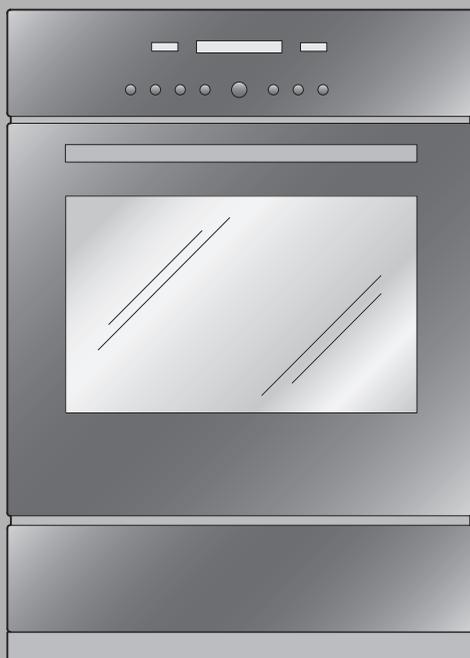


**Backofen**

**Combair SLP**



**Bedienungsanleitung**

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 Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

<b>Typ</b>	<b>Modell-Nr.</b>	<b>Masssystem</b>
BCSLP	50A	55-600/55-762
BCSLP60	51A	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>6</b>
1.1	Verwendete Symbole	6
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	8
1.4	Gebrauchshinweise	11
<b>2</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>14</b>
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>15</b>
3.1	Aufbau	15
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	16
3.3	Garraum	18
3.4	Zubehör	19
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>21</b>
4.1	Erste Inbetriebnahme	23
4.2	Betriebsart wählen	24
4.3	Garraumtemperatur wählen	24
4.4	Garraumtemperatur kontrollieren und ändern	25
4.5	Betriebsart ändern	25
4.6	Ausschalten	26
<b>5</b>	<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>27</b>
5.1	Sprache	29
5.2	Kindersicherung	29
5.3	Uhrzeitanzeige	30
5.4	Signalton	30
5.5	Beleuchtung	30
5.6	Temperatureinheit	31
5.7	Kontrast	31
5.8	Uhrzeitformat	31
5.9	Netzsynchrisation	31
5.10	Sommer-/Winterzeit	32
5.11	Kalender	32
5.12	Werkeinstellungen	32

<b>6</b>	<b>Uhrfunktionen</b>	<b>33</b>
6.1	Uhrzeit einstellen und ändern	33
6.2	Datum anzeigen und ändern	34
6.3	Timer	36
6.4	Einschaltdauer	38
6.5	Startaufschub	40
<b>7</b>	<b>Betriebsarten</b>	<b>43</b>
7.1	Ober-/Unterhitze	43
7.2	Ober-/Unterhitze feucht	44
7.3	Unterhitze	44
7.4	Heissluft	45
7.5	Heissluft feucht	46
7.6	PizzaPlus	47
7.7	Grill	47
7.8	Grill-Umluft	48
7.9	Schnellaufheizen	48
<b>8</b>	<b>Gargutsensor</b>	<b>49</b>
8.1	Kerntemperatur	50
<b>9</b>	<b>Zartgaren</b>	<b>52</b>
<b>10</b>	<b>Drehspiess und Bratenkorb</b>	<b>56</b>
10.1	Drehspiess	56
10.2	Bratenkorb	58
<b>11</b>	<b>GarAutomatik</b>	<b>59</b>
11.1	Bräunungsgrad	59
11.2	Gar-/Backdauer	59
11.3	GarAutomatik auswählen und starten	61
<b>12</b>	<b>Rezepte</b>	<b>63</b>
12.1	Rezepte auswählen und starten	64
<b>13</b>	<b>Eigene Rezepte</b>	<b>67</b>
13.1	Eigene Rezepte erstellen	67
<b>14</b>	<b>Warmhalten</b>	<b>70</b>

<b>15 Tipps und Tricks</b>	<b>71</b>
15.1 Gebäck und Braten .....	71
15.2 Kuchen .....	71
15.3 Bräunungsunterschied .....	72
15.4 Energie sparen .....	72
<b>16 Optionen</b>	<b>73</b>
16.1 Wärmeschublade .....	73
16.2 Tellerwärmen .....	73
<b>17 Pflege und Wartung</b>	<b>74</b>
17.1 Aussenreinigung .....	74
17.2 Türdichtung reinigen .....	74
17.3 Türdichtung ersetzen .....	75
17.4 Gerätetür reinigen .....	76
17.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen .....	77
17.6 Garraum reinigen .....	78
17.7 Pyrolytische Selbstreinigung .....	78
17.8 Halogenglühlampe ersetzen .....	81
<b>18 Störungen selbst beheben</b>	<b>82</b>
18.1 Was tun, wenn ... ..	82
18.2 Nach einem Stromunterbruch .....	85
<b>19 Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>86</b>
<b>20 Technische Daten</b>	<b>88</b>
<b>21 Notizen</b>	<b>89</b>
<b>22 Stichwortverzeichnis</b>	<b>90</b>
<b>23 Reparatur-Service</b>	<b>93</b>

# 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!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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



- **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.
- 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 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.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- 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.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör 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 abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

## 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 und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen 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 **REPARATUR-SERVICE**. 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.

### **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 Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- 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 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 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!**

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

### **Geräteschäden vermeiden**

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- 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 Original-Kuchenblech 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.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

## 2 Entsorgung

### Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

### Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

### Sicherheit

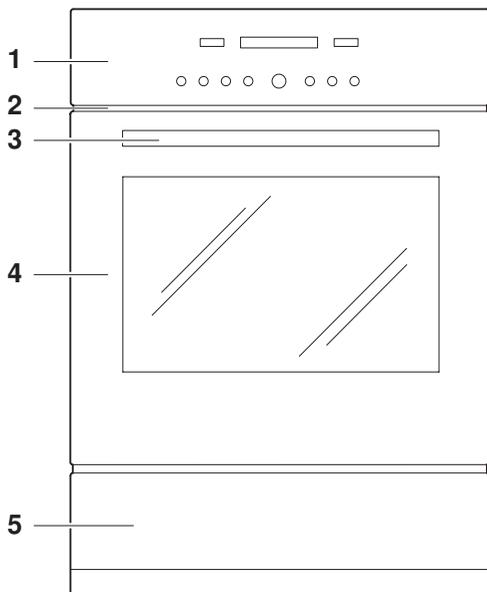
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

### Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

## 3 Gerätebeschreibung

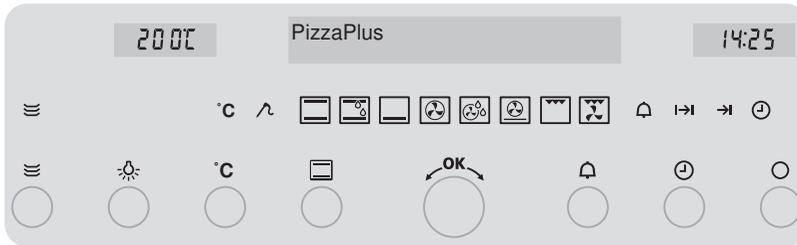
### 3.1 Aufbau



- 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür
- 5 Wärmeschublade \*

\* modellabhängig

## 3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



### Klartextanzeige

PizzaPlus      Programme  
Rezepte

### Digitalanzeigen

200°C      Temperatur

14:25      Uhrzeit  
Einschaltdauer  
Ausschaltzeit  
Timer

### Symbole Betriebsarten

- |  |                         |  |                  |
|--|-------------------------|--|------------------|
|  | Ober-/Unterhitze        |  | Heissluft feucht |
|  | Ober-/Unterhitze feucht |  | PizzaPlus        |
|  | Unterhitze              |  | Grill            |
|  | Heissluft               |  | Grill-Umluft     |

**Symbole**

	Wärmeschublade/ Tellerwärmen *		Einschaltdauer
	Garraumtemperatur		Ausschaltzeit
	Kerntemperatur		Uhrzeit
	Timer		

\* modellabhängig

**Tasten**

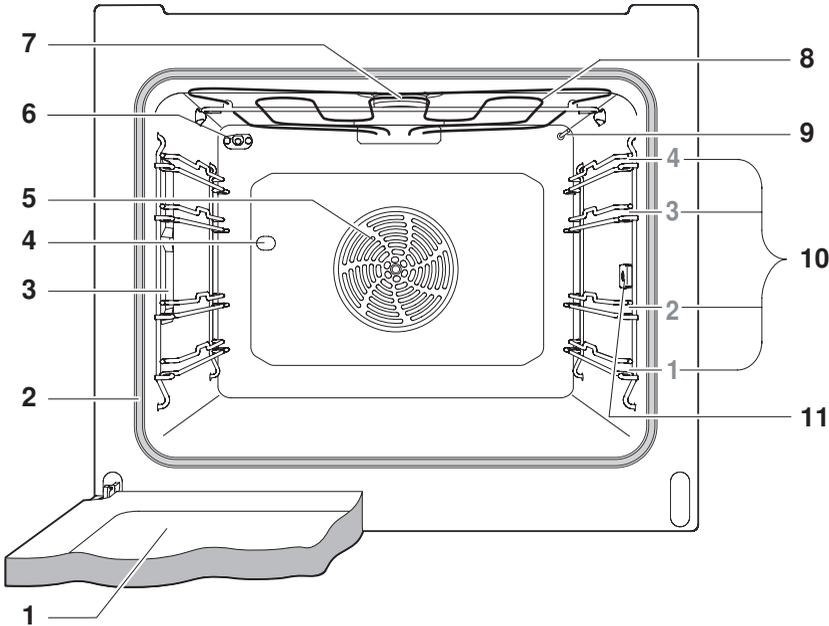
	Wärmeschublade/ Tellerwärmen *		Einstellknopf
	Beleuchtung		Timer
	Garraum-/ Kerntemperatur		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Betriebsart		Aus

\* modellabhängig

### 3.3 Garraum



**Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.  
Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den  
Garraumboden.**



- |   |                                      |    |                                |
|---|--------------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Gerätetür                            | 6  | Klimasensor                    |
| 2 | Türdichtung                          | 7  | Garraumentlüftung              |
| 3 | Beleuchtung                          | 8  | Grill/Oberhitze                |
| 4 | Antrieb für Drehspieß/<br>Bratenkorb | 9  | Garraumtemperaturfühler        |
| 5 | Heissluftgebläse                     | 10 | Auflagen mit Beschriftung      |
|   |                                      | 11 | Steckerbuchse für Gargutsensor |



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

### 3.4 Zubehör



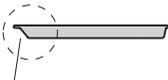
**Beschädigung durch falsche Behandlung!**

**Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.**

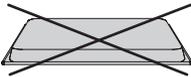
#### Original-Kuchenblech mit TopClean



- Backform für Wähen 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.
- Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.

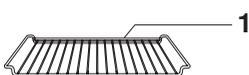


**1**

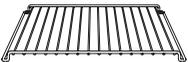


- Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

#### Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Querstrebe **1** nach hinten in den Garraum schieben. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

#### Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind in den separaten **EINSTELLTIPPS** beschrieben.

#### Drehspieß



- Zubereitung von Braten und Poulet

#### Auflagerahmen



- Auflage für Drehspieß und Bratenkorb

#### Sonderzubehör



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

- Sonderzubehör finden Sie unter: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

# 4 Bedienung

## Mittels Tasten

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

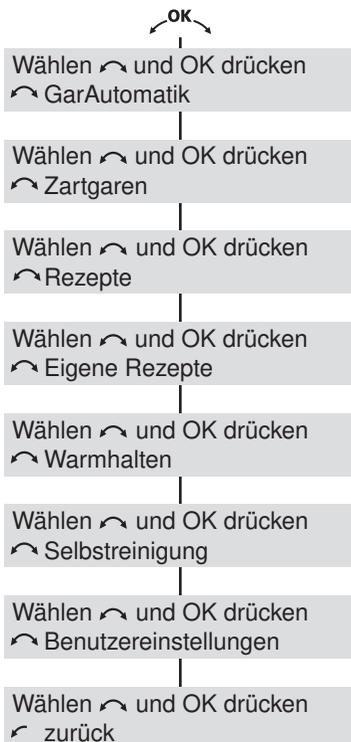
### Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf  wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf  kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste  erlischt die Klartextanzeige.



Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf  kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol  weist auf eine Information hin.



## 4.1 Erste Inbetriebnahme

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

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Falls in der Anzeige **12:00** blinkt, am Einstellknopf  drehen und die Uhrzeit einstellen.



Durch Drücken auf den Einstellknopf  kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.

Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

- Garraum und Zubehörteile reinigen.
- Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  bei maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.



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

## 4.2 Betriebsart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart in der Klartextanzeige steht.
  - In der Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
  - Das Betriebsartensymbol und °C blinken.

### Betriebsarten

Taste  antippen	Betriebsart	
1×		Ober-/Unterhitze
2×		Ober-/Unterhitze feucht
3×		Unterhitze
4×		Heissluft
5×		Heissluft feucht
6×		PizzaPlus
7×		Grill
8×		Grill-Umluft

## 4.3 Garraumtemperatur wählen

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und gewünschte Temperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Gerät startet.

 Bei den Betriebsarten , , , , ,  und  ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

## 4.4 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

- Taste °C antippen.
  - In der Klartextanzeige steht: Garraumtemperatur
  - In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  - Das Symbol °C blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Garraumtemperatur ändern.

## 4.5 Betriebsart ändern

- Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

### 4.6 Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
  - Ein kurzer Signalton ertönt.
  - Das Betriebsartensymbol und °C erlöschen.

Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt,

- steht in der Anzeige:

Restwärme



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

### 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.
- ▶ Gebäck zum Auskühlen auf Gitterrost legen.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

# 5 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- Durch Drehen am Einstellknopf  werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Zum Verlassen Taste  antippen.

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Benutzereinstellungen

Benutzereinstellungen  
 Sprache



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

## Mögliche Einstellungen

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

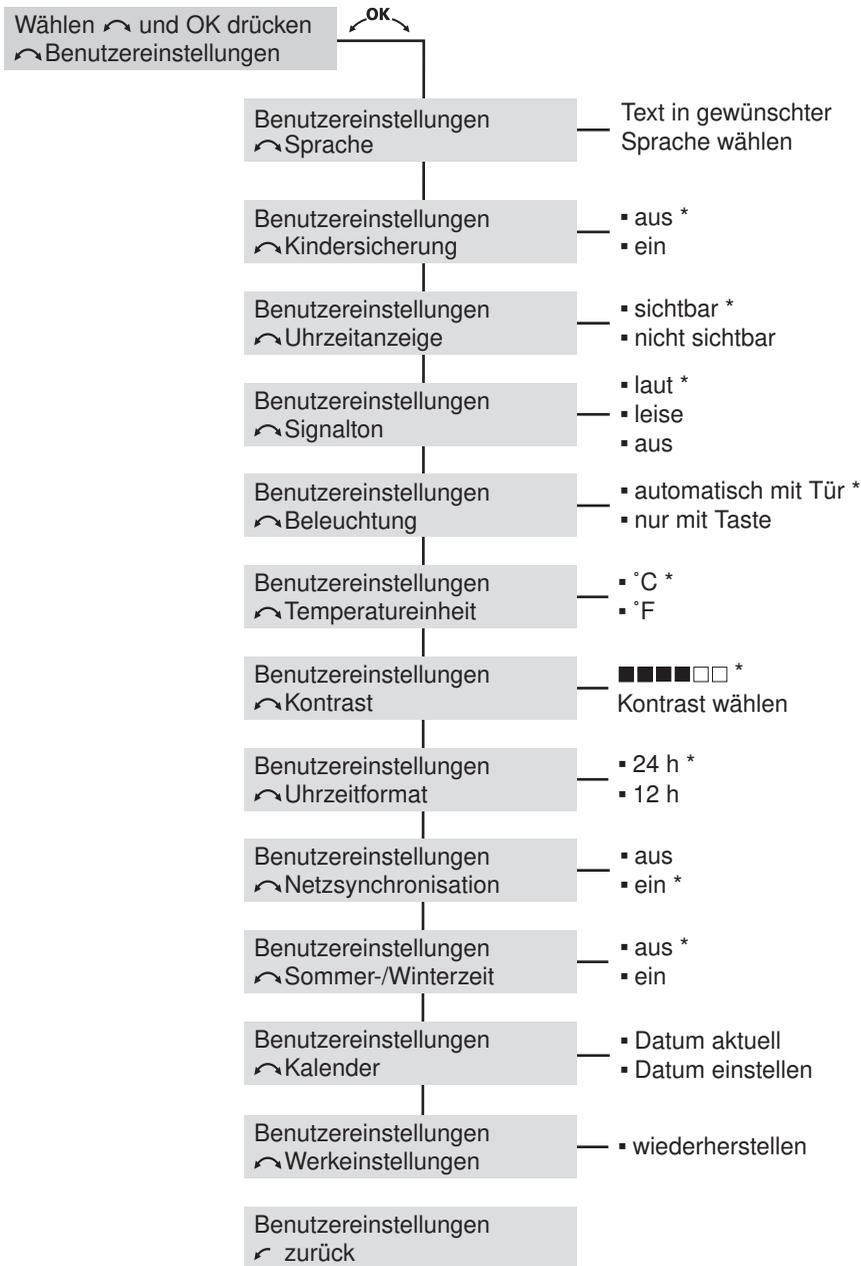


Wählen  und OK drücken  
 Benutzereinstellungen

Wählen  und OK drücken  
 zurück

## 5 Benutzereinstellungen

---



\* Werkeinstellung

## 5.1 Sprache

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



Über folgende Tastenkombination wird die Sprache auf Werkzeugeinstellungen zurückgesetzt:

- ▶ Gleichzeitig Taste  und Einstellknopf  drücken, bis
  - in der Anzeige steht:

Sprache  
↩ Deutsch

## 5.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ,  oder  angetippt,

- ertönt ein doppelter Signalton.
- steht in der Anzeige:
- bleibt das Antippen der Taste ohne Wirkung.

Kindersicherung aktiv  
☐ Deaktivieren: Siehe Anleitung

### Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Taste  gedrückt halten und Taste ,  oder  antippen.
  - Die Kindersicherung ist überwunden.
  - Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
  - 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



Die Tasten ,  und  können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

### 5.3 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

### 5.4 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

• laut	maximale Lautstärke
• leise	reduzierte Lautstärke
• aus	Signalton ist ausgeschaltet



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).

### 5.5 Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.



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

Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste  ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

## 5.6 Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden.

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

## 5.7 Kontrast

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

## 5.8 Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.



Bei aktivierter Sommer-/Winterzeit-Funktion kann die Einstellung «12 h» nicht aktiviert werden.

## 5.9 Netzsynchronisation

Die Netzsynchronisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetz-frequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft.

Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

### 5.10 Sommer-/Winterzeit

Falls diese Funktion aktiviert ist, erfolgt die Umstellung der Sommer- bzw. Winterzeit automatisch.

Dafür ist die Eingabe des korrekten Datums in der Benutzereinstellung «Kalender» notwendig.



Bei aktiver Einstellung des Uhrzeitformats «12 h» kann die Sommer-/Winterzeit-Funktion nicht aktiviert werden.

### 5.11 Kalender

Das Datum kann abgefragt und geändert werden, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.

### 5.12 Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

## 6 Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit und Datum
- Timer
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.

Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

### 6.1 Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinken die Stunden.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Taste  antippen oder auf den Einstellknopf  drücken.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinken die Minuten.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Einstellungen bestätigen.

Uhrzeit: Stunden einstellen  
 Minuten: OK drücken

Uhrzeit: Minuten einstellen  
 Bestätigen: OK drücken

## 6.2 Datum anzeigen und ändern



Das Datum kann weder angezeigt noch geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.

- In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

- in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 Benutzereinstellungen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen  
 Sprache

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

- in der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen  
 Kalender

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B.:

Kalender  
 Datum aktuell: 14.05.2011

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

- in der Anzeige steht:

Kalender  
 Datum einstellen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, Tag blinkt:

Datum einstellen  
 TT.MM.JJJJ: 01.01.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Tag einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B. und Monat blinkt:

Datum einstellen  
 TT.MM.JJJJ: 14.01.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Monat einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B. und Jahr blinkt:

Datum einstellen  
↶ TT.MM.JJJJ: 14.05.2010

- Am Einstellknopf  drehen und Jahr einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B.:

Datum einstellen  
↶ TT.MM.JJJJ: 14.05.2012

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Kalender  
↶ Datum einstellen

- Zum Verlassen Taste  antippen.

## 6.3 Timer

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

### Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Dauer einstellen.

Timer: Min./Sek. einstellen

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B.  = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B.  = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste  kann die Dauer auf  zurückgestellt werden.

### Starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Timer starten.
  - In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - Das Symbol  leuchtet.

## Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- steht in der Anzeige:
- blinkt das Symbol 

Timer  
abgelaufen

- Durch Antippen von Taste  Signalton ausschalten.

## Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol  blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen  
□ 0'00: Erneut drücken

- Durch Drehen am Einstellknopf  Timer-Dauer ändern.

## Vorzeitig ausschalten

- Taste  2× antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## 6.4 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

### Einstellen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- Gargut in Garraum stellen.
- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - Das Symbol **I→I** leuchtet.

Einschaltdauer Std./Min.

 Ausschaltzeit: Erneut drücken

### Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
  - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Einschaltdauer ändern.

### Vorzeitig ausschalten

- Taste  antippen.

## Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen  
 Fortsetzen: Dauer wählen

## Einschaltdauer verlängern

- Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

## Ausschalten

- Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der Anzeige steht die Restwärme.

## 6.5 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit 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 in den **EINSTELLTIPPS**. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

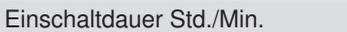


Falls das Gerät für «GarAutomatik», «Rezepte» oder «Eigene Rezepte» vorgeheizt werden muss, ist kein Startaufschub möglich.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- Gargut in Garraum stellen.
- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

### Einschaltdauer einstellen

- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht: 
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt z. B.  –
  - Ausschaltzeit ohne Aufschub.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Ausschaltzeit  
 Dauer: Erneut drücken



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.

Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht die Uhrzeit.
  - Das Symbol  leuchtet.
  - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

## Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen.
  - Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

## Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  1× antippen.
  - Die Einschaltdauer ist während 3 Sekunden sichtbar.
- ▶ Taste  2× antippen.
  - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

### Vorzeitig ausschalten

- Taste  antippen.

### Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen  
 Fortsetzen: Dauer wählen

### Einschaltdauer verlängern

- Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

### Ausschalten

- Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der Anzeige steht die Restwärme.

# 7 Betriebsarten

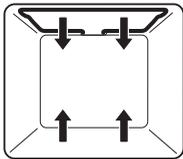
Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizten beschrieben.

- ▶ Formen auf Gitterrost stellen.
- ▶ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» nach hinten in Garraum schieben.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen von Taste  gewünschte Betriebsart auswählen.



Beachten Sie die Hinweise unter **TIPPS UND TRICKS** und in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

## 7.1 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich

30–300 °C

Vorschlagswert

200 °C

Auflage

2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.

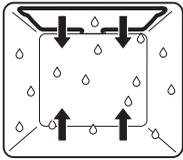
### Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf 1 Auflage
- Kuchen, Guetzi, Brot und Braten



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

## 7.2 Ober-/Unterhitze feucht



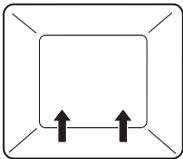
Temperaturbereich	30–300 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

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

### Anwendung

- Brot, Hefegebäck, Braten und Gratin auf 1 Auflage
- Niedertemperaturgaren

## 7.3 Unterhitze



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

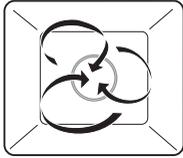
Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

### Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
  - Sterilisieren
- Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.



## 7.4 Heissluft



Temperaturbereich

30–250 °C

Vorschlagswert

180 °C

Auflage

1 + 3 oder 2  
(oder 1 + 2 + 3)

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

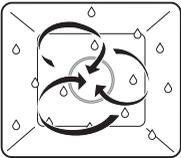
### Anwendung

- 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.

## 7.5 Heissluft feucht



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

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.

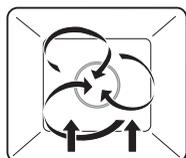
### Anwendung

- Hefegebäck und Brot auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



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

## 7.6 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.

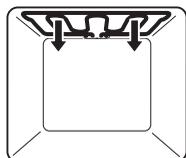
### Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches



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

## 7.7 Grill



Temperaturbereich	30–300 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

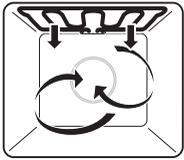
### Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast



- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

## 7.8 Grill-Umluft



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

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

### Anwendung

- Hohes Grillgut
- Gratin und Auflauf



Besonders geeignet für ganzes Poulet.

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

## 7.9 Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten , , ,  und  möglich.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einstellknopf  gedrückt halten, bis
  - ein einfacher Signalton ertönt
  - in der Anzeige steht z. B.:

Ober-/Unterhitze  
Schnellaufheizen

- in der Anzeige  blinkt

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

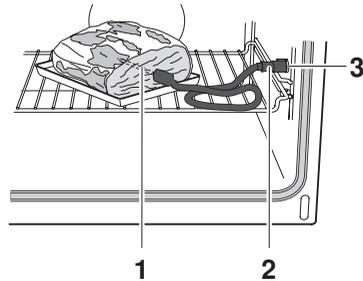
## 8 Gargutsensor



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.  
Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler, und halten Sie den Stecker immer sauber.

### Gargutsensor platzieren

- Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.

Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.

Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

- Abdeckung aufklappen und Stecker **2** in Buchse **3** stecken.

## 8.1 Kerntemperatur



Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Die Kerntemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

### Einstellen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Taste °C 1× antippen.
  - In der Anzeige blinkt **--[**.
  - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Kerntemperatur einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige **--[**.

### Kontrollieren und ändern

- Taste °C 2× antippen.
  - In der Anzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
  - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Kerntemperatur ändern.

## Garende

Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur

- schaltet das Gerät automatisch aus
  - ertönt während 1 Minute ein Signalton
  - steht in der Klartextanzeige:
  - steht in der Digitalanzeige die aktuelle Kerntemperatur z. B. 
  - blinkt das Symbol 
- Zum Ausschalten Taste  antippen.

Kerntemperatur erreicht



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

## Kerntemperatur nur messen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Taste  1× antippen.
  - In der Anzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige .



Die Betriebsart muss manuell ausgeschaltet werden.

- Taste  antippen oder Einschaltdauer einstellen.

## 9 Zartgaren

Mit «Zartgaren» werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garendes ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden für «Zartgaren angebraten» oder 3½ bis 4½ Stunden für «Zartgaren mit Grill» eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird automatisch geregelt.

### Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch mit wenig Bindegewebe



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

### Fleisch vorbereiten für «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 scharf anbraten. Dabei Anbratdauer von 5 Minuten nicht überschreiten.
- Anschliessend Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.

### Gargutsensor platzieren

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



Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.

Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, ist wichtig, damit das Fleisch bei Garende optimal gar ist.

- Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form darauf stellen.
- Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.

### Fleisch vorbereiten für «Zartgaren mit Grill»

- Fleisch würzen oder marinieren.



Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit sie unter dem Grill gleichmässig gebräunt werden.

Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem «Zartgaren mit Grill» entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

- Mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- Fleisch auf den Drehspieß stecken oder in den Bratenkorb legen und mit dem Auflagerahmen in Auflage 3 schieben.
- Gargutsensor am Auflagerahmen befestigen und Stecker in Buchse stecken.



Beachten Sie die Hinweise unter **DREHSPIESS UND BRATENKORB**.

## Zartgaren auswählen



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

Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Klartextanzeige aktivieren.

- In der Klartextanzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

- Am Einstellknopf  drehen, bis  
– in Klartextanzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 Zartgaren

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Klartextanzeige steht:

Zartgaren  
 Kalbsfilet

- Am Einstellknopf  drehen, bis in Klartextanzeige gewünschtes Fleischstück angezeigt wird.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Klartextanzeige steht z. B.:

Lammgigot  
 angebraten, saignant

- Gegebenenfalls am Einstellknopf  drehen, bis in Klartextanzeige gewünschter Bräunungsgrad und die Zubereitungsart angezeigt werden.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Klartextanzeige steht z. B.:

Lammgigot  
 starten

- In der einen Digitalanzeige steht die vorgeschlagene Kerntemperatur.

- In der anderen Digitalanzeige steht die vorgeschlagene Einschaltdauer.

- Die Symbole ,  und  leuchten.

### Kerntemperatur ändern

- Taste °C antippen.
  - In der Anzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Kerntemperatur ändern.

### Einschaltdauer ändern

- Taste  antippen.
  - In der Anzeige blinkt die vorgeschlagene Einschaltdauer.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer ändern.

### Zartgaren starten

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Zartgaren startet.
  - In der einen Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
  - In der anderen Digitalanzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.
  - Die Symbole ,  und  leuchten.

### Vorsehentliches Unterbrechen

Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.

- In der Klartextanzeige steht, z. B.:

Lammgigot  
 weiterfahren

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Ablauf fortsetzen.

### Vorzeitig ausschalten

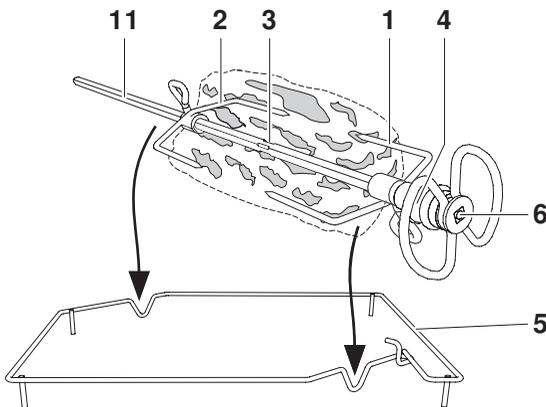
- Taste  2× antippen.

## 10 Drehspieß und Bratenkorb

Das Gerät ist mit einem Antrieb für den Drehspieß und den Bratenkorb ausgerüstet, welcher bei der Betriebsart  und «Zartgaren mit Grill» automatisch eingeschaltet ist. Der Drehspieß und der Bratenkorb können zusammen mit dem Gargutsensor verwendet werden.

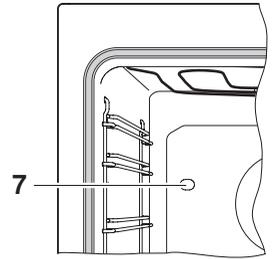
### 10.1 Drehspieß

- Fleisch würzen und binden.



- Beim Braten Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – bei Markier-  
rille **3** befindet.
- Fleisch mit zweiter Klammer **2** zusammendrücken und mit Schrauben  
fixieren.
- Mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- Auflagerahmen mit Drehspieß in Auflage **3** – bis ganz an Garraum-  
rückwand – schieben.

- Spießende **11** in Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- Drehspieß diagonal so zwischen Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass Positionierille **4** auf Rahmen aufliegt.



Falls ein Poulet am Drehspieß zubereitet wird,

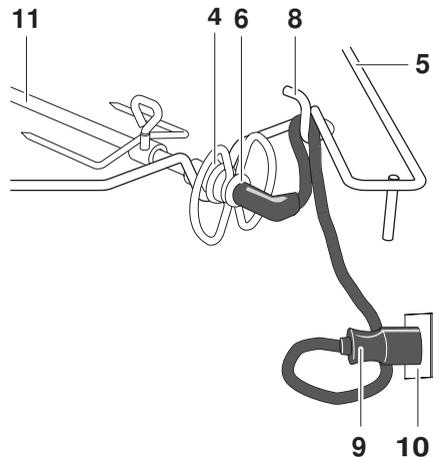
- beide Schenkel und Flügel durch Binden fixieren.
- Drehspieß durch Brustfleisch und nicht durch Bauchhöhle stecken.



Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

Falls der Gargutsensor verwendet wird,

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



## 10.2 Bratenkorb

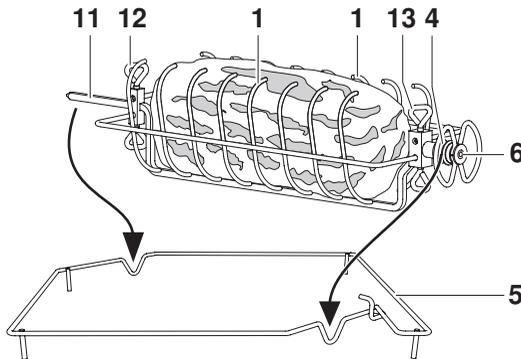
Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

- ▶ Bratenkorb leicht mit Öl einfetten.
- ▶ Fleisch würzen und zwischen Korbhälften **1** legen.



Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – ganz vorne beim Griff platziert werden.

- ▶ Korbhälften **1** zuerst vorne dann hinten gleichmässig zusammendrücken und mit Schrauben **12** und **13** fixieren.



- ▶ Mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Auflagerahmen mit Bratenkorb in Auflage **3** – bis ganz an Garraumrückwand – schieben.
- ▶ Ende des Bratenkorbs **11** in Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- ▶ Bratenkorb diagonal so zwischen Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass Positionierille **4** auf Rahmen aufliegt.

Falls der Gargutsensor verwendet wird, weiter siehe Kapitel **DREHSPIESS**.

# 11 GarAutomatik

Die GarAutomatik besteht aus Programmen für 15 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A15). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Rezepte.

## 11.1 Bräunungsgrad

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

## 11.2 Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 10–15 Minuten angezeigt.



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

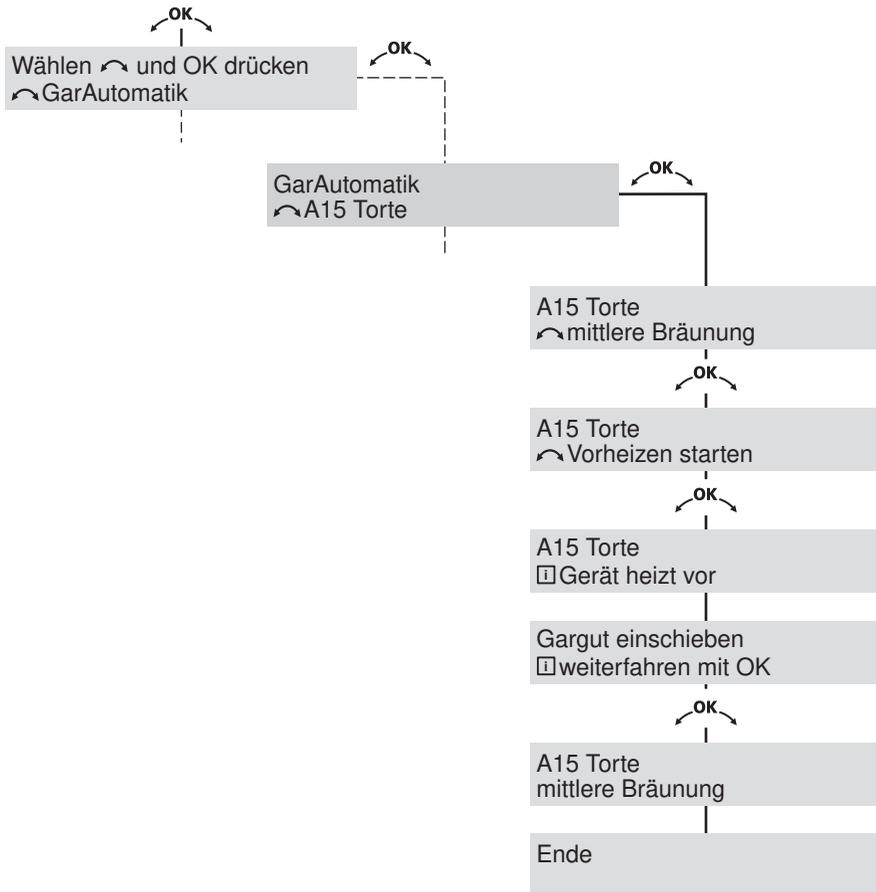
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Anzeige **h** blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

Beachten Sie die Hinweise in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

## Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A15 Torte»



### 11.3 GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A15 Torte» gezeigt.



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

Bei Programmen ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

- Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf  Bräunungsgrad anpassen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

GarAutomatik  
 A1 Apérogebäck frisch

GarAutomatik  
 A15 Torte

A15 Torte  
 mittlere Bräunung

A15 Torte  
 Vorheizen starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:
- Der Garraum wird vorgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Anzeige steht:

A15 Torte  
 Gerät heizt vor

Gargut einschieben  
 weiterfahren mit OK

- ▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in entsprechende Auflage schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
- In der Digitalanzeige leuchtet  und  blinkt.
- Die Gardauer wird ermittelt.



Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige  blinkt – nicht geöffnet werden.

- Anschliessend leuchtet in der Digitalanzeige die effektive Dauer.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  2x antippen.

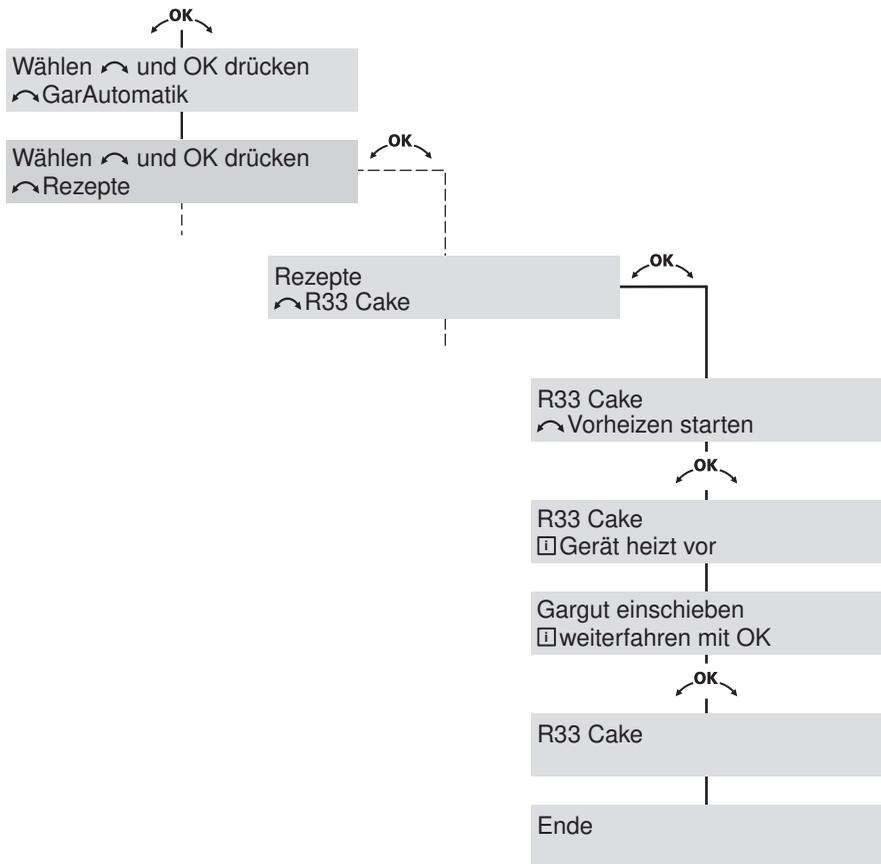
## 12 Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf **OK** aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

### Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R33 Cake»



## 12.1 Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R33 Cake» gezeigt.



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

- ▶ Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
  - Der Garraum wird vorgeheizt.
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Rezepte

Rezepte  
 R1 Apérogebäck

Rezepte  
 R33 Cake

R33 Cake  
 Vorheizen starten

R33 Cake  
 Gerät heizt vor

Gargut einschieben  
 weiterfahren mit OK

- Gitterrost in Auflage 2 schieben.
- Cakeform auf Gitterrost stellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
  - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

R33 Cake

### **Kontrollieren und temporär ändern**

Die Einstellungen können angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.

### **Garraumtemperatur ändern**

- Taste  antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und Garraumtemperatur ändern.

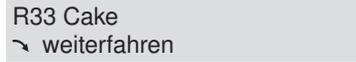
### **Einschaltdauer ändern**

- Taste  antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer ändern.

### **Versehentliches Unterbrechen**

Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Anzeige steht:



➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Ablauf fortsetzen.

### **Vorzeitig ausschalten**

➤ Taste  2× antippen.

## 13 Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten und Einschalt Dauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden.

### 13.1 Eigene Rezepte erstellen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

- Geschätzte Einschaltdauer eingeben.
  - Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

#### Rezepteinstellung vornehmen



Falls Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt sein.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige erstes leeres Rezept steht.
  - In der Anzeige steht z. B.:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Eigene Rezepte

Eigene Rezepte  
 Rezept 1 (leer)

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)  
 ändern

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)  
 Schritt 1

- Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- Am Einstellknopf  drehen und Schritt 2 auswählen.

- Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.

- Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)  
 speichern

Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.

- Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige der gewünschte Vorgang steht.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf  auswählen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht, z. B.:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige gewünschter (leerer) Speicherplatz steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Rezept ist gespeichert.

R1 Apérogebäck  
↶ kopieren



Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

## Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf  auswählen.
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht, z. B.:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Rezept ist gelöscht.
  - In der Anzeige steht wieder der Standardname, z. B.:

Rezept 1  
↶ löschen

Rezept 1 (leer)  
↶ ändern

## 14 Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit 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.

### Einschalten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Warmhalten

Warmhalten  
 starten



Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

# 15 Tipps und Tricks

## 15.1 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.</li></ul>

## 15.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"><li>• Kuchen fällt zusammen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Einstellungen mit den separaten <b>EINSTELLTIPPS</b> vergleichen.</li><li>➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.</li><li>➤ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.</li><li>➤ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.</li><li>➤ Angabe der Backpulvermenge beachten.</li></ul>

## 15.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen.</li> <li>▶ Bei ,  und  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten <b>EINSTELLTIPPS</b> übereinstimmen.</li> <li>▶ Beim Backen auf einer Auflage  wählen.</li> <li>▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einstellungen mit den separaten <b>EINSTELLTIPPS</b> vergleichen.</li> </ul>



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

## 15.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

## 16 Optionen

### 16.1 Wärmeschublade



**Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!  
Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade.**

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

- Durch Antippen von Taste  Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.
- Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus. Sie ist während der pyrolytischen Selbstreinigung nicht wählbar.

### 16.2 Tellerwärmen

Das «Tellerwärmen» ist wählbar, wenn keine Wärmeschublade vorhanden ist.

- Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.
- Durch Antippen von Taste  «Tellerwärmen» ein- bzw. ausschalten.
- Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Das «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

## 17 Pflege und Wartung



**Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!**

**Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen.**

**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.**

### 17.1 Aussenreinigung

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

#### **Wärmeschublade**

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

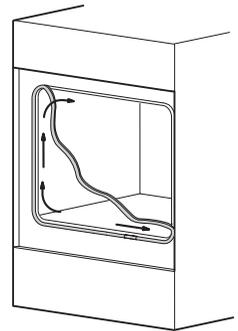
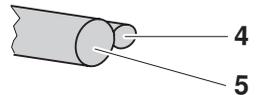
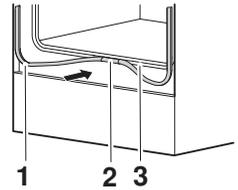
- Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

### 17.2 Türdichtung reinigen

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

### 17.3 Türdichtung ersetzen

- 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 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.



## 17.4 Gerätetür reinigen

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

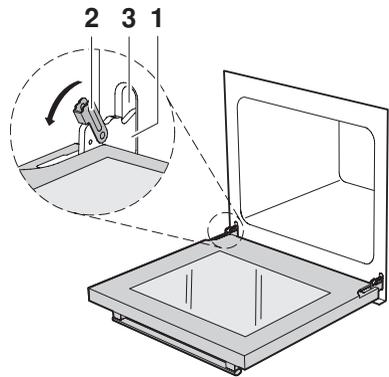
### Gerätetür entfernen



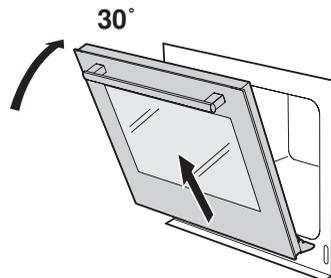
**Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!**

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

- 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.

## 17.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

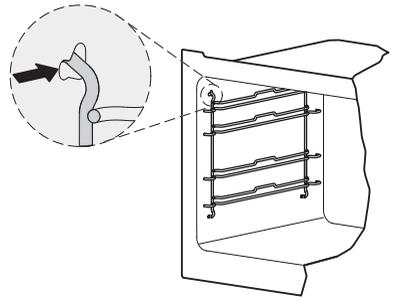


**Beschädigung durch falsche Behandlung!**  
**Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler.**

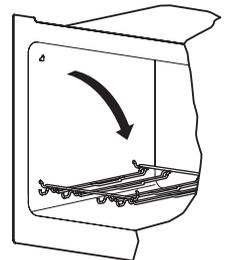
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die TopClean-Antihafteffekt.
- Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

### 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.



## 17.6 Garraum reinigen



**Geräteschäden durch falsche Behandlung!**

**Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.**

- Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

## 17.7 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.**

**Verbrennungsgefahr durch heisse Oberfläche!**

**Die Gerätetür wird heiss.**

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.

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 auswählen und starten



### Beschädigungen am Zubehör durch die Selbstreinigung!

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

➤ Gerätetür schliessen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.

– In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

➤ Am Einstellknopf  drehen bis

– in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 Selbstreinigung

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Selbstreinigung  
 schwache Verschmutzung

➤ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf  Verschmutzungsgrad anpassen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Selbstreinigung  
 starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– Die pyrolytische Selbstreinigung startet.

– Die Gerätetür wird verriegelt.

– In der Anzeige steht:

Selbstreinigung  
 Achtung heiss

### Startaufschub

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

- ▶ Vor dem Start Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Ausschaltzeit einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Selbstreinigung  
☐ Startaufschub

– Das Symbol | leuchtet.

– Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

### Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  1× antippen.

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.

### Ende

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.

Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt,

– steht in der Anzeige:

Restwärme

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

## 17.8 Halogenglühlampe ersetzen



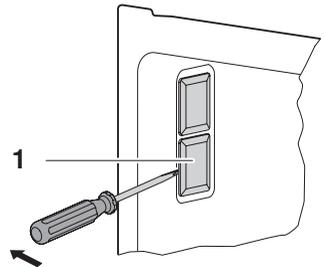
**WARNUNG vor Stromschlag!**

**Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenglühlampe ersetzen.**

**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

**Lassen Sie Halogenglühlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenglühlampe ersetzen.**

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



Fassen Sie die Halogenglühlampe nicht mit blossen Händen an.

Verwenden Sie ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- Auflagegitter wieder befestigen.
- Stromversorgung wieder einschalten.

## 18 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, welche auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

- Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter **TECHNISCHE DATEN**) und die komplette Störungsmeldung, z. B.:

FX/EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX

### 18.1 Was tun, wenn ...

#### ... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Sicherung ersetzen.</li><li>► Sicherungsautomaten wieder einschalten.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicherung löst mehrfach aus.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Service anrufen.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Unterbruch in der Stromversorgung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Stromversorgung überprüfen.</li></ul>

#### ... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Halogenglühlampe defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Halogenglühlampe ersetzen.</li></ul>

**... die Gerätetür nicht geöffnet werden kann**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Garraumtemperatur beträgt mehr als 300 °C.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abkühlen abwarten.</li> </ul> <p>Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pyrolytische Selbstreinigung läuft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ende der pyrolytischen Selbstreinigung abwarten.</li> </ul>

**... beim Grillieren starker Rauch entsteht**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten <b>EINSTELLTIPPS</b> übereinstimmt.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Garraumtemperatur ist zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garraumtemperatur reduzieren.</li> </ul>

**... wechselnde Lüftergeräusche wahrgenommen werden**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Garraumentlüftung und Geräte Kühlung werden bedarfsgerecht geregelt.</li> </ul>	<p>Dies ist normal und senkt den Energieverbrauch.</p>

**... die Uhr falsch läuft**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Unregelmässige Stromnetzfrequenz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzsynchrosation ausschalten.</li> </ul>
<p>Bei ausgeschalteter Netzsynchrosation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interner Taktgeber unpräzise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service anrufen.</li> </ul>

**... in der Anzeige steht**

FX/EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX

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

**... in der Anzeige steht**

UX/EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX

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

## 18.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

### Stromunterbruch während des Betriebes

Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.

- In der Klartextanzeige steht:
- Das Symbol |→| blinkt.

Stromausfall  
 Betrieb abgebrochen



Ein Fortfahren ist nicht möglich.

- Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.

### Stromunterbruch bei ausgeschaltetem Gerät

Falls die Uhrzeit nicht mehr gespeichert ist

- steht in der Klartextanzeige:
- blinkt in der Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 

Stromausfall  
 Uhrzeit einstellen

- Uhrzeit einstellen, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.

### ... und aktivierter Funktion Sommer-/Winterzeit

Falls das Datum nicht mehr gespeichert ist,

- steht in der Klartextanzeige, z. B.:

Datum einstellen  
 TT.MM.JJJJ: 14.05.2012

- Datum einstellen, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.

## 19 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

### Zubehör

Original-Kuchenblech  
mit TopClean



Gitterrost



Gargutsensor  
mit Winkelgriff



Auflagerahmen



Drehspiess komplett  
Auflagerolle Keramik  
Drehspiess  
Klammer



Einstelltipps



Rezeptbuch

## Sonderzubehör

Informationen unter:

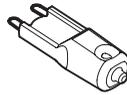
[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## Ersatzteile

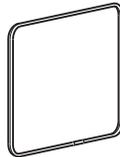
Auflagegitter  
links/rechts



Halogenglühlampe



Türdichtung



Die Halogenglühlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

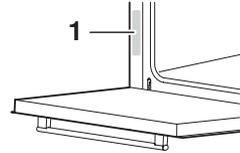
## 20 Technische Daten

### Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

### Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 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 demontierten Auflagegittern.

### Garraumtemperaturmessung

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

### Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

## 21 Notizen

## 22 Stichwortverzeichnis

- A**  
Anfragen ..... 93  
Antrieb  
  Drehspiess/Bratenkorb ..... 18  
Anzeigeelemente ..... 16  
Aufbau ..... 15  
Auflagegitter  
  Herausnehmen ..... 77  
  Reinigen ..... 77  
Auflagen ..... 18  
Auflagerahmen ..... 20  
Ausschalten ..... 21, 26, 39, 42  
Ausschaltzeit ..... 40  
  Einstellen ..... 41  
Aussenabmessungen ..... 88  
Aussenreinigung ..... 74
- B**  
Bedienung ..... 21  
Bedienungselemente ..... 16  
Beleuchtung ..... 28, 30, 82  
Benutzereinstellungen ..... 27  
Bestellungen ..... 93  
Betriebsarten ..... 16, 43  
  Ändern ..... 25  
  Wählen ..... 24  
Betriebsstörungen ..... 93  
Bratenkorb ..... 56, 58  
Bräunungsgrad ..... 59  
Bräunungsunterschied ..... 72
- D**  
Datum  
  Ändern ..... 34  
  Anzeigen ..... 34  
  Einstellen ..... 34  
Deinstallation ..... 14  
Digitalanzeigen ..... 16  
Drehspiess ..... 20, 56
- E**  
Eigene Rezepte ..... 67  
  Erstellen ..... 67  
  Kopieren ..... 69  
  Löschen ..... 69  
Einschaltdauer ..... 38  
Einstelltipps ..... 86  
Elektrischer Anschluss ..... 88  
Energie sparen ..... 72  
Entsorgung ..... 14  
Ersatzteile ..... 87  
  Bestellen ..... 93  
Erste Inbetriebnahme ..... 23
- F**  
F- und E-Meldungen ..... 84
- G**  
GarAutomatik ..... 59  
  Starten ..... 61  
Gargut entnehmen ..... 26  
Gargutsensor ..... 20, 49  
  Platzieren ..... 49  
  Reinigen ..... 77  
Garraum  
  Reinigen ..... 78  
  Temperaturmessung ..... 88  
Garraumtemperatur  
  Kontrollieren/Ändern ..... 25  
  Wählen ..... 24  
Gebrauchshinweise ..... 11  
Gerät ausschalten ..... 21, 26  
Gerätebeschreibung ..... 15  
Gerätetür  
  Entfernen ..... 76  
Gitterrost ..... 19  
Grill ..... 47  
Grill-Umluft ..... 48  
Gültigkeitsbereich ..... 2

**H**

Halogenglühlampe . . . . .	81
Heissluft . . . . .	45
Heissluft feucht . . . . .	46

**I**

Inbetriebnahme . . . . .	11, 23
--------------------------	--------

**K**

Kalender . . . . .	32
Kerntemperatur . . . . .	50
Nur messen . . . . .	51
Kindersicherung . . . . .	28, 29
Klartextanzeige . . . . .	16, 22
Kontrast . . . . .	28, 31
Kurzanleitung . . . . .	94

**M**

Modell-Nr. . . . .	2
--------------------	---

**N**

Netzsynchroisation . . . . .	31
------------------------------	----

**O**

Ober-/Unterhitze . . . . .	43
Ober-/Unterhitze feucht . . . . .	44
Optionen . . . . .	73
Original-Kuchenblech . . . . .	19

**P**

Pflege . . . . .	74
PizzaPlus . . . . .	47
Prüfinstitute . . . . .	88
Pyrolytische Selbstreinigung . . . . .	78
Ausschaltzeit einstellen . . . . .	80
Starten . . . . .	79
Vorzeitig ausschalten . . . . .	80

**R**

Reinigung . . . . .	74
Reparatur-Service . . . . .	93
Rezeptbuch . . . . .	86
Rezepte . . . . .	63
Ändern . . . . .	65
Eigenes erstellen . . . . .	67
Starten . . . . .	64

**S**

Schnellaufheizen . . . . .	48
Selbstreinigung . . . . .	78
Ausschaltzeit einstellen . . . . .	80
Starten . . . . .	79
Vorzeitig ausschalten . . . . .	80
Service-Center . . . . .	93
Servicevertrag . . . . .	93
Sicherheit . . . . .	14
Sicherheitshinweise	
Allgemeine . . . . .	7
Bestimmungsgemässe	
Verwendung . . . . .	11, 12
Gerätespezifische . . . . .	8
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . . .	11
Signalton . . . . .	28, 30
Sommer-/Winterzeit . . . . .	32
Sonderzubehör . . . . .	20, 87
Sprache . . . . .	28, 29
Sprachrückstellung . . . . .	29
Standby . . . . .	88
Startaufschub . . . . .	40
Pyrolytische Selbstreinigung . . . . .	80
Steckerbuchse . . . . .	18
Störungen selbst beheben . . . . .	82
Stromunterbruch . . . . .	85
Symbole . . . . .	6, 17

### **T**

Tasten . . . . .	17, 21
Technische Daten . . . . .	88
Tellerwärmen. . . . .	73
Temperatureinheit . . . . .	28, 31
Temperaturfühler . . . . .	18
Timer . . . . .	36
Tipps und Tricks . . . . .	71
Türdichtung	
Ersetzen . . . . .	75
Reinigen . . . . .	74
Typ . . . . .	2
Typenschild . . . . .	88

### **U**

U- und E-Meldungen . . . . .	84
Uhrfunktionen . . . . .	33
Uhrzeit einstellen . . . . .	33
Uhrzeitanzeige . . . . .	28, 30
Uhrzeitformat . . . . .	28, 31
Unterhitze . . . . .	18, 44

### **V**

Verpackung . . . . .	14
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . . .	11
Vorheizen . . . . .	72
Vorzeitig ausschalten . . . . .	55, 62, 66

### **W**

Wärmeschublade . . . . .	15, 73
Reinigen . . . . .	74
Warmhalten . . . . .	70
Wartung . . . . .	74
Werkeinstellungen . . . . .	28, 32

### **Z**

Zartgaren . . . . .	52
Auswählen . . . . .	54
Einschaltdauer ändern . . . . .	55
Fleisch vorbereiten . . . . .	52, 53
Gargutsensor platzieren . . . . .	53
Kerntemperatur ändern . . . . .	55
Starten . . . . .	55
Zartgaren angebraten . . . . .	52
Zartgaren mit Grill . . . . .	53
Zeit einstellen . . . . .	33
Zubehör . . . . .	19, 86
Bestellen . . . . .	93
Reinigen . . . . .	77

## 23 Reparatur-Service



Das Kapitel **STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN** hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

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

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

### **Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag**

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

# Kurzanleitung

**Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!**

## Uhrzeit einstellen

- Taste  antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Taste  erneut antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

## Betriebsart wählen

- Taste  so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart erscheint.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Garraumtemperatur einstellen.

## Gerät ausschalten

- Taste  antippen.

## Timer einstellen

- Taste  antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Dauer einstellen.

## V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug  
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61  
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch  
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J50A.010-0