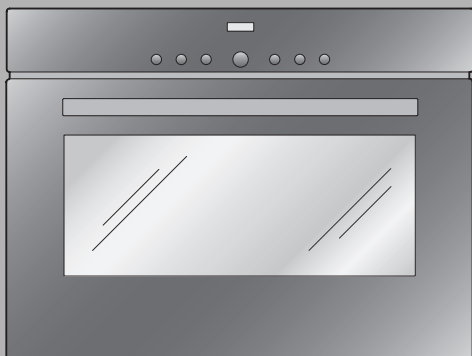


Backofen

Comhair XSE



Bedienungsanleitung

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

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

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
BCXSE60	43A	60-450

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1	Sicherheitshinweise	5
1.1	Verwendete Symbole	5
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4	Gebrauchshinweise	10
2	Entsorgung	13
3	Gerätebeschreibung	14
3.1	Aufbau	14
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	15
3.3	Garraum	17
3.4	Zubehör	18
4	Bedienung	19
4.1	Erste Inbetriebnahme	20
4.2	Betriebsart wählen	21
4.3	Garraumtemperatur wählen	21
4.4	Garraumtemperatur kontrollieren und ändern	22
4.5	Betriebsart ändern	22
4.6	Ausschalten	22
5	Benutzereinstellungen	23
5.1	Kindersicherung	25
5.2	Uhrzeitanzeige	25
5.3	Signalton	26
5.4	Temperatureinheit	26
5.5	Uhrzeitformat	26
5.6	Netzsynchronisation	26
5.7	Werkeinstellungen	26
6	Uhrfunktionen	27
6.1	Uhrzeit einstellen und ändern	27
6.2	Timer	28
6.3	Einschaltdauer	29
6.4	Startaufschub	31

7 Betriebsarten	34
7.1 Ober-/Unterhitze	34
7.2 Ober-/Unterhitze feucht	35
7.3 Unterhitze	35
7.4 Heissluft	36
7.5 Heissluft feucht	37
7.6 PizzaPlus	38
7.7 Grill	38
7.8 Grill-Umluft	39
7.9 Schnellaufheizen	39
8 Tipps und Tricks	40
8.1 Gebäck und Braten	40
8.2 Kuchen	40
8.3 Bräunungsunterschied	41
8.4 Energie sparen	41
9 Pflege und Wartung	42
9.1 Aussenreinigung	42
9.2 Türdichtung reinigen	42
9.3 Gerätetür reinigen	43
9.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen	44
9.5 Garraum reinigen	44
9.6 Halogenleuchte ersetzen	45
10 Störungen selbst beheben	46
10.1 Was tun, wenn ...	46
10.2 Nach einem Stromunterbruch	49
11 Zubehör und Ersatzteile	50
12 Technische Daten	51
13 Notizen	52
14 Stichwortverzeichnis	53
15 Reparatur-Service	55

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel **REPARATUR-SERVICE**. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill; lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

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

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, Lebensgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Entsorgung

Verpackung

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


Deinstallation

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

Sicherheit

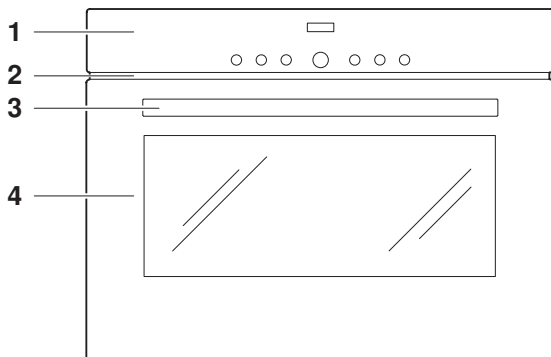
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

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

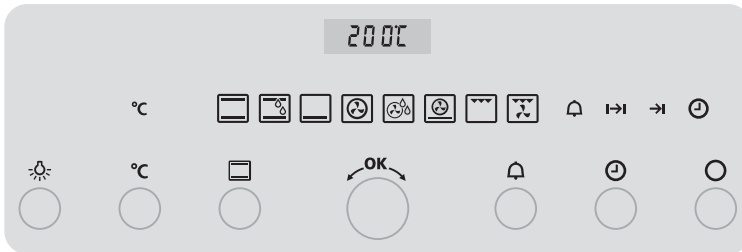
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



- 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente











Digitalanzeige






200°C Temperatur

14:25 Uhrzeit
Einschaltdauer
Ausschaltzeit
Timer








Symbole Betriebsarten

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

Symbole

	Garraumtemperatur		Ausschaltzeit
	Timer		Uhrzeit
	Einschaltdauer		

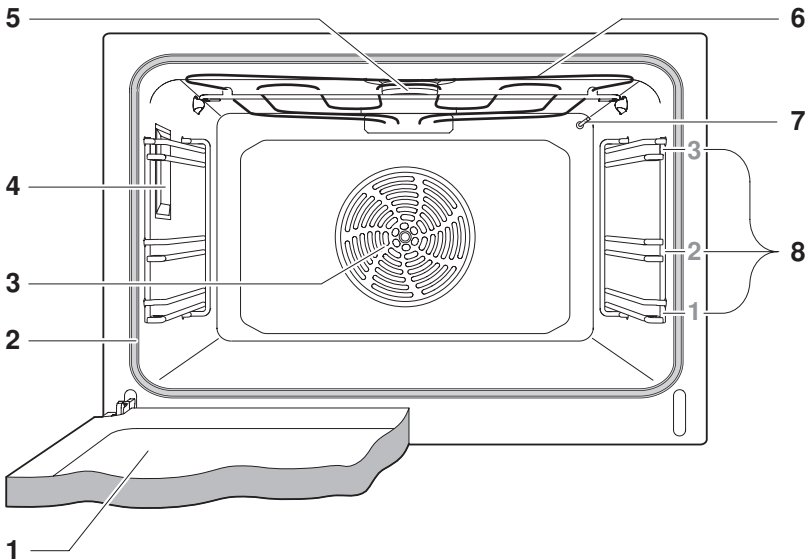
Tasten

	Beleuchtung		Timer
	Garraumtemperatur		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Betriebsart		Aus
	Einstellknopf		

3.3 Garraum



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



- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------------|
| 1 | Gerätetür | 5 | Garraumentlüftung |
| 2 | Türdichtung | 6 | Grill/Oberhitze |
| 3 | Heissluftgebläse | 7 | Garraumtemperaturfühler |
| 4 | Beleuchtung | 8 | Auflagen mit Beschriftung |



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör



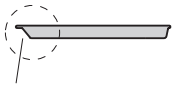
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

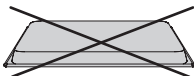
Original-Kuchenblech mit TopClean



- Backform für Wähen und Guetzi
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

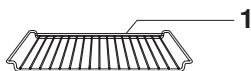


1

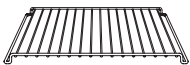


- ▶ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



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



- Auskühlen von Gebäck

Sonderzubehör






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

- Sonderzubehör finden Sie unter: www.vzug.com



4 Bedienung

Die Betriebsart, die Garraumtemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste – bei ausgeschaltetem Gerät – gewählt werden.


- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der Anzeige 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.

4.1 Erste Inbetriebnahme


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


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



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

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


Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

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












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



4.2 Betriebsart wählen

- Taste  so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart blinkt.
 - In der Anzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
 - Das Betriebsartensymbol und °C blinken.

Betriebsarten

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


4.3 Garraumtemperatur wählen

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



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



4.4 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

- ▶ Taste °C antippen.
 - In der Anzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
 - Das Symbol °C blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Garraumtemperatur ändern.

4.5 Betriebsart ändern

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

4.6 Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Ein kurzer Signalton ertönt.
 - Das Betriebsartensymbol und °C erlöschen.
-  Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!








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

Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

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

5 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf  gedrückt halten, bis
 - in der Anzeige **EEEE** steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht **E -: 0** für «Kindersicherung aus».
- Durch Drehen am Einstellknopf  Einstellung wählen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige blinkt z. B. **Eh: 1** für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
- Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Anzeige auf **Eh: 0** für «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar».
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.
- Durch Drücken auf die Taste  wird die Einstellung beendet.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.


Mögliche Einstellungen

Kindersicherung	E-: 0	aus *
	E-: 1	ein
Uhrzeitanzeige	Eh: 1	sichtbar *
	Eh: 0	nicht sichtbar
Signalton	ES: 2	laut *
	ES: 1	leise
	ES: 0	aus
Temperatureinheit	Et: C	°C *
	Et: F	°F
Uhrzeitformat	EH:24	24 h *
	EH:12	12 h
Netzsynchroisation	En: 0	aus
	En: 1	ein *
Werkeinstellungen	Er: 0	keine Veränderung
	Er: 1	wiederherstellen

* Werkeinstellung



5.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.




Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  angetippt,

- ertönt ein doppelter Signalton,
- bleibt das Antippen der Taste ohne Wirkung.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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



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

5.2 Uhrzeitanzeige

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



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.3 Signalton

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

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



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

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

5.4 Temperatureinheit

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

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

5.5 Uhrzeitformat

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

5.6 Netzsynchronisation

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

Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

5.7 Werkeinstellungen

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

6 Uhrfunktionen

Folgende Uhrfunktionen stehen zur Verfügung:

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











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

Ist das Uhrzeitformat **EH:12** gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.1 Uhrzeit einstellen und ändern







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

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



6.2 Timer

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

Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und 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 Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.





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

Starten




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

Eingestellte Dauer abgelaufen





Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- blinkt das Symbol .
- ▶ Durch Antippen von Taste  Signaltöne ausschalten.

Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Timer-Dauer ändern.







Vorzeitig ausschalten

- Taste  2× antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.




6.3 Einschaltdauer

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

Einstellen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- Gargut in Garraum stellen.
- Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Kontrollieren und ändern



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

Vorzeitig ausschalten


- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen


Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen 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 Anzeige steht die Restwärme.


6.4 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt sind.





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






Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

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

Einschaltdauer einstellen

- Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt **0h 15**.
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



Ausschaltzeit einstellen

- Taste  erneut antippen.
 - In der Anzeige blinkt z. B. **8:15** – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Ausschaltzeit einstellen.




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



Ist das Uhrzeitformat **EH: 12** gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

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

Beispiel

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

Kontrollieren und ändern

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




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

Vorzeitig ausschalten


- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen


Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen 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 Anzeige steht die Restwärme.

7 Betriebsarten

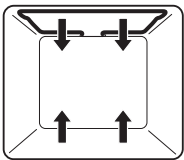
Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizten beschrieben.

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



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

7.1 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	1 oder 2

Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.

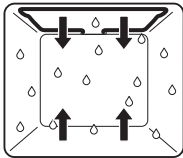
Anwendung

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



- Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.
- Hohes Backgut auf Auflage 1 einschieben.

7.2 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	1 oder 2

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

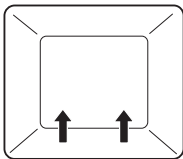
Anwendung

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



► Hohes Backgut auf Auflage 1 einschieben.

7.3 Unterhitze



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

Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

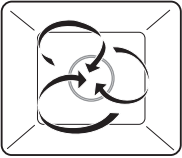
Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
- Sterilisieren



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

7.4 Heissluft




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

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

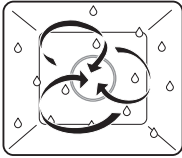
Anwendung

- Besonders geeignet um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten



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

7.5 Heissluft feucht



Temperaturbereich

30–250 °C

Vorschlagswert

180 °C

Auflage


1 + 3 oder 2

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

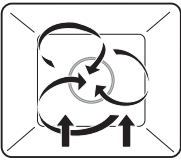
Anwendung

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



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

7.6 PizzaPlus



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

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

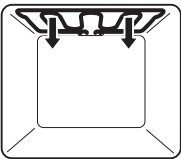
Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches



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

7.7 Grill



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

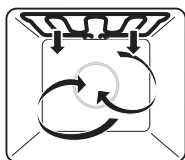
Anwendung

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



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

7.8 Grill-Umluft



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

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

Anwendung

- Hohes Grillgut
- Gratin und Auflauf





Besonders geeignet für ganzes Poulet.

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

7.9 Schnellaufheizen

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

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

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

8 Tipps und Tricks





8.1 Gebäck und Braten

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

8.2 Kuchen

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





8.3 Bräunungsunterschied

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



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

8.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

9 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

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

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

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

Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

9.1 Aussenreinigung

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

9.2 Türdichtung reinigen

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

9.3 Gerätetür reinigen

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

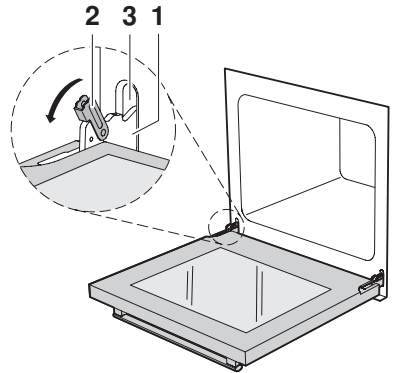
Gerätetür entfernen



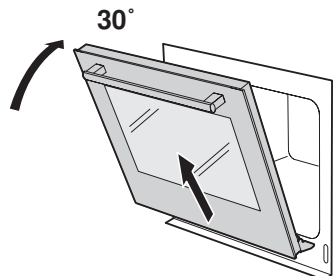
Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

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

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



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



Gerätetür einsetzen

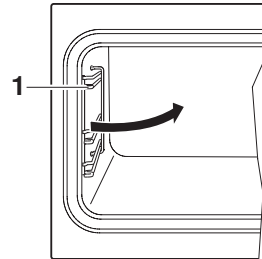
- Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

9.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen

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

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- Auflagegitter **1** vorne gegen Garraummitte schwenken.
- Auflagegitter hinten aus Öffnung ziehen.
- Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



9.5 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.
Scheuern Sie nicht auf der Oberfläche. Dies beschädigt die TopClean-Antihaftwirkung.

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

9.6 Halogenglühlampe ersetzen



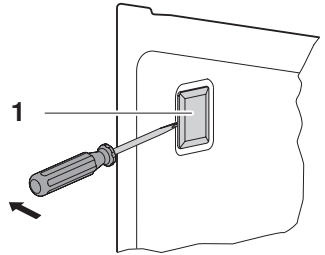
WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenglühlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

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



Fassen Sie die Halogenglühlampe nicht mit blossen Händen an.

Verwenden Sie ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

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

10 Störungen selbst beheben

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

Bevor Sie den Service anrufen:

- ▶ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter TECHNISCHE DATEN) und die komplette Störungsmeldung z. B. **F xx** oder **E xx**.

10.1 Was tun, wenn ...

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

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

... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

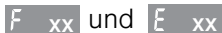
Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Halogenleuchte defekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Halogenleuchte ersetzen.


... beim Grillieren starker Rauch entsteht

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

... in der Anzeige steht


Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Die Kindersicherung ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe BENUTZEREINSTELLUNGEN. ➤ Kindersicherung ausschalten.

... folgende Anzeigen wechselnd blinken

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

... folgende Anzeigen wechselnd blinken

U xx und **E xx**







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

... die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Unregelmässige Stromnetzfrequenz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Netzsynchronisation ausschalten.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation: <ul style="list-style-type: none">• Interner Taktgeber unpräzise.	<ul style="list-style-type: none">➤ Service anrufen.

10.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch

- blinkt in der Anzeige 
- blinkt das Symbol 
- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

11 Zubehör und Ersatzteile

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

Zubehör

Original-Kuchenblech
mit TopClean



Gitterrost



Einstelltipps



Sonderzubehör

Informationen unter:

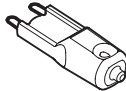
www.vzug.com

Ersatzteile

Auflagegitter
links/rechts



Halogenglühlampe



Die Halogenglühlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

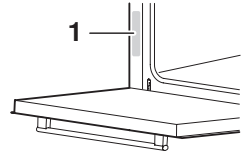
12 Technische Daten

Aussenabmessungen



► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild 1



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten  und  bestimmt. Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

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

Garraumtemperaturmessung

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

Standby-Sparautomatik

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



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

13 Notizen

14 Stichwortverzeichnis

A

Anzeigeelemente	15
Aufbau	14
Auflagegitter	
Herausnehmen	44
Reinigen	44
Auflagen	17
Ausschalten	19, 22, 30, 33
Ausschaltzeit	31
Einstellen	31
Aussenabmessungen	51
Aussenreinigung	42

B

Bedienung	19
Bedienungselemente	15
Beleuchtung	46
Benutzereinstellungen	23
Betriebsarten	15, 34
Ändern	22
Wählen	21
Bräunungsunterschied	41

D

Deinstallation	13
Digitalanzeige	15

E

Einschaltdauer	29
Einstelltipps	50
Elektrischer Anschluss	51
Energie sparen	41
Entsorgung	13
Ersatzteile	50
Erste Inbetriebnahme	20

F

F- und E-Meldungen	47
------------------------------	----

G

Gargut entnehmen	22
Garraum	
Reinigen	44
Temperaturmessung	51

Garraumtemperatur	
Kontrollieren und ändern	22
Wählen	21
Gebrauchshinweise	10
Gerät ausschalten	19, 22
Gerätebeschreibung	14
Gerätetür	
Entfernen	43
Gitterrost	18
Grill	38
Grill-Umluft	39
Gültigkeitsbereich	2

H

Halogenglühlampe	45
Heissluft	36
Heissluft feucht	37

I

Inbetriebnahme	10, 20
--------------------------	--------

K

Kindersicherung	24, 25
Anzeige	47
Kurzanleitung	56

M

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

N

Netzsynchrosation	26
-----------------------------	----

O

Ober-/Unterhitze	34
Ober-/Unterhitze feucht	35
Original-Kuchenblech	18

P

Pflege	42
PizzaPlus	38
Prüfinstitute	51

R

Reinigung	42
Reparatur-Service	55

- S**
- Schnellaufheizen 39
 - Sicherheit 13
 - Sicherheitshinweise
 - Allgemeine 6
 - Bestimmungsgemässe
 - Verwendung 10, 11
 - Gerätespezifische 7
 - Vor der ersten Inbetriebnahme 10
 - Signalton 24, 26
 - Sonderzubehör 18, 50
 - Standby 51
 - Startaufschub 31
 - Störungen selbst beheben 46
 - Stromunterbruch 49
 - Symbole 5, 16
- T**
- Tasten 16
 - Technische Daten 51
 - Temperatureinheit 24, 26
 - Temperaturfühler 17
 - Timer 28
 - Tipps und Tricks 40
 - Türdichtung
 - Reinigen 42
 - Typ 2
 - Typenschild 51
- U**
- U- und E-Meldungen 48
 - Uhrfunktionen 27
 - Uhrzeit einstellen 27
 - Uhrzeitanzeige 24, 25
 - Uhrzeitformat 24, 26
 - Unterhitze 17, 35
- V**
- Verpackung 13
 - Vor der ersten Inbetriebnahme 10
 - Vorheizen 41
- W**
- Wartung 42
 - Werkeinstellungen 24, 26
- Z**
- Zeit einstellen 27
 - Zubehör 18, 50
 - Reinigen 44

15 Reparatur-Service



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

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

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

FN

Gerät





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

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



Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

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

Betriebsart wählen

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

Gerät ausschalten

- Taste  antippen.

Timer einstellen

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

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J43A.350-0