept speichern

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



Ein bereits belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

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

Eigenes Rezept löschen

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

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

6.3 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.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleisch ½ bis 1 Stunde vor dem Zartgaren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch

Zartgartabelle für „Zartgaren angebraten“

Fleischstück	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	leicht blutig	58
	rosa	62
Kalbshüfte, Kalbsnierstück	rosa	63
Kalbsschulter	rosa	72
Kalbshals	rosa	78
Rinderfilet	leicht blutig	53
	rosa	57
Entrecôte, Roastbeef	leicht blutig	53
	rosa	57
Rinderhüfte	rosa	63
Hochrippe	rosa	68
Rinderschulter	rosa	72
Schweinehüfte, Schweinsnierstück	rosa	65
Schweinehals	rosa	80
Lammkeule	leicht blutig	63
	rosa	67
Freie Fleischwahl	–	70

„Zartgaren angebraten“

- ▶ Fleisch würzen oder marinieren.



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

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



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

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



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

- ▶ Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form daraufstellen.
- ▶ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- ▶ Λ^{e} „Zartgaren angebraten“ starten (siehe Seite 29).

Zartgaren wählen und starten



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

Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

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



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

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



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

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



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

Versehentliches Unterbrechen

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

Zartgaren abbrechen/vorzeitig ausschalten

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



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

6.4 Warmhalten *

* Softwareversionabhängig

Mittels  „Warmhalten“ können fertige Speisen warm gehalten werden.



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

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

7 EasyCook

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



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

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

7.1 Übersicht Lebensmittelgruppen

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

Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:



Früchte und Obst



Fisch und Meeresfrüchte



Pilze



Blech Kuchen und Pizza



Kartoffeln



Backwaren



Fleisch



Auflauf und Gratin



Geflügel

7.2 Lebensmittel wählen und starten



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

- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die Lebensmittelgruppen.
- ▶ Lebensmittelgruppe auswählen.
- ▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.
- ▶ Falls erforderlich: Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen.
- ▶ Falls erforderlich: Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen.
- Im Display stehen verschiedene Informationen über:
 - Temperatur
 - Dauer
 - Vorheizen erforderlich/nicht erforderlich

- benötigtes Zubehör
- Auflage
- evtl. Tipps
- ▶ ✓ wählen.
- ▶ Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.
- ▶ Um den Betrieb zu starten, ▶ wählen.



Sie können die eingestellten Werte innerhalb eines begrenzten Rahmens verändern.

8 Favoriten

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

8.1 Favoriten erstellen

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

8.2 Favoriten wählen und starten

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

8.3 Favoriten ändern

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

8.4 Favoriten löschen

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

9 Tipps und Tricks

9.1 Garergebnis unbefriedigend ...

... bei Gebäck und Braten

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

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

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

9.2 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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

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

10 Benutzereinstellungen

10.1 Übersicht Benutzereinstellungen

	Sprache		Assistenzfunktionen
	Display		Temperatur
	Datum		Kindersicherung
	Uhr		Geräteinformationen
	Benachrichtigungen		Demomodus
	Pyrolytische Selbstreinigung (modellabhängig)		Werkseinstellungen
	Lautstärke		

10.2 Benutzereinstellungen anpassen

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



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



Nach einem Stromausfall bleiben sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

10.3 Sprache

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

10.4 Display

Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit des Displays der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Startbildschirm *

* Softwareversionabhängig

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

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

Geräteausschaltzeit

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

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

10.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

10.6 Uhr

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

- ⌚ Uhrzeit
- 12/24 Uhrzeitformat
- ☑ Uhrzeitanzeige
- ⌚ Netzsynchrisation

Uhrzeitformat

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

Uhrzeitanzeige

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

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



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

Netzsynchrisation

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

10.7 Benachrichtigungen

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

10.8 Gerät pyrolytisch reinigen

Mit dieser Funktion kann der Garraum mit einer pyrolytischen Reinigung gereinigt werden.

Siehe Pyrolytische Selbstreinigung (siehe Seite 40).

10.9 Lautstärke

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



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

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

10.10 Assistenzfunktionen

Beleuchtung

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

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

Je nach Modell schaltet sich die Beleuchtung auch beim Öffnen der Gerätetür ein.



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

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

Schnellaufheizen

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

Tip and go

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

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

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

10.11 Temperatur

Temperatureinheit

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

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

Vorgabewert für Zartgaren

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

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

10.12 Kindersicherung

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



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

10.13 Geräteinformation

Unter  „Geräteinformation“ finden Sie:

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

10.14 Demomodus

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

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

10.15 Werkseinstellungen

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

11 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

11.1 Außenreinigung

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

11.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.
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.

Bei Geräten ohne Pyrolyse:

- ▶ Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.



Geräte mit Pyrolyse nie mit Backofenreiniger reinigen.

Die Oberfläche wird dadurch beschädigt.

- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen Pyrolyse durchführen (siehe Seite 40).

11.3 Gerätetür reinigen

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

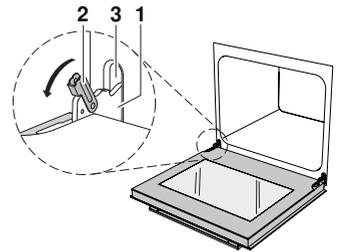
Gerätetür entfernen



Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

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

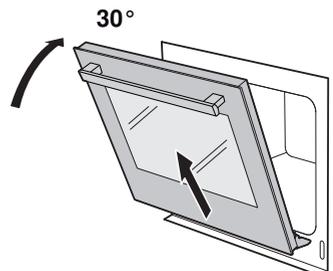
- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



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

Gerätetür einsetzen

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



11.4 Türdichtung reinigen

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

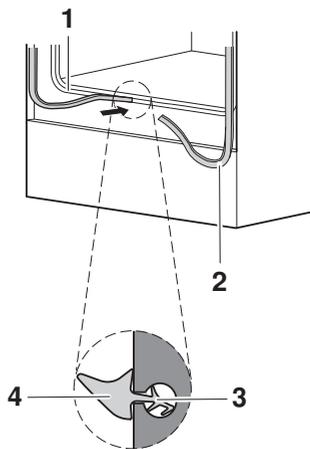
11.5 Türdichtung ersetzen

- ▶ Beschädigte Türdichtung herausziehen.
- ▶ Rille **1** mit leicht feuchtem Tuch reinigen.
- ▶ Enden der neuen Türdichtung **2** unten in Mitte des Rahmens in die Rille drücken.

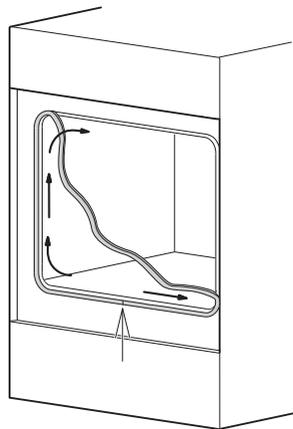


Die Enden müssen sich berühren, dürfen aber nicht übereinanderliegen.

- ▶ Darauf achten, dass der dünnere Teil **3** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **4** darf sich nicht in der Rille befinden.

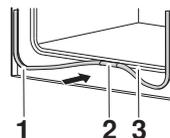


- ▶ Dichtung von unten her so in die Rille drücken, dass sie gleichmäßig in der Rille verteilt ist.

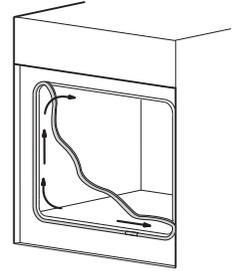
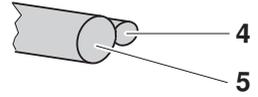


11.6 Türdichtung ersetzen bei Pyrolysegeräten

- ▶ Beschädigte Türdichtung herausziehen.
- ▶ Rille **3** mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Neue Türdichtung **1** mit Nahtstelle **2** unten nicht in die Mitte des Rahmens in die Rille drücken.



- ▶ Darauf achten, dass der dünnere Teil **4** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **5** darf sich nicht in der Rille befinden.
- ▶ Dichtung von unten her so in Rille drücken, dass sie gleichmäßig in Rille verteilt ist.



11.7 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

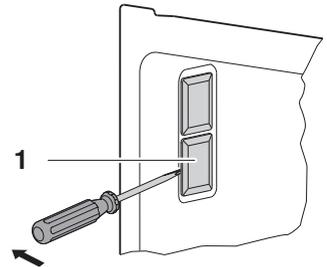
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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



Es empfiehlt sich, beide Halogenlampen gleichzeitig zu ersetzen, auch wenn eine noch funktioniert.

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.



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

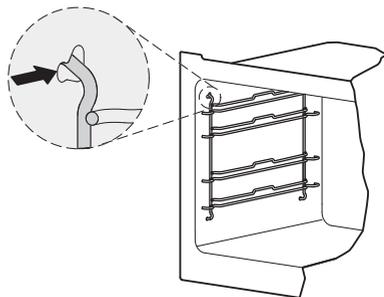
- ▶ Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- ▶ Den gleichen Vorgang für das Ersetzen der zweiten Halogenlampe wiederholen.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.

11.8 Zubehör und Auflagegitter reinigen

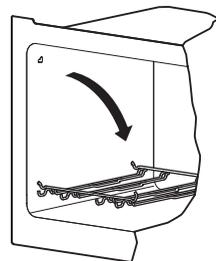
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Backblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- ▶ Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus Öffnung ziehen.



- ▶ Auflagegitter gegen Garraummitte schwenken und unten aus Öffnung heben.
- ▶ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



11.9 Pyrolytische Selbstreinigung



Explosionsgefahr durch Rückstände und Reinigungsmittel!

Entfernen Sie Fett- und Ölrückstände. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel. Rückstände können zu chemischen Reaktionen führen und das Email zerstören. Giftige Dämpfe können entweichen.

Bleiben Sie in der Nähe des Geräts.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche! Die Gerätefront wird heißer als im normalen Betrieb.

Eine kurzzeitige Rauchentwicklung ist möglich; lüften Sie den Raum während der Pyrolyse.

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Temperatur verbrannt.

Mögliche Einstellungen

- | | | |
|--|------------------------|-------------------------|
| ▪  | Schwache Verschmutzung | Reinigungsdauer 1½ Std. |
| ▪  | Mittlere Verschmutzung | Reinigungsdauer 2 Std. |
| ▪  | Starke Verschmutzung | Reinigungsdauer 2½ Std. |



Die pyrolytische Selbstreinigung – inklusive das Abkühlen – dauert ca. 4–5 Stunden.

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

Der Garraum kann mit 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.

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.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- ▶ Sensortaste  antippen.
- ▶  wählen.
- ▶ Verschmutzungsgrad auswählen.
 - Im Display steht oberhalb von  das berechnete Ende der pyrolytischen Selbstreinigung.
- ▶ Um die pyrolytische Selbstreinigung zu starten,  wählen.
 - Die Gerätetür wird verriegelt.

Startaufschub

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

- ▶ Vor dem Start  wählen.
- ▶ Gewünschtes Ende einstellen.
- ▶  wählen.
 - Das Gerät bleibt bis zum berechneten, automatischen Start ausgeschaltet.

Abbrechen

- ▶ Im Display  wählen.
 - Die pyrolytische Selbstreinigung wird abgebrochen.
- ▶ Im Display steht die Restwärme.
- ▶ 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.

12 Störungen selbst beheben

12.1 Was tun, wenn ...

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



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

Fxx/Exxx siehe Bedienungsanleitung
SNxxxxx xxxxxx.

... das Gerät nicht funktioniert

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

... die Gerätetür nicht geöffnet werden kann

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Garraumtemperatur beträgt mehr als 300 °C.	▶ Abkühlen abwarten. Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.
▪ Pyrolytische Selbstreinigung läuft.	▶ Ende der pyrolytischen Selbstreinigung abwarten.

... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Halogenlampe defekt.	▶ Backofen ausschalten. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.

... die Gardauer ungewöhnlich lang erscheint

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

... beim Grillen starker Rauch entsteht

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

... die Kerntemperatur nicht angezeigt wird

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



Während des Aufheizens wird die Kerntemperatur nie angezeigt.

... während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

... die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Unregelmäßige Stromnetzfrequenz	▶ Netzsynchronisation ausschalten.
▪ Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise	▶ Service anrufen.

... im Display steht

FX/EXX siehe Bedienungsanleitung

SN XXX XXXXXX

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

... im Display steht

UX/EXX siehe Bedienungsanleitung

SN XXX XXXXXX

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

12.2 Nach einem Stromausfall



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitige Stromunterbrechung während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Geräts wird abgebrochen.
- Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: „Stromausfall. Betrieb abgebrochen“.
- ▶ Um die Meldung zu quittieren,  wählen.
 - Im Display erscheint das Menü der Betriebsarten.

Längere Stromunterbrechung

Variante 1 *

* Softwareversionabhängig

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

Variante 2 *

* Softwareversionabhängig

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

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

13 Zubehör und Ersatzteile

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

13.1 Zubehör



Backblech mit TopClean



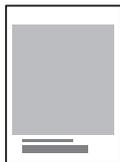
Gitterrost



Gargutsensor mit geradem Griff



Broschüre EasyCook



Rezeptbuch

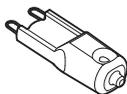
13.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

13.3 Ersatzteile



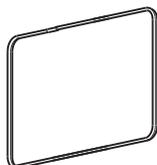
Auflagegitter links/rechts



Halogenlampe



Türdichtung



Türdichtung für Pyrolysegeräte



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

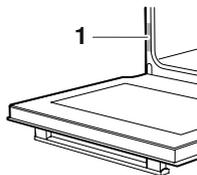
14 Technische Daten

Außenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild 1



14.1 Hinweis für Prüfinstitute

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

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

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

14.2 Temperaturmessung

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

14.3 Produktdatenblatt

Gemäß EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	V-ZUG AG
Art des Gerätes	–	Backofen
Modellbezeichnung	–	BCSE BCSE DV BCSEP BCSEP DV
Masse des Gerätes	kg	48 48 52 54
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	68
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,93 0,93 0,96 0,96
Energieverbrauch im Heißluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,79 0,79 0,79 0,79
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	94,5
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	IEC 60350

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

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

Energie sparen beim Kochen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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

14.4 EcoStandby

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



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

14.5 „Open Source“-Lizenz-Verweis

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

15 Entsorgung

15.1 Verpackung



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

15.2 Sicherheit

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

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

15.3 Entsorgung



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

16 Stichwortverzeichnis

A	
Abbrechen	
Betriebsart.....	21
Eigenes Rezept erstellen.....	26
Rezept ändern.....	26
Rezepte.....	25
Aufbau.....	11
Auflagegitter	
Herausnehmen.....	40
Reinigen.....	40
Auflagen.....	12
Außenabmessungen.....	46
Außenreinigung.....	36
Automatisches Ausschalten.....	34
B	
Backblech.....	13
Bedien- und Anzeigeelemente.....	11
Bedienung.....	17
Beleuchtung.....	35, 42
Benutzereinstellungen.....	33
Anpassen.....	33
Übersicht.....	33
Betrieb verlängern.....	22
Betriebsart	
Abbrechen.....	21
Ändern.....	21
Wählen.....	18
Bräunungsunterschied.....	32
Buchse.....	12
D	
Dauer.....	19
Rezeptschritt.....	26
Demomodus.....	36
E	
EasyCook.....	30, 45
Lebensmittelgruppen.....	30
EcoStandby.....	47
Eigene Rezepte.....	25
Erstellen.....	25
Löschen.....	27
Einstellungen der Betriebsart.....	18
Ändern.....	19
Kontrollieren.....	19
Elektrischer Anschluss.....	46
Ende.....	19
Energie sparen.....	32, 47
Entsorgung.....	48
Ersatzteile.....	45, 46
Erste Inbetriebnahme.....	10
F	
F- und E-Meldungen.....	44
Favoriten.....	31
Ändern.....	31
Erstellen.....	31
Löschen.....	31
Starten.....	31
G	
Garantieverlängerung.....	51
Gargutsensor.....	13, 20
Garraum	
Reinigen.....	37
Temperaturmessung.....	47
Gebrauchshinweise.....	7
Gerät entsorgen.....	48
Geräteausschaltzeit.....	34
Geräteinformation.....	36
Gerätetür	
Entfernen.....	37
Reinigen.....	37
Gitterrost.....	13
Grill.....	15
Grill – Umluft.....	16
Gültigkeitsbereich.....	2
H	
Halogenlampe.....	39
Halten.....	25
Heißluft.....	14
Heißluft feucht.....	16
Heißluft mit Unterhitze.....	15
Helligkeit.....	33
Hinweismeldung.....	34
I	
Inbetriebnahme.....	7, 10
K	
Kerntemperatur.....	20
nur messen.....	20
Kontrast.....	33
Kurzanleitung.....	52
L	
Lange Gardauer.....	42
Lautstärke.....	35
Löschen	
Eigenes Rezept.....	27
Favoriten.....	31

M		Startbildschirm.....	34
Modellnummer.....	2, 36	Stromausfall	44
N		Stromunterbrechung	44
Netzsynchronisation	34	Symbole.....	5
O		T	
Ober-/Unterhitze.....	14	Technische Daten	46
Ober-/Unterhitze feucht	16	Technische Fragen.....	51
P		Tellerwärmen	14
Pause	25	Temperatureinheit	35
Produktfamilie.....	2	Temperaturfühler.....	12
Prüfinstitute.....	47	Timer	21
Pyrolytische Selbstreinigung.....	40	Tip and go.....	18, 35
Abbrechen	41	Tipps und Tricks.....	32
Starten.....	41	Türdichtung	
R		Ersetzen.....	38
Reinigung	36	Ersetzen bei Pyrolysegerät	38
Auflagegitter.....	40	Reinigen	38
Garraum	37	Typ.....	2
Türdichtung	38	Typenschild.....	46
Zubehör	40	U	
Rezeptbuch.....	24, 46	U- und E-Meldungen.....	44
Freischalten	24	Uhr.....	34
Rezepte.....	24	Uhrzeit einstellen.....	33
Abbrechen	25	Uhrzeitanzeige	34
Aktion nötig.....	25	Uhrzeitformat.....	34
Ändern	26	Unterhitze	12, 17
Dauer eines Schrittes.....	26	V	
Eigenes erstellen	25	Vor der ersten Inbetriebnahme	7
Kopieren	26	Vorheizen.....	32, 47
Schritt vorzeitig beenden.....	26	Vorzeitig ausschalten	21
S		W	
Schnellaufheizen	17, 35	Warmhalten	30
Automatisch einschalten	35	Wartung	36
Selbstreinigung.....	40	Werkseinstellungen	36
Abbrechen	41	Z	
Starten.....	41	Zartgaren	27
Sensortasten	12	Angebraten	28
Service & Support.....	51	Gargutsensor platzieren	28
Sicherheitshinweise		Starten.....	29
Allgemeine	5	Vorgabewert	36
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Vorzeitig ausschalten.....	29
Gerätespezifische	6	Zieltemperatur	20
Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Zubehör	13, 45
Signaltöne	34	Reinigen	40
SN	36		
Softwareversionen	36		
Sonderzubehör.....	13, 46		
Sprache	33		
Startaufschub.....	19		
Pyrolytische Selbstreinigung.....	41		

17 Service & Support



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

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

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

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ **Gerät:** _____

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

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

Ihr Reparaturauftrag

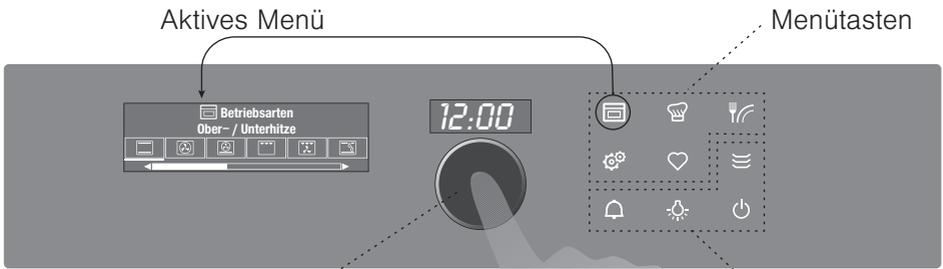
Unter www.vzug.com →Service →Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

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

Kurzanleitung

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen zur Bedienung im Überblick.



Einstellknopf als zentrales Bedienelement

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

Menü- und Aktionstasten

Die Menütasten enthalten eine Auswahl an Zubereitungsoptionen und Benutzereinstellungen. Sie können über das Antippen der jeweiligen Taste angewählt werden. Das aktive Menü wird im Display angezeigt. Mit dem Einstellknopf kann im Menü bedient und navigiert werden; weitere Untermenüs können aufgerufen werden.

Die Funktionstasten ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff zu unabhängigen Funktionen wie den Timer  oder das Ausschalten des Gerätes .



J21015350-R08