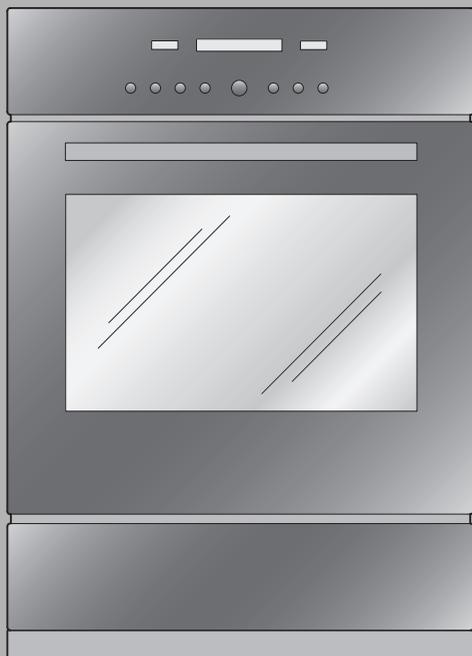


**Backofen**

# **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.

## 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
BC-SLP	729	55-600/55-762
BC-SLP	764	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>6</b>
Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Bei Kindern im Haushalt	7
Zum Gebrauch	8
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>11</b>
Aufbau	11
Bedienungs- und Anzeigeelemente	12
Garraum	13
Zubehör	14
<b>Bedienung</b>	<b>17</b>
Erste Inbetriebnahme	19
Beispiel	19
Betriebsart wählen	20
Betriebsart ändern	20
Garraumtemperatur wählen	20
Garraumtemperatur kontrollieren/ändern	21
Ausschalten	21
<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>22</b>
Sprache	24
Kindersicherung	24
Uhrzeitanzeige	25
Signalton	25
Beleuchtung	25
Temperatureinheit	26
Kontrast	26
Uhrzeitformat	26
Werkeinstellungen	26

<b>Uhrfunktionen</b>	<b>27</b>
Uhrzeit einstellen und ändern . . . . .	27
Timer . . . . .	28
Einschaltdauer . . . . .	29
Startaufschub . . . . .	31
<b>Betriebsarten</b>	<b>34</b>
Schnellaufheizen . . . . .	38
<b>Gargutsensor</b>	<b>39</b>
Kerntemperatur . . . . .	40
<b>Zartgaren</b>	<b>42</b>
<b>Drehspiess und Bratenkorb</b>	<b>46</b>
Drehspiess . . . . .	46
Bratenkorb . . . . .	48
<b>GarAutomatik</b>	<b>49</b>
Bräunungsgrad . . . . .	49
Gar-/Backdauer . . . . .	49
GarAutomatik auswählen und starten . . . . .	51
<b>Rezepte</b>	<b>53</b>
Rezepte auswählen und starten . . . . .	54
<b>Eigene Rezepte</b>	<b>56</b>
Eigene Rezepte erstellen . . . . .	56
<b>Warmhalten</b>	<b>59</b>
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>60</b>
Energie sparen . . . . .	61
<b>Optionen</b>	<b>62</b>
Wärmeschublade . . . . .	62
Tellerwärmen . . . . .	62

<b>Pflege und Wartung</b>	<b>63</b>
Aussenreinigung . . . . .	63
Gerätetür reinigen . . . . .	64
Auflagegitter herausnehmen . . . . .	65
Türdichtung ersetzen . . . . .	66
Zubehör reinigen . . . . .	66
Garraum reinigen . . . . .	67
Pyrolytische Selbstreinigung . . . . .	67
Halogenleuchte ersetzen . . . . .	71
<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>72</b>
Was tun, wenn ... . . . . .	72
Nach einem Stromunterbruch . . . . .	75
<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>76</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>78</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>79</b>
<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>80</b>
<b>Reparatur-Service</b>	<b>83</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>84</b>

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

## **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.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel '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.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

## **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.
- Falls 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 Wärmeschublade.
- 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.
- Beim Garen und Backen sowie bei der pyrolytischen Selbstreinigung 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.
- Vor Beginn der pyrolytischen Selbstreinigung darauf achten, dass sich kein Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände im Garraum befinden. Größere Fett- und Ölrückstände mit einem Papiertuch wegwischen.
- 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 Über Trocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

### **Vorsicht, Verletzungsgefahr!**

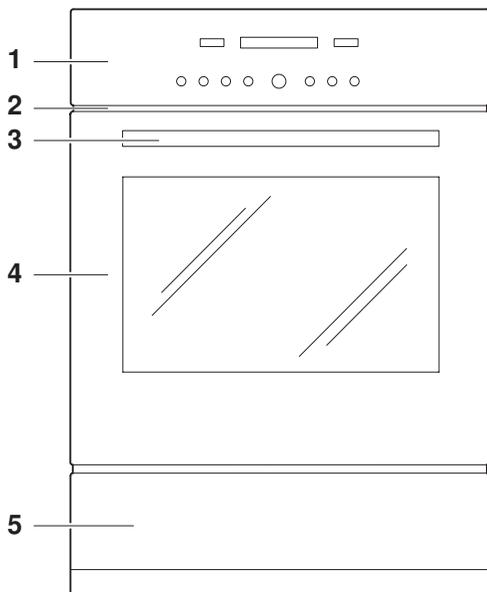
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! 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 Backformen, Garbehälter usw. bei den Betriebsarten , ,  und  nicht direkt auf den Garraumboden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- 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.

# Gerätebeschreibung

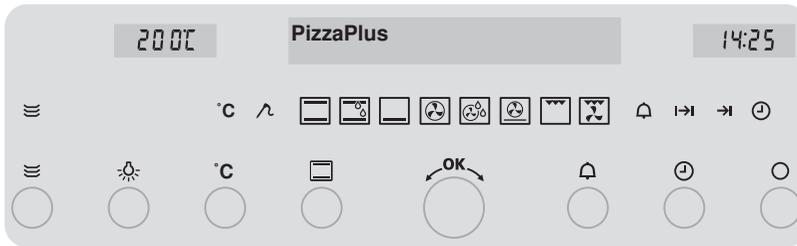
## Aufbau



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

\* modellabhängig

## Bedienungs- und Anzeigeelemente



### Tasten

- |  |                                   |  |   |
|--|-----------------------------------|--|---|
|  | Wärmeschublade/<br>Tellerwärmen * |  | Einstellknopf                             |
|  | Beleuchtung                       |  | Timer                                     |
|  | Garraum-/Kerntemperatur           |  | Uhrzeit, Einschaltdauer,<br>Ausschaltzeit |
|  | Betriebsart                       |  | Aus                                       |

### Anzeigen

- |  |  |  |                 |
|--|--|--|-----------------|
|  | 200°C Temperatur                                       |  | Klartextanzeige |
|  | 14:25 Uhrzeit, Einschaltdauer,<br>Ausschaltzeit, Timer |  |                 |

### Symbole

- |  |                                   |  |                |
|--|-----------------------------------|--|----------------|
|  | Wärmeschublade/<br>Tellerwärmen * |  | Einschaltdauer |
|  | Garraumtemperatur                 |  | Ausschaltzeit  |
|  | Kerntemperatur                    |  | Uhrzeit        |
|  | Timer                             |  |                |

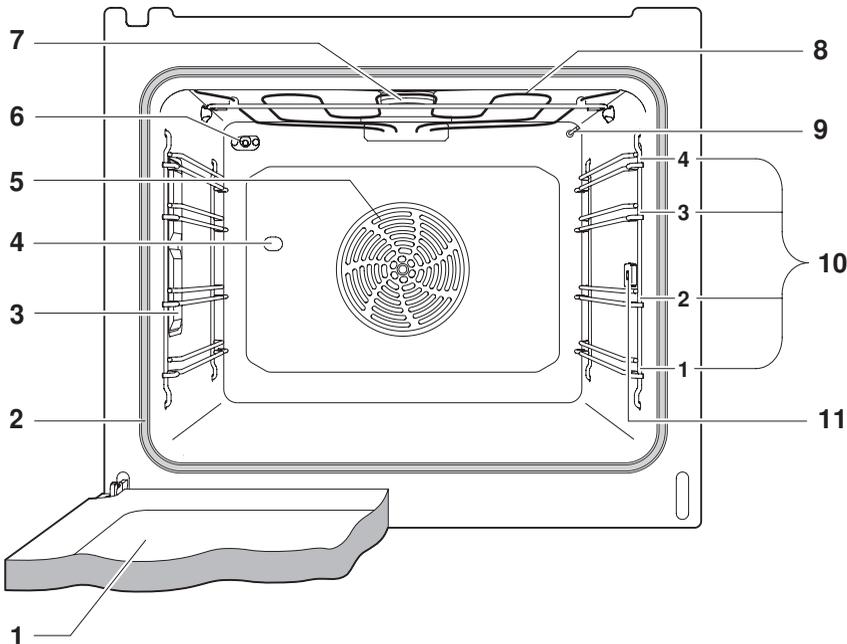
Betriebsarten

\* modellabhängig

## Garraum



**Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.**



- |   |                                      |    |                                |
|---|--------------------------------------|----|--------------------------------|
| 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.

## Zubehör

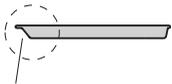


**Nicht mit Messern oder Schneidrädern in emaillierten Kuchenblechen schneiden. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.**



### Original-Kuchenblech mit TopClean

- 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.



### **Gargutsensor mit Winkelgriff**

Der Gargutsensor eignet sich zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

- Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus. Geeignete Kerntemperaturen sind in den 'Einstelltipps' beschrieben.
- Der Gargutsensor kann auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwendet werden. Die Betriebsart muss in diesem Fall manuell ausgeschaltet werden.
- Er kann bei allen Betriebsarten sowie bei Verwendung von Drehspieß und Bratenkorb eingesetzt werden.

### **Drehspieß**



- Für die Zubereitung von Braten und Poulet.

### **Auflagerahmen**



- Dient als Auflage für den Drehspieß und den Bratenkorb.



Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



### **Bratenkorb**

- Für die Zubereitung von Braten, Lammgigot usw.



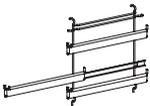
### **Runde Kuchenbleche mit TopClean**

- Backformen für Wähen und Quiches  
Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



### **Porzellanformen**

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Grillieren von Braten, Poulet 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

## 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.

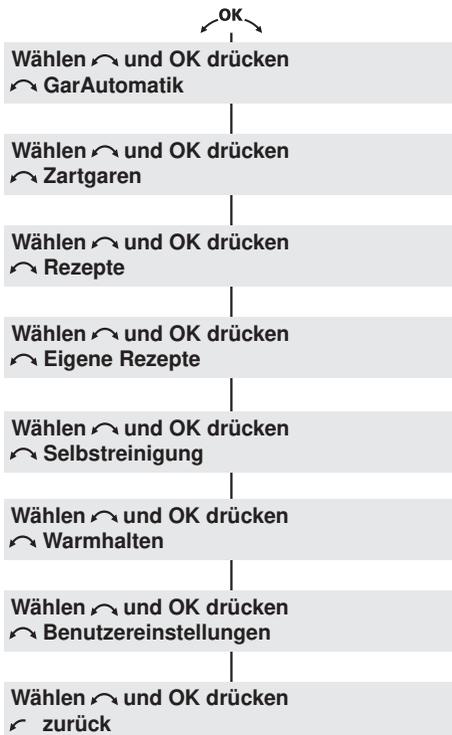
## Bedienung über die Klartextanzeige

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.



## Erste Inbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der rechten Digitalanzeige **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.

- ▶ 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.

## 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	A14		165-175	ja	50-65	2	

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

## Betriebsart wählen

- ▶ Betriebsart  wählen.
  - In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» « Auflage 2».
  - In der linken Digitalanzeige blinkt 200°C.
  - Die Symbole °C und  blinken.

## Betriebsart ändern

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

## Garraumtemperatur wählen

- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Garraumtemperatur auf 170°C ändern.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» « Gerät heizt auf».
  - Das Symbol °C leuchtet.
  - Sobald der Garraum aufgeheizt ist, ertönt ein Signalton und in der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» « Auflage 2».



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

- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

## Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

- ▶ Taste °C antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Garraumtemperatur».
  - In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  - Das Symbol °C blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur geändert werden.

## 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

- ▶ Taste  antippen.
  - Die Symbole °C und  erlöschen.
  - Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt, steht in der Klartextanzeige «Restwärme».



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

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

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

# Benutzereinstellungen

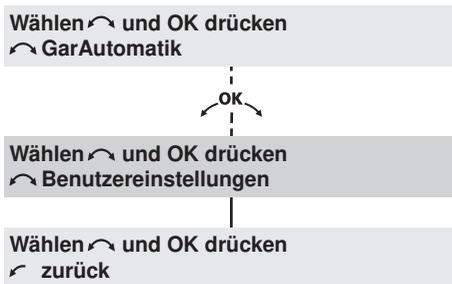
Sie können die Einstellungen anpassen.

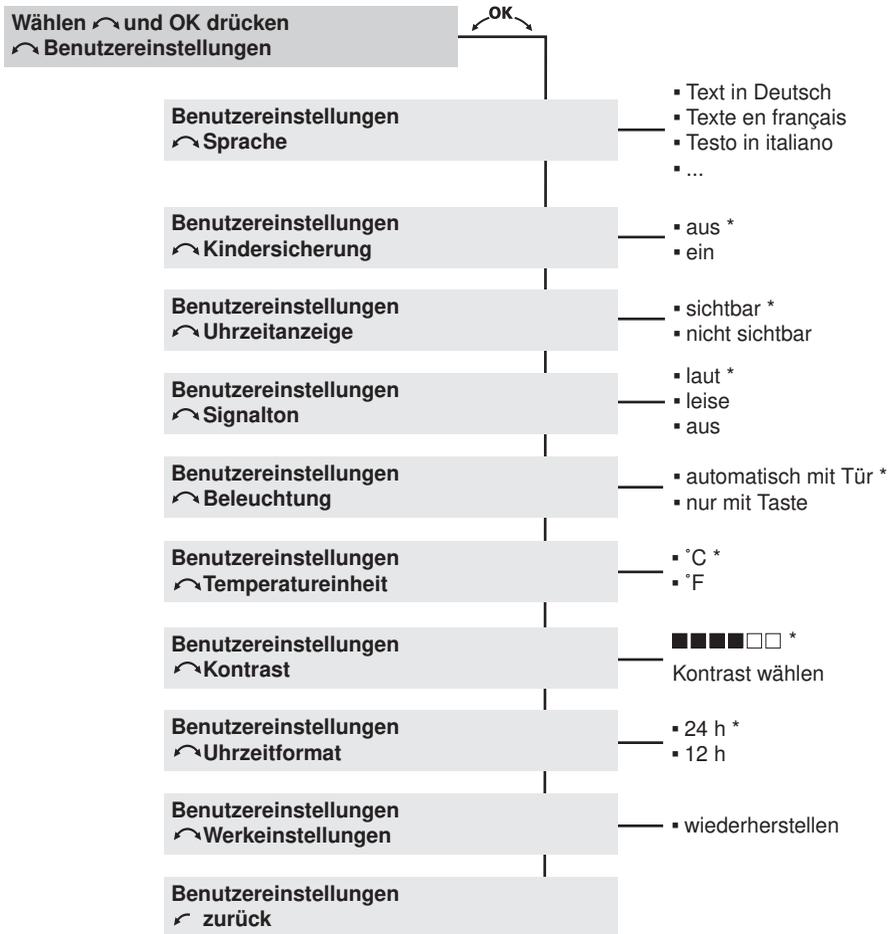
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken»  
«GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Benutzereinstellungen» «Sprache».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

## Mögliche Einstellungen





\* Werkeinstellung

## Sprache

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

- ▶ Gleichzeitig Taste  und den Einstellknopf  während 10 Sekunden drücken.
  - In der Klartextanzeige steht «Sprache».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Sprache erscheint.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste / oder  angetippt

- ertönt ein doppelter Signalton,
- in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung» und
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

## Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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



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

## Uhrzeitanzeige

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



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

## Signalton

Er 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.

## 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.

## Temperatureinheit

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

■ °C	Grad Celsius
■ °F	Grad Fahrenheit

## Kontrast

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

## Uhrzeitformat

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

## Werkeinstellungen

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

# Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- 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.

## 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 «Uhrzeit: Stunden einstellen» « Minuten: OK drücken».
  - In der rechten 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 «Uhrzeit: Minuten einstellen» « Bestätigen: OK drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

## 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 «Timer: Min./Sek. einstellen».
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer 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 Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



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

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Timer.
  - In der Klartextanzeige steht «Timer».
  - In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - Das Symbol  leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- Das Symbol  blinkt.

Durch Antippen der Taste  schaltet der Signalton aus.

## Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen» « 0'00: Erneut drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

## Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt  ' .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Einschaltdauer

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

## Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» « Ausschaltzeit: Erneut drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt  h .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal  h  – einstellen.

### **Kontrollieren und ändern**

- ▶ Taste  antippen.
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
  - Das Symbol I→I blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  antippen.

### **Einschaltdauer abgelaufen**

- Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- Während 1 Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen»  Fortsetzen: Dauer wählen».
- In der linken Digitalanzeige steht die Garraumtemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt .
- Das Symbol I→I blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

### **Einschaltdauer verlängern**

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

### **Ausschalten**

- ▶ Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der linken Digitalanzeige steht die Restwärme.

## Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und 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.



Wenn das Gerät für ein Programm «GarAutomatik»/«Rezepte» oder «Eigene Rezepte» vorgeheizt werden muss, ist kein Startaufschub möglich.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

## Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» « Ausschaltzeit: Erneut drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal **9h 59** – einstellen.

## Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit»  Dauer: Erneut drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B. **8:15** – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Ausschaltzeit einstellen.



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 rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
  - Das Symbol  leuchtet.
  - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ▶ Sie wählen die Betriebsart  und 180 °C.

- ▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
- ▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
  - 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.
- Während 1 Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» « Fortsetzen: Dauer wählen».
- In der linken Digitalanzeige steht die Garraumtemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt .
- Das Symbol  blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

### **Einschaltdauer verlängern**

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

### **Ausschalten**

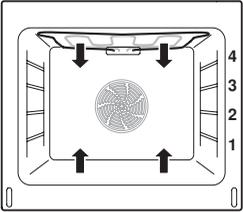
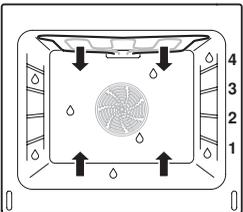
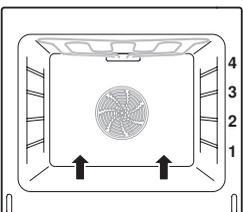
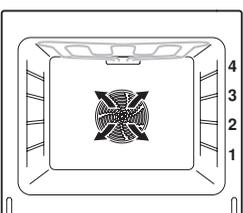
- ▶ Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der linken Digitalanzeige steht die Restwärme.

# Betriebsarten

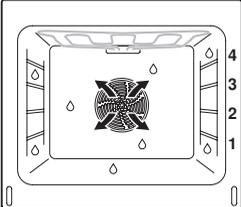
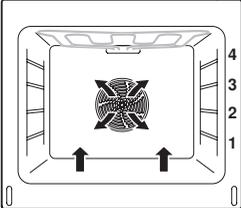
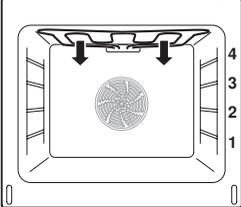
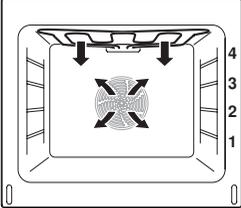
- ▶ Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Ober-/Unterhitze		30-300 °C	200 °C	2 (oder 1)
Ober-/Unterhitze feucht		30-300 °C	200 °C	2 (oder 1)
Unterhitze		30-250 °C	200 °C	2 (oder 1)
Heissluft		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)

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

Anwendung	Beheizung
<p>Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.</p> 
<p>Für Gratin, Auflauf, Braten, Brot und Hefengebäck.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.</p> 
<p>Intensives Backen des Kuchenbodens und zum Sterilisieren. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.</p> 
<p>Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf 2 oder 3 Auflagen. Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei .</p>	<p>Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.</p> 

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Heissluft feucht		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30-280 °C	200 °C	2 (oder 1)
Grill		30-300 °C	250 °C	3 oder 4
Grill-Umluft		30-280 °C	200 °C	2 oder 3

Anwendung	Beheizung
<p>Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefengebäck auf 2 oder 3 Auflagen.</p>	<p>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 Gargutes bleibt erhalten.</p> 
<p>Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken.</p> 
<p>Flaches Grillgut (Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch, Würste), Auflauf gratinieren und Toast. Grillgut direkt auf den Gitterrost legen. Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter den Gitterrost schieben.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.</p> 
<p>Hohes Grillgut (Poulet oder Braten in Porzellan- oder Glasform), Gratin und Auflauf.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.</p> 

## Schnellaufheizen

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

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einstellknopf  2 Sekunden gedrückt halten.
  - Es ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Klartextanzeige steht z. B. «Ober-/Unterhitze» «Schnellaufheizen».
  - In der linken Digitalanzeige blinkt .
  - Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

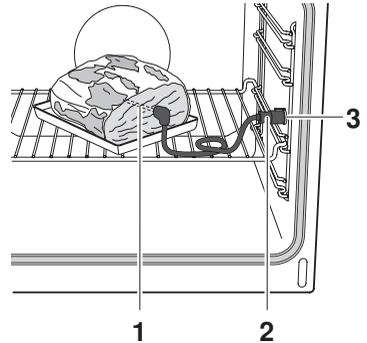
# Gargutsensor



**Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Den Stecker immer sauber halten.**

## Gargutsensor platzieren

- ▶ Den 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 den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

## Kerntemperatur



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

### Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste °C 1× antippen.
  - In der linken Digitalanzeige steht - - [ ] .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Kerntemperatur einstellen. Diese ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad, siehe 'Einstelltipps'.



Falls nur die Kerntemperatur gemessen werden soll, - - [ ] wählen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
  - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der linken Digitalanzeige - - [ ] .

### Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste °C 2× antippen.
  - In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
  - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Kerntemperatur geändert werden.

## Garende

- Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
- Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur erreicht».
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70°C.
- Das Symbol  blinkt.
- ▶ Zum Ausschalten Taste  antippen.



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

# Zartgaren

Mit «Zartgaren» werden hochwertige, angebratene oder nicht angebratene Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garen 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.

## «Zartgaren angebraten»

### Fleisch vorbereiten

- ▶ Das Fleisch würzen oder marinieren.



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

- ▶ Das Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- ▶ Das Fleisch kurz rundherum scharf anbraten. Dabei die Anbratdauer von 5 Minuten nicht überschreiten.
- ▶ Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.

### **Gargutsensor platzieren**

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



Der Gargutsensor muss möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.

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

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

### **Vorbereiten «Zartgaren mit Grill»**

- ▶ Das 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.

- ▶ Ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Das Fleisch auf den Drehspiess stecken oder in den Bratenkorb legen und mit dem Auflagerahmen in Auflage 3 schieben.
- ▶ Den Gargutsensor am Auflagerahmen befestigen und den Stecker in die Buchse stecken.



Beachten Sie die Hinweise unter 'Drehspiess und Bratenkorb'.

## Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Lammgigot» gezeigt.



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

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Zartgaren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Kalbsfilet».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Lammgigot» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «angebraten, saignant».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Lammgigot» «Grill, mittlere Bräunung» steht.
- ▶ Gegebenenfalls am Einstellknopf  drehen, bis der gewünschte Bräunungsgrad angezeigt wird.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «starten».
  - In der linken Digitalanzeige steht die voreingestellte Kerntemperatur von **67°C**.
  - In der rechten Digitalanzeige steht **4h 00** für eine Einschaltdauer von 4 Stunden.
  - Die Symbole ,  und  leuchten.

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

### **Kerntemperatur ändern**

- ▶ Taste  antippen.
  - In der linken Digitalanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Kerntemperatur ändern.

### **Einschaltdauer ändern**

- ▶ Taste  antippen.
  - In der rechten Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Einschaltdauer ändern.

### **Vorsehentliches Unterbrechen**

- ▶ Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  - In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

### **Vorzeitig ausschalten**

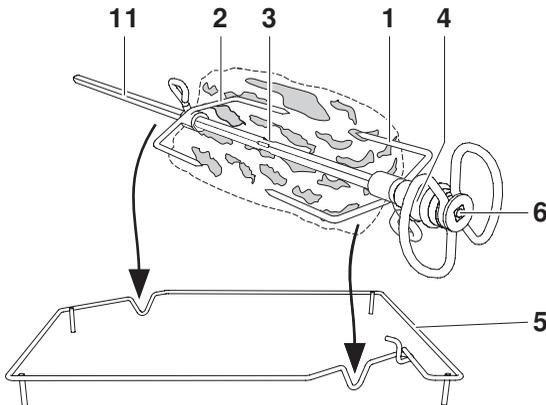
- ▶ Taste  2× antippen.

# 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.

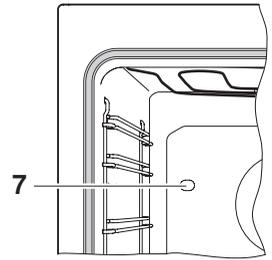
## Drehspieß

- Das Fleisch würzen und binden.



- Bei einem Braten die Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – bei der Markierille **3** befindet.
- Das Fleisch mit der zweiten Klammer **2** zusammendrücken und mit den Schrauben fixieren.
- Ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- Den Auflagerahmen mit dem Drehspieß in Auflage 3 – bis ganz an die Garraumrückwand – schieben.

- ▶ Das Spiessende **11** in die Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- ▶ Den Drehspieß diagonal so zwischen die Führungen des Auflagerrahmens **5** legen, dass die Positionierille **4** auf dem Rahmen aufliegt.



Falls ein Poulet am Drehspieß zubereitet wird,

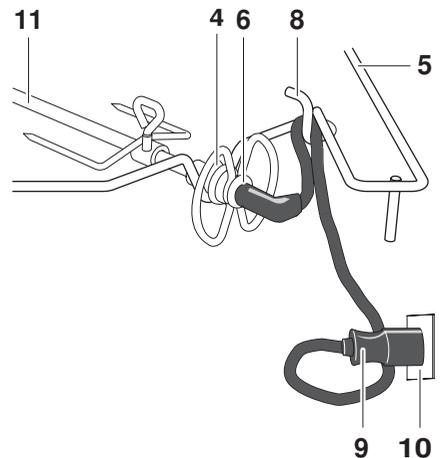
- ▶ beide Schenkel und Flügel durch Binden fixieren.
- ▶ Drehspieß durch das Brustfleisch und nicht durch die Bauchhöhle stecken.



Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

Falls der Gargutsensor verwendet wird,

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



## Bratenkorb

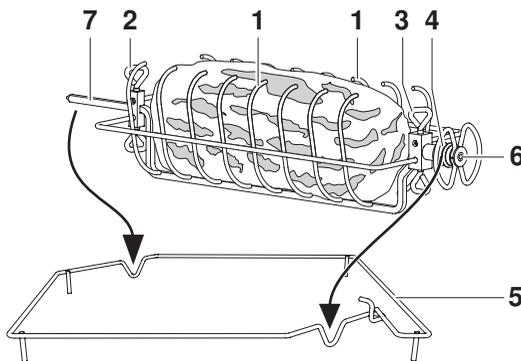
Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

- ▶ Den Bratenkorb leicht mit Öl einfetten.
- ▶ Das Fleisch würzen und zwischen die 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.

- ▶ Die Korbhälften **1** zuerst vorne dann hinten gleichmässig zusammendrücken und mit den Schrauben **2** und **3** fixieren.



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

Falls der Gargutsensor verwendet wird,

- ▶ diesen in die Öffnung **6** stecken.
- ▶ Das Kabel einmal um den Haken schlingen und darauf achten, dass das Kabel zwischen Gargutsensor und Haken möglichst straff ist.
- ▶ Den Stecker des Gargutsensors in die Buchse stecken.

## 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.

## Bräunungsgrad

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

## 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.

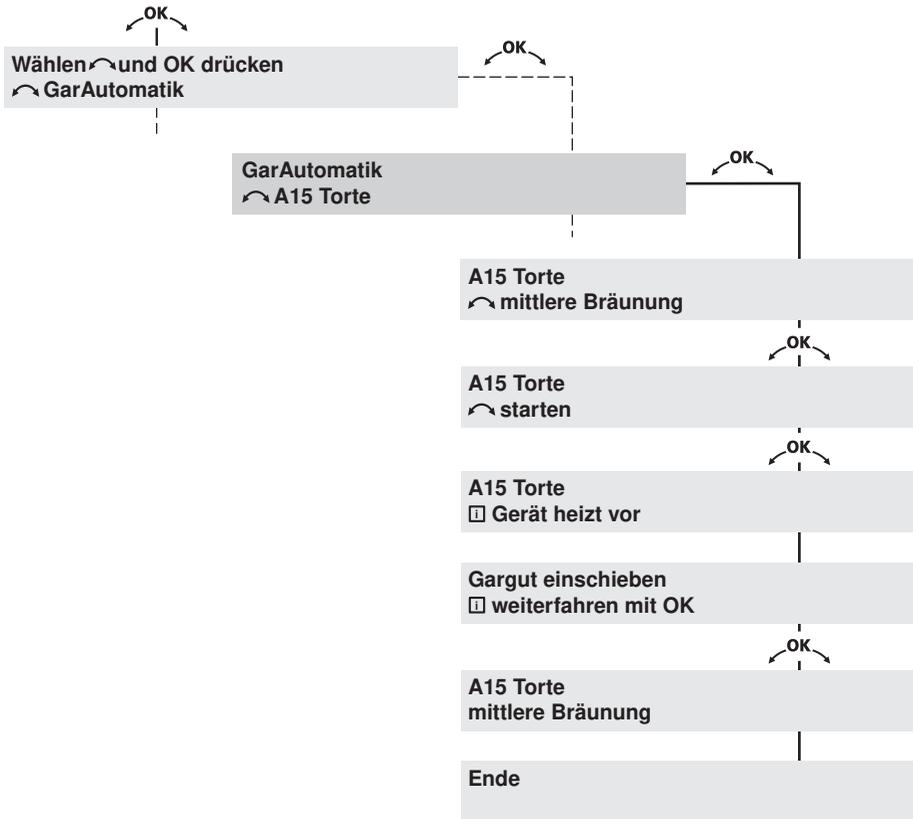
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der rechten Digitalanzeige **h** blinkt – nicht geöffnet werden.

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

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

## Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A15 Torte»



## GarAutomatik auswählen und starten

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



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

- ▶ Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «GarAutomatik» «A1 Apérogebäck frisch».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «GarAutomatik» «A15 Torte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «A15 Torte» «mittlere Bräunung».
- ▶ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf  den Bräunungsgrad anpassen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «A15 Torte» « Gerät heizt vor».
  - Der Garraum wird vorgeheizt.
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «weiterfahren mit OK».
- ▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in die entsprechende Auflage schieben.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
  - In der rechten Digitalanzeige leuchtet **0h33** und **h** blinkt.
  - Die Gardauer wird ermittelt.



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 Digitalanzeige **h** blinkt – nicht geöffnet werden.

- Anschliessend leuchtet in der rechten Digitalanzeige die effektive Dauer.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  2× antippen.

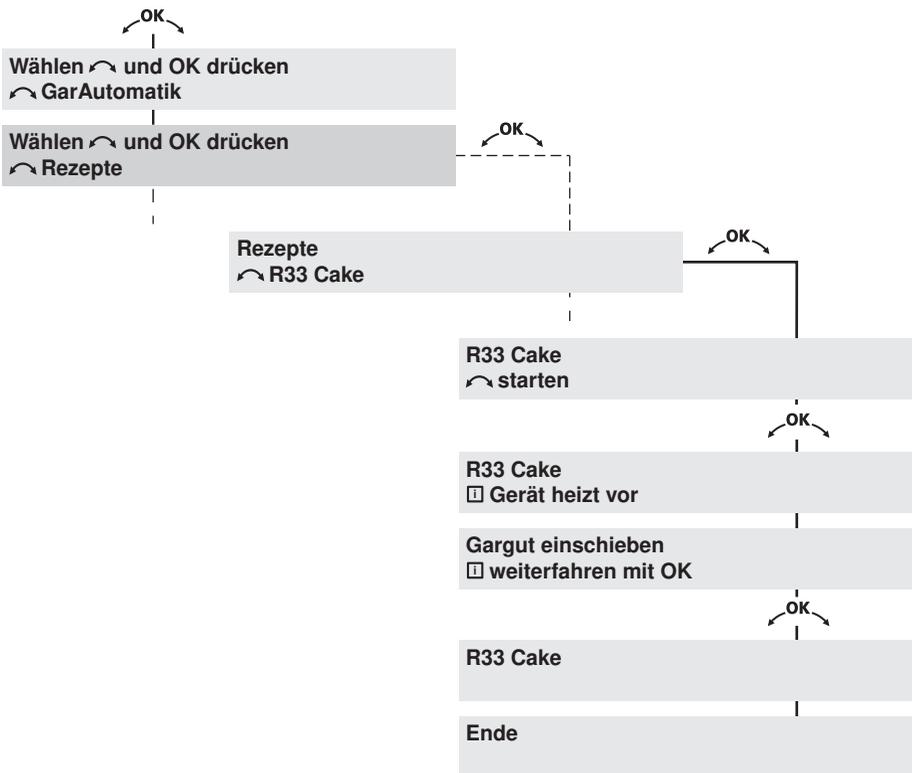
# Rezepte

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»



## 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.

- ▶ Den Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Rezepte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Rezepte» «R1 Apérogebäck».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Rezepte» «R33 Cake» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» « Gerät heizt vor».
  - Der Garraum wird vorgeheizt.
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» « weiterfahren mit OK».
- ▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben.
- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.
  - In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

### **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 °C antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Garraumtemperatur ändern.

### **Einschaltdauer ändern**

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer ändern.

### **Vorsehentliches Unterbrechen**

- ▶ Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  - In der Klartextanzeige steht «R33 Cake» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  2× antippen.

## 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.

### Eigene Rezepte erstellen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

- ▶ Eine geschätzte Dauer eingeben.
  - Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

### Rezepteinstellung vornehmen



Falls Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezept-einstellungen eingesteckt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Eigene Rezepte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige das erste leere Rezept steht.
  - Beispiel: In der Klartextanzeige steht «Eigene Rezepte» «Rezept 1 (leer)».

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «ändern».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «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 die weiteren Schritte einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «speichern».

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

- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige 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 Klartextanzeige «kopieren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis der gewünschte (leere) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Rezept ist gespeichert.



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 Klartextanzeige «löschen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Rezept ist gelöscht.
  - Der Standardname z. B. «Rezept 1 (leer)» steht wieder in der Klartextanzeige.

## 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  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Warmhalten» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Warmhalten» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



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

# Tipps und Tricks

## Heissluft

### 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.</li><li>▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die 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>

## Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	<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 'Einstelltipps' übereinstimmen.</li><li>▶ Beim Backen auf einer Auflage  wählen.</li><li>▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.</li></ul>
■ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.</li></ul>



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

## Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen vergleichsweise 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.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

# Optionen

## Wärmeschublade



**Keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade lagern!**

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

- ▶ Durch Antippen der Taste  die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.
- ▶ Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

Sie ist während der pyrolytischen Selbstreinigung nicht wählbar.

## Tellerwärmen

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

- ▶ Den Gitterrost in Auflage 1 schieben und das Geschirr darauf stellen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  das «Tellerwärmen» ein- bzw. ausschalten.
- ▶ Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Das «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

## 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.

### Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

## Gerätetür reinigen

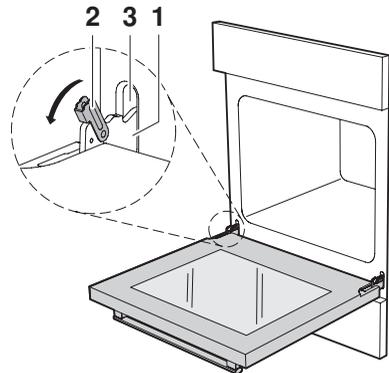
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

## Gerätetür entfernen

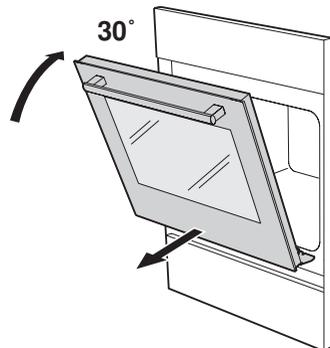


**Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 10 kg. Verletzungsgefahr!**

- ▶ 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.

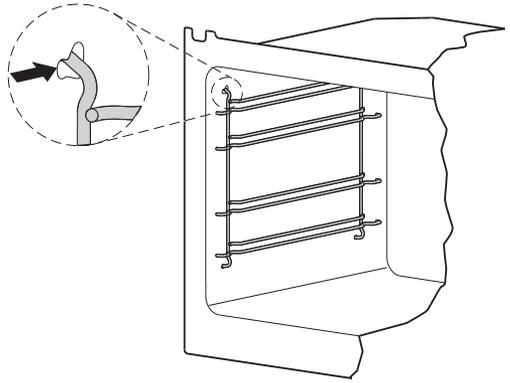


## Gerätetür einsetzen

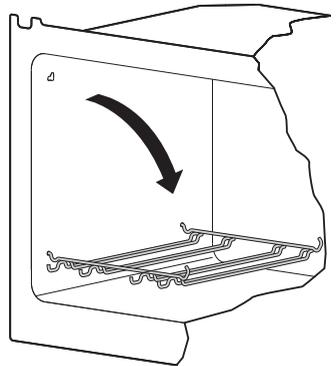
- ▶ Beide Scharnieren **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

## Auflagegitter herausnehmen

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

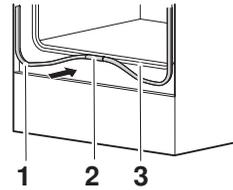


- ▶ Auflagegitter gegen die Garraummitte schwenken und unten aus der Öffnung heben.
- ▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

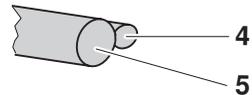


## Türdichtung ersetzen

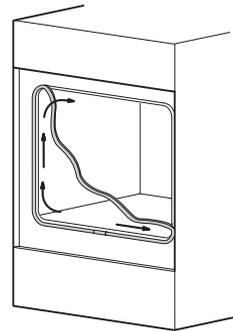
- ▶ Beschädigte Türdichtung herausziehen.
- ▶ Rille **3** reinigen.
- ▶ Neue Türdichtung **1** mit der Nahtstelle **2** unten in der Mitte des Rahmens in die Rille drücken.



- ▶ Darauf achten, dass der dünnere Teil **4** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **5** darf sich nicht in der Rille befinden.



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



## Zubehör reinigen



**Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

- 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.

## Garraum reinigen



**Keine chemischen Reinigungsmittel verwenden. Überreste können zu chemischen Reaktionen und zur Zerstörung des Emails führen. Temperaturfühler und Heizelemente beim Reinigen nicht verbiegen.**

**Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.**

**Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.**

- ▶ Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

## Pyrolytische Selbstreinigung



**Grössere Fett- und Ölrückstände wegwischen. Keinesfalls den Garraum mit Reinigungsmitteln einreiben. Explosionsgefahr und Entweichung giftiger Dämpfe!**

**Die Gerätetür wird heiss. Verbrennungsgefahr!**

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Temperatur verbrannt.

## Mögliche Einstellungen

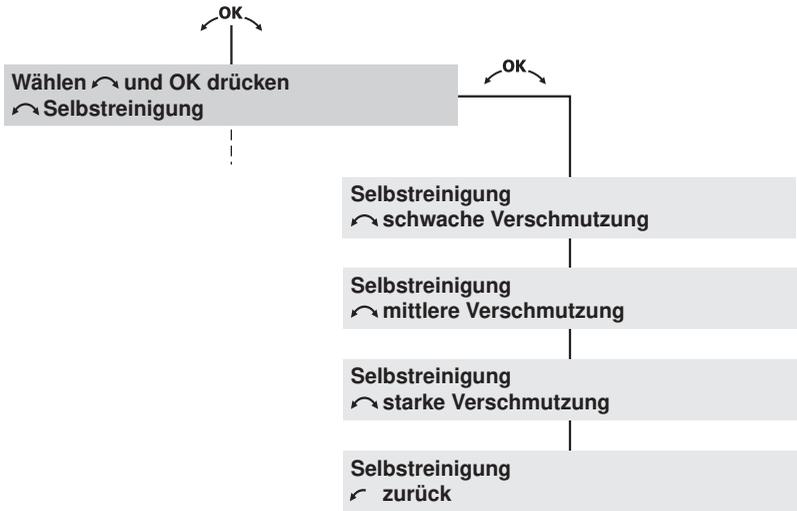
- Schwache Verschmutzung    Reinigungsdauer 1½ Std.
- Mittlere Verschmutzung    Reinigungsdauer 2 Std.
- Starke Verschmutzung    Reinigungsdauer 2½ Std.



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

Der Garraum kann nach einer gewissen Benutzungsdauer etwas matt werden. Rückstände von Frucht-/Fettsäuren können Flecken hinterlassen. Dies beeinflusst weder die Gar-/Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

## Mögliche Einstellungen



## Einschalten



**Kein Zubehör, Auflagegitter, Rollauszüge, Geschirr oder andere Gegenstände im Garraum lassen.**

- ▶ Die Gerätetür schliessen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Selbstreinigung» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung» «schwache Verschmutzung».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  den Verschmutzungsgrad wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet die pyrolytische Selbstreinigung.
  - Die Gerätetür wird verriegelt.
  - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung» « Achtung heiss».



Werden die Auflagegitter resp. die Rollauszüge nicht entfernt, verfärben sie sich während der pyrolytischen Selbstreinigung und die Oberfläche wird rau resp. die Rolleigenschaften verschlechtern sich.

## Startaufschub

Zur Nutzung von günstigeren Niederstromtarifen kann der Beginn der pyrolytischen Selbstreinigung verschoben werden.

- ▶ Vor dem Start Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Ausschaltzeit einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Symbol  leuchtet.
  - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung»  Startaufschub».
  - Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

## Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  1× antippen.

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur unter 300 °C gesunken ist.

## Ende

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur unter 300 °C gesunken ist.

Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt, steht in der Klartextanzeige «Restwärme».

- ▶ Die nach dem Abkühlen zurückgebliebenen Rückstände mit einem feuchten Tuch (ohne Reinigungsmittel) entfernen.

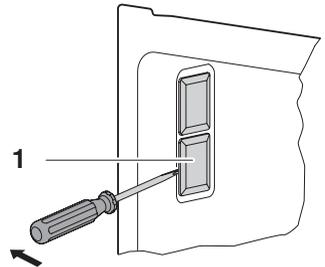
## Halogenleuchte ersetzen



**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 entfernen.
- ▶ Defekte Halogenleuchte herausziehen.
- ▶ Neue Halogenleuchte vorsichtig einstecken.



Die Halogenleuchte nicht mit blossen Händen anfassen.  
Verwenden Sie ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- ▶ 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.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) z. B.

**FX / EXX siehe Anleitung**  
**FN XXX XXXXXX**

## Was tun, wenn ...

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

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

... Störungen selbst beheben

---

### ... die Beleuchtung nicht funktioniert

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

### ... die Gerätetür nicht geöffnet werden kann

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die Garraumtemperatur ist höher als 300 °C.	▶ Warten, bis die Garraumtemperatur unter 300 °C abgesunken ist.
■ Die pyrolytische Selbstreinigung läuft.	▶ Ende der pyrolytischen Selbstreinigung abwarten.

... Störungen selbst beheben

---

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

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den 'Einstelltipps' übereinstimmt.
■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Die Garraumtemperatur reduzieren.

**... wechselnde Lüftergeräusche wahrgenommen werden**

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die Garraumentlüftung und die Gerätekühlung werden bedarfsgerecht geregelt.	Dies ist normal und senkt den Energieverbrauch.

... **FX / EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX** steht

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... **UX / EXX siehe Anleitung**  
**FN XXX XXXXXX** **steht**

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

## Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Digitalanzeige **12:00** und das Symbol . In der Klartextanzeige steht «Stromausfall» « Uhrzeit einstellen».

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Uhrzeit bestätigt.



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.  
Ereignet sich ein Stromunterbruch während «Zartgaren»/«GarAutomatik»/«Rezepte»/«Eigene Rezepte» oder «Warmhalten», werden diese Programme abgebrochen. Ein Fortfahren des Ablaufs ist nicht möglich.

# Zubehör und Ersatzteile

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

## Zubehör

Original-Kuchenblech  
mit TopClean \*



Gitterrost \*



Gargutsensor mit Winkelgriff \*



Auflagerahmen \*



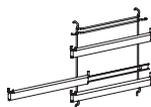
Drehspiess komplett \*  
Auflagerolle Keramik  
Drehspiess  
Klammer



Bratenkorb komplett  
Auflagerolle Keramik  
Linsenkopfschraube  
Ringschraube



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

Rezeptbuch \*

Einstelltipps \*

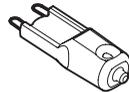
\* Im Lieferumfang enthalten

### **Ersatzteile**

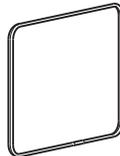
Auflagegitter  
links/rechts



Halogenleuchte



Türdichtung



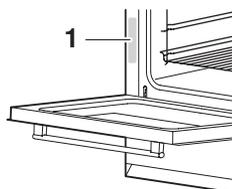
# Technische Daten

## 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.

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

# 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.

# Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anfragen .....	83
Antrieb	
Drehspieß/Bratenkorb .....	13
Anzeigeelemente .....	12
Anzeigen .....	12
Aufbau .....	11
Auflagegitter .....	65
Auflagen .....	13
Auflagerahmen .....	15
Ausschalten .....	21, 30, 33
Ausschaltzeit .....	31
Einstellen .....	32
Aussenabmessungen .....	78
Aussenreinigung .....	63
<b>B</b>	
Bedienung .....	17
Beispiel .....	19
Bedienungselemente .....	12
Beleuchtung .....	13, 23, 25
Benutzereinstellungen .....	22
Bestellungen .....	83
Betriebsarten .....	34
Ändern .....	20
Wählen .....	20
Betriebsstörungen .....	83
Bratenkorb .....	16, 46, 48
Bräunungsgrad .....	49
Bräunungsunterschied .....	61
<b>D</b>	
Deinstallation .....	79
Drehspieß .....	15, 46
<b>E</b>	
Eigene Rezepte	
Erstellen .....	56
Kopieren .....	58
Löschen .....	58
Rezepteinstellung	
vornehmen .....	56
Einschaltdauer .....	29
Einstellknopf .....	18
Einstelltipps .....	77
Elektrischer Anschluss .....	78
Energie sparen .....	61
Entsorgung .....	79
Ersatzteile .....	77
Bestellen .....	83
Erste Inbetriebnahme .....	19
<b>F</b>	
F-/E-Meldungen .....	74
<b>G</b>	
GarAutomatik .....	49
Starten .....	51
Gargut entnehmen .....	21
Gargutsensor .....	15, 39
Platzieren .....	39
Garraum	
Entlüftung .....	13
Reinigen .....	67
Temperaturmessung .....	78
Garraumtemperatur	
Kontrollieren/Ändern .....	21
Wählen .....	20
Gerätebeschreibung .....	11
Gerätetür .....	13
Entfernen .....	64
Gitterrost .....	14
Grill .....	13, 36
Grill-Umluft .....	36
Gültigkeitsbereich .....	2

## H

Halogenglühlampe.....	71
Heissluft .....	34, 60
Heissluft feucht.....	36
Heissluftgebläse.....	13

## I

Inbetriebnahme.....	6, 19
---------------------	-------

## K

Kerntemperatur.....	40
Kinder im Haushalt .....	7
Kindersicherung .....	23, 24
Klartextanzeige .....	18
Kontrast.....	23, 26
Kuchenblech rund.....	16
Kurzanleitung .....	84

## M

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

## O

Ober-/Unterhitze.....	34
Ober-/Unterhitze feucht.....	34
Oberhitze .....	13
Optionen .....	62
Original-Kuchenblech .....	14

## P

Pflege .....	63
PizzaPlus.....	36
Porzellanformen.....	16
Prüfinstitute.....	78
Pyrolytische Selbstreinigung.....	67

## R

Reinigung.....	63
Reparatur-Service .....	83
Rezeptbuch.....	77
Rezepte	
Ändern.....	55
Eigenes erstellen.....	56
Starten .....	54
Rollauszug .....	16

## S

Schnellaufheizen.....	38
Selbstreinigung .....	67
Service-Center.....	83
Servicevertrag .....	83
Sicherheit .....	79
Sicherheitshinweise	
Bei Kindern im Haushalt.....	7
Bestimmungsgemässe	
Verwendung .....	7
Vor der ersten	
Inbetriebnahme.....	6
Zum Gebrauch .....	8
Signalton .....	23, 25
Sprache .....	23, 24
Sprachrückstellung .....	24
Standby .....	78
Startaufschub .....	31
Pyrolytische	
Selbstreinigung.....	70
Steckerbuchse .....	13
Störungen selbst beheben .....	72
Stromunterbruch .....	75
Symbole .....	2, 12

## **T**

Tasten .....	12
Technische Daten.....	78
Tellerwärmen .....	62
Temperatureinheit.....	23, 26
Temperaturfühler.....	13
Timer .....	28
Tipps und Tricks .....	60
Türdichtung .....	13
Ersetzen .....	66
Typ.....	2
Typenschild.....	78

## **U**

U-/E-Meldungen .....	75
Uhrfunktionen .....	27
Uhrzeit einstellen.....	27
Uhrzeitanzeige.....	23, 25
Blinkt.....	75
Uhrzeitformat .....	23, 26
Unterhitze .....	34

## **V**

Verpackung.....	79
Vor der ersten Inbetriebnahme ...	6
Vorheizen .....	61
Vorzeitig ausschalten....	45, 52, 55

## **W**

Wärmeschublade .....	11, 62
Reinigen .....	63
Warmhalten .....	59
Wartung.....	63
Werkeinstellungen.....	23, 26

## **Z**

Zartgaren .....	42
Angebraten .....	42
Auswählen und starten.....	44
Einschaltdauer ändern.....	45
Fleisch vorbereiten .....	42
Gargutsensor platzieren .....	43
Grill, mit .....	43
Kerntemperatur ändern .....	45
Zeit einstellen.....	27
Zubehör.....	14, 76
Bestellen.....	83
Reinigen .....	66

## 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.

# 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 die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die 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



J729.010-1