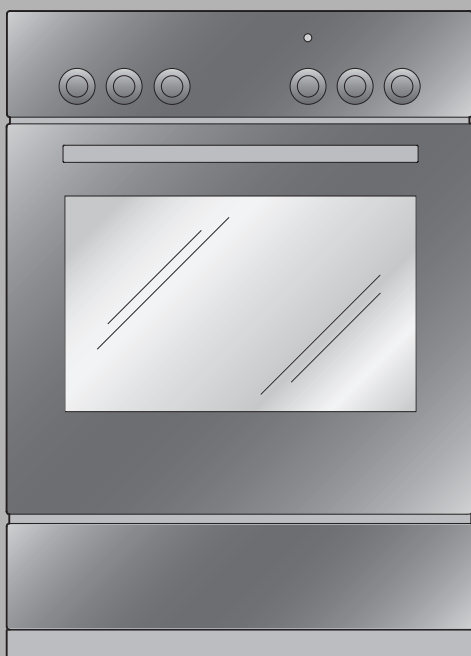


Backofen • Herd

De Luxe



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.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nicht-beachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

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



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

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

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
EL	600	55-762
EL	641	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemässe Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	7
Herd	9
Gerätebeschreibung	10
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Garraum	12
Zubehör	13
Bedienung	15
Erste Inbetriebnahme	15
Beispiel	16
Betriebsart wählen	16
Garraumtemperatur wählen	17
Ausschalten	17
Betriebsarten	18
Einstelltipps	20
Optimaler Gebrauch	21
Gar-/Backtabellen	22
Tipps und Tricks	35
Energie sparen	36
Pflege und Wartung	37
Aussenreinigung	37
Gerätetür reinigen	38
Herausnehmbare Teile	39
Zubehör reinigen	40
Emaillierten Garraum reinigen	40
Glühbirne ersetzen	41

Störungen selbst beheben	42
Was tun, wenn ...	42
Herd	44
Kochzonen bedienen	44
Glaskeramik-Kochfeld	45
Gusskochplatten	46
Reinigung und Pflege	46
Kochgeschirr	47
Zubehör und Ersatzteile	48
Technische Daten	50
Entsorgung	51
Notizen	52
Stichwortverzeichnis	53
Reparatur-Service	55

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

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.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.

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.
- 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. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Zum Gebrauch

- Wenn 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.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum 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 oder in der Geräteschublade.
- Beachten Sie die speziellen Sicherheitshinweise im Kapitel 'Herd'.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- 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 beispielsweise 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.

Geräteschäden vermeiden

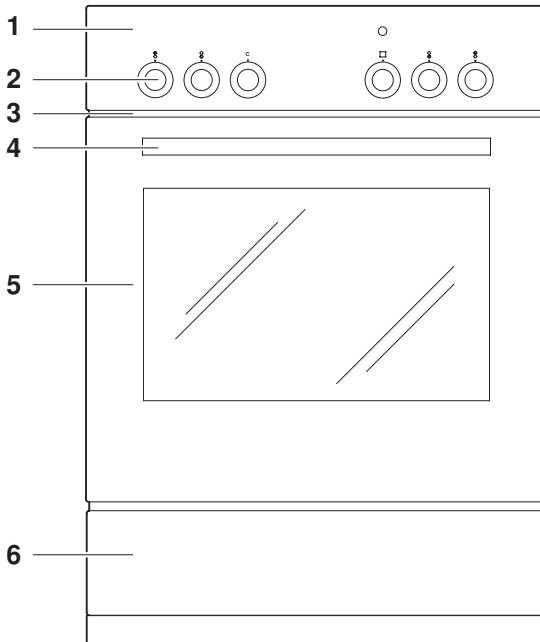
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- 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. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

Herd

- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.
- Bei Überhitzung Gusskochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Gerätebeschreibung

Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente

2 Drehschalter



Die Drehschalter sind versenkbar.

Das Versenken ist nur möglich, wenn der Drehschalter in Position «0» ist.

► Auf die Mitte des Drehschalters drücken.

3 Lüftungsöffnung

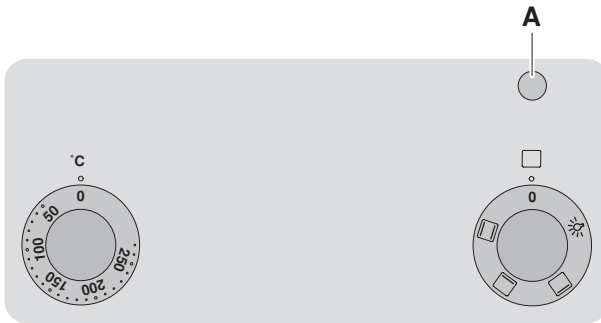
4 Türgriff

5 Gerätetür

6 Geräteschublade *

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Drehschalter

°C Garraumtemperatur

 Betriebsart



Die Garraumbeleuchtung  wird automatisch eingeschaltet, wenn eine Betriebsart gewählt wird.

Kontrolllampe

A Heizen/Betrieb

Symbole

 Betriebsarten

Zubehör

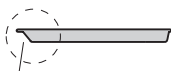


Nicht mit Messern oder Schneidrädern in emaillierten Kuchenblechen schneiden. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.

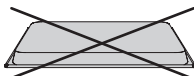
Original-Kuchenblech



- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.



1

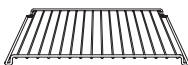


- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Zum Auskühlen von Gebäck



Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche

- den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

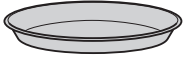
Schutzeinlage



- Sie ist zwischen Garraumboden und Unterhitze eingelegt, um Verschmutzungen des Garraumbodens vorzubeugen.

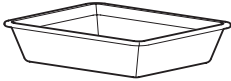


Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



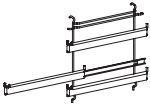
Runde Kuchenbleche mit TopClean

- Backformen für Wähen und Quiches
- Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Porzellanformen

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
 - Zum Warmhalten von Gerichten
- Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Rollauszug

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Kuchenblechen/Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

Bedienung

Erste Inbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.
- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.
- ▶ Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen. Den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

Beispiel



Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.

Die Symbole sind in den 'Einstelltipps' erklärt. In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

		°C			 Min.	
Cake		175-185	ja	2	50-65	

- Den Gitterrost in Auflage 2 schieben.
- Die weitere Bedienung wie auf den folgenden Seiten beschrieben vornehmen.

Betriebsart wählen

- Betriebsart  wählen.
 - Die Kontrolllampe leuchtet.
 - Die Beleuchtung ist eingeschaltet.

Garraumtemperatur wählen

- ▶ Garraumtemperatur wählen.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.



Es empfiehlt sich, die mittlere in den 'Einstelltipps' vorgeschlagene Garraumtemperatur einzustellen.

- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

Gargut entnehmen



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

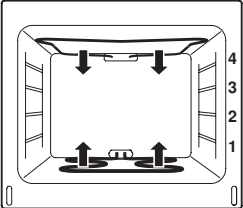
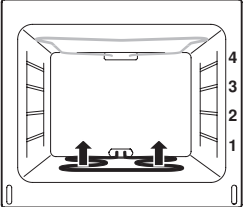
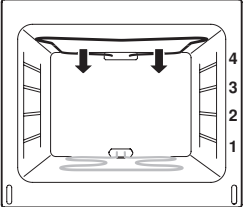
- ▶ Drehschalter ☐ und °C auf «0» stellen.
 - Die Kontrolllampe erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone eingeschaltet ist.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Betriebsarten

► Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Auflage
Ober-/Unterhitze		50-270 °C	2 (oder 1)
Unterhitze		50-270 °C	2 (oder 1)
Oberhitze		50-270 °C	2 oder 3

- Formen auf den Gitterrost stellen.
- Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten. 
Intensives Backen des Kuchenbodens und zum Sterilisieren. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper. 
Zum Gratinieren bzw. Überbacken	Die Beheizung erfolgt durch den oberen Heizkörper. 

Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Auflage
 Min.	Dauer in Minuten
 Std.	Dauer in Stunden
	Zubehör

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen teilweise zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

Gar-/Backtabellen

- Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Kuchen, Cake

		°C	°F 
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Marmor, Nuss usw.)		175–185	ja
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170–180	ja
Biscuittorte		170–180	ja
Biscuitroulade		200–210	ja
Linzertorte		180–190	ja
Mürbeteig blindbacken		190–200	ja
Mürbeteig mit Früchten		180–190	ja
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		170–190	5 Min.
Luzerner Lebkuchen		170–180	ja
Blechkuchen		180–190	ja
Apfelstrudel		190–200	ja
Meringuierter Kuchen		130–150	ja
Japonaiboden		160–180	ja

	 Min.	
2	50-65	
2	45-55	
2	30-40	
2	7-10	
2	40-50	
2	20-25	
2	45-55	
2	40-50	
2	50-60	
2	20-25	
2	40-45	
3	25-35	
2	25-35	

Kleingebäck

		°C	
Apérogebäck		190–200	ja
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)		170–190	ja
Hefe-Kleingebäck		170–190	ja
Eclairs, Ofenküchlein		180–200	ja
Makrönli		180–200	ja
Brunsli, Zimtsterne		180–200	ja
Mailänderli, Spitzbuben		170–180	ja
Basler Leckerli		190–210	ja
Anisgebäck, Chräbeli		140–150	ja
Meringues *		80–90	nein
Bruschetta, Knoblauchbrot		210–230	ja
Toast Hawaii		200–220	ja

* Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

	 Min.	
2	15-25	
2	20-30	
2	15-25	
2	20-30	
2	8-12	
2	8-12	
2	12-17	
2	15-20	
2	20-30	
2	80-100	
3	5-10	
3	15-20	

Wähen, Pizza

- Bei gefrorenen oder frischen Früchten – welche stark saften – den Guss erst nach einer Backdauer von 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

		°C	
Früchtewähe		200–210	ja
Pizza frisch		210–220	ja
Pizza tiefgekühlt *	–	–	–
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		210–220	ja

* Gemäss Angaben des Herstellers

Brot, Zopf

		°C	
Brot		210–220	5 Min.
Brötchen		220–240	5 Min.
Zopf		190–200	5 Min.

	 Min.	
2	45-50	oder  
2	20-25	
-	-	
2	35-45	

	 Min.	
2	45-50	
2	25-35	
2	35-45	

Auflauf, Gratin

		°C	
Auflauf süß		190-200	ja
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)		190-200	ja
Lasagne, Moussaka		210-220	ja

Fleisch

		°C	
Roastbeef		240-260	ja
Rindsschulter geschmort		170-190	ja
Kalbsschulter gebraten		210-230	ja
Schweinsschulter geschmort		180-190	ja
Schweinsschulter gebraten		210-230	ja
Lammgigot		210-220	ja
Hackbraten		200-220	ja
Fleischkäse		170-190	ja
Filet im Teig		190-200	ja

	 Min.	
2	45-50	
2	30-60	
2	30-40	

	 Min.	
2 1	35-45	und  
2	70-100	
2	70-90	
2	80-110	
2	100-120	
2	100-120	oder  
2	70-90	
2	50-70	
2	30-40	

Geflügel

		°C	
Poulet ganz		210-230	ja

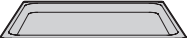
Niedertemperaturgaren

		°C	
Rindsfilet		80-90	nein
Roastbeef		80-90	nein
Schweinsnierstück		90-100	nein

Garen im Römertopf

		°C	
Poulet		200-220	nein
Braten		200-220	nein
Saftplätzli		200-220	nein

	 Min.		
2 1	70-80	und	 

	 Std.		
2	2-3		
2	2½-3½		
2	3-4		

	 Min.		
2	60-70		
2	80-90		
2	50-70		

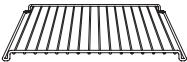
Dörren, Trocknen



Das Dörren und Trocknen überwachen. Übertrocknung führt zu Brandgefahr!

		°C	
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein
Pilze geschnitten		70-80	nein
Kräuter		60-70	nein
Aprikosen		60-70	nein

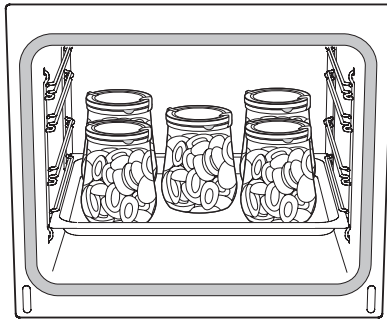
- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Original-Kuchenblech oder Gitterrost mit Backpapier auslegen, die Lebensmittel darauf verteilen und in die geeignete Auflage schieben.
- ▶ Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

	 Std.	
2	7-8	
2	5-8	
2	3-5	
2	14-16	

Sterilisieren, Einmachen

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Im Garraum können maximal 5 Gläser gleichzeitig platziert werden.

- ▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- ▶ Das Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf das Original-Kuchenblech stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



- ▶ Betriebsart  150 °C wählen.
 - Nach ca. 60 bis 90 Minuten steigen in der Flüssigkeit in kurzen Abständen kleine Bläschen auf.
- ▶ Die Garraumtemperatur und die Betriebsart auf «0» stellen und die Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Anschliessend die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

Tipps und Tricks

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die 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.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	► Garraumtemperatur niedriger einstellen und Dauer anpassen.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Energie sparen

- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- 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.

Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

Aussenreinigung

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

Geräteschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

Gerätetür reinigen

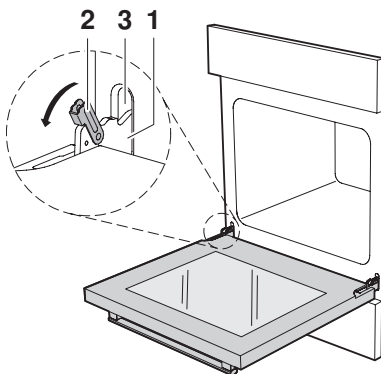
- Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

Gerätetür entfernen

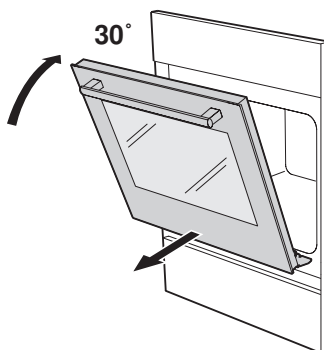


Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 9 kg. Verletzungsgefahr!

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



- Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- Gerätetür nach vorne herausziehen.



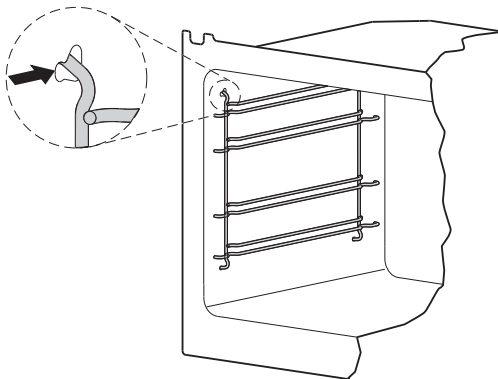
Gerätetür einsetzen

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

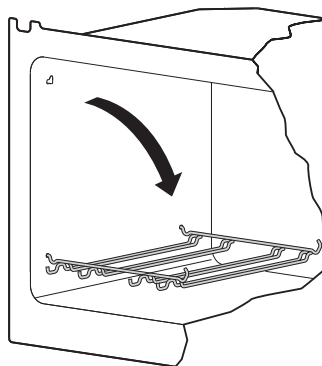
Herausnehmbare Teile

Auflagegitter

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



- ▶ Auflagegitter gegen die Garraummitte schwenken und unten aus der Öffnung heben.
- ▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.



Türdichtung

- ▶ An den Ecken leicht nach aussen ziehen und die Haken aushängen.

Zubehör reinigen

- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafte Wirkung.
- Die Türdichtung kann mit Spülwasser gereinigt werden.

Emaillierten Garraum reinigen



Temperaturfühler und Heizelemente beim Reinigen nicht verbiegen.

Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

- ▶ Zum einfacheren Reinigen des Garraumbodens kann die Unterhitze angehoben werden. Heizkörper mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.
- ▶ Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und die Herstellerangaben beachten.

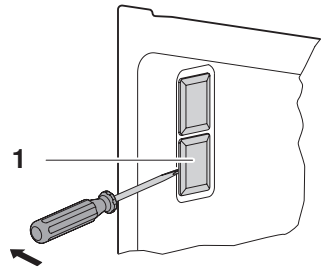
Glühbirne ersetzen



Gerät vom Stromnetz trennen, Sicherung herausdrehen bzw. den Sicherungsautomaten ausschalten.

Lampe und Gerät werden beim Betrieb heiss! Zuerst abkühlen lassen.

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in der Mitte der Glaskante ansetzen und das Lampenglas **1** vorsichtig aus der Halterung nehmen.
- ▶ Defekte Glühbirne herausschrauben.
- ▶ Neue Glühbirne vorsichtig einschrauben.
- ▶ Lampenglas **1** in die Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Gerät wieder ans Stromnetz anschliessen, Sicherung eindrehen bzw. Sicherungsautomat einschalten.



Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang 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.

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
■ Glühbirne defekt.	▶ Glühbirne ersetzen.

... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Beim Überbacken mit  kann Fett auf die Unterhitze tropfen. Beim nächsten Gebrauch von  oder  wird das Fett auf der Unterhitze verbrannt.	▶ Die abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

Herd



Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen, dadurch glühen die Platten aus.

Bei Überhitzung Gusskochplatten ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls kühlen sonst werden die Platten zerstört.

Der Herd ist modellabhängig mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.

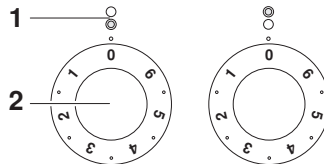


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Kochzonen bedienen

Drehschalter

- 1 Zuordnung Kochzone
- 2 Drehschalter
 - 1 = minimale Leistung
 - 6 = maximale Leistung



Ein-/Ausschalten



Die Drehschalter sind versenkbar.

Das Versenken ist nur möglich, wenn der Drehschalter in Position «0» ist.

- ▶ Auf die Mitte des Drehschalters drücken.

Einschalten:

- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Die Kontrolllampe leuchtet.

Ausschalten:

- ▶ Drehschalter auf «0» stellen.
 - Die Kontrolllampe erlischt, wenn alle Kochzonen und die Betriebsart ausgeschaltet sind.

Glaskeramik-Kochfeld

Zweiter Heizkreis/Bräterzone zuschalten

Je nach Ausführung des Glaskeramik-Kochfeldes kann ein zweiter Heizkreis bzw. eine Bräterzone zugeschaltet werden.

- ▶ Den Drehschalter über die Leistungsstufe 6 bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Zweiter Heizkreis/Bräterzone abschalten

- ▶ Drehschalter auf «0» stellen.

Gusskochplatten



Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da sonst die Randzone der Kochplatte überhitzt und reissen kann

Regelmässiges Überkochen – z. B. bei Verwendung von zu kleinen Pfannen – kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen.

Reinigung und Pflege

- Nur kalte Kochplatten reinigen. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch trocknen. Rückstände mit feiner Stahlwatte entfernen.



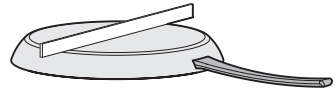
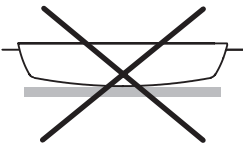
Der Edelstahlring um die Kochplatten verfärbt sich – infolge grosser Hitze – mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr nur verwenden, wenn es über einen glatt-emaillierten Boden verfügt.

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Kochgeschirr mit stabilem Boden geeignet.
- Der Kochgeschirrboden sollte aus Edelstahl bestehen. Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
- Der Kochgeschirrboden muss in erhitztem Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.



- Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Dadurch werden Überhitzung, Energieverlust und ein Anbrennen von überlaufendem Kochgut vermieden.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte nicht verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochzone führen.
- Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen.

Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

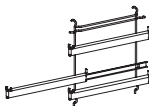
Original-Kuchenblech *



Gitterrost *



Rollauszug



Runde Kuchenbleche
mit TopClean
ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm



* Im Lieferumfang enthalten

Breite × Höhe × Tiefe
[mm]

Porzellanform



325 × 65 × 177

Porzellanform



325 × 65 × 265

Porzellanform



325 × 65 × 354

Ersatzteile

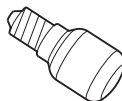
Auflagegitter
links/rechts



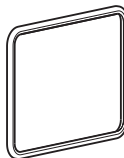
Schutzeinlage für
Garraumboden



Glühbirne



Türdichtung



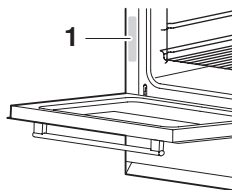
Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild 1



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit der Betriebsart  bestimmt.

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.

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.

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.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	55
Anzeigeelemente.....	11
Aufbau.....	10
Auflagegitter	39
Auflagen.....	12
Auflauf	28
Ausschalten.....	17
Aussenabmessungen.....	50
Aussenreinigung	37

B

Backtabellen	22
Bedienung	15
Beispiel	16
Bedienungselemente.....	11
Beleuchtung	12
Bestellungen	55
Betriebsarten.....	18
Wählen.....	16
Betriebsstörungen.....	55
Bräunungsunterschied	36
Brot	26

C

Cake	22
------------	----

D

Deinstallation.....	51
Dörren	32
Drehschalter	11, 44

E

Einmachen	34
Einstelltipps.....	20
Elektrischer Anschluss	50
Energiesparen.....	36
Entsorgung	51
Ersatzteile.....	49
Bestellen	55
Erste Inbetriebnahme.....	15

F

Fleisch	28
---------------	----

G

Garen im Römertopf	30
Gargut entnehmen	17
Garraum	
Entlüftung.....	12
Reinigen.....	40
Temperaturmessung	50
Garraumtemperatur wählen.....	17
Gartabellen	22
Gebrauch, optimaler	21
Geflügel	30
Gerätebeschreibung	10
Geräteschubblade	10
Reinigen.....	37
Gerätetür	12
Entfernen	38
Gitterrost.....	13
Glühbirne.....	41
Gratin	28
Gültigkeitsbereich.....	2
Gusskochplatten.....	46

H

Heizkörper	
Reinigen.....	40
Herd	44

I

Inbetriebnahme 5, 15

K

Kinder im Haushalt..... 6

Kleingebäck 24

Kochgeschirr 47

Kochzonen bedienen 44

Kontrolllampe 11

Kuchen..... 22

Kuchenblech rund 14

M

Modell-Nr. 2

N

Niedertemperaturgaren 30

O

Ober-/Unterhitze 18

Oberhitze 12, 18

Original-Kuchenblech..... 13

P

Pflege 37

Pizza 26

Porzellanformen 14

Prüfinstitute 50

R

Reinigung 37

Reparatur-Service 55

Rollauszug 14

Römertopf 30

S

Schutzeinlage 12, 13

Service-Center 55

Servicevertrag 55

Sicherheit 51

Sicherheitshinweise

Bei Kindern im Haushalt 6

Bestimmungsgemässe

Verwendung..... 6

Herd 9

Vor der ersten

Inbetriebnahme 5

Zum Gebrauch 7

Sterilisieren 34

Störungen selbst beheben 42

Symbole 2

Symbolerklärung 20

T

Technische Daten 50

Temperaturfühler 12

Tipps und Tricks 35

Trocknen 32

Türdichtung 12, 39

Typ 2

Typenschild 50

U

Unterhitze..... 12, 18

V

Verpackung 51

Vor der ersten Inbetriebnahme.... 5

Vorheizen 36

W

Wähen 26

Wartung..... 37

Z

Zopf..... 26

Zubehör..... 13, 48

Bestellen..... 55

Reinigen 40

Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs 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.

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



J600.010-1