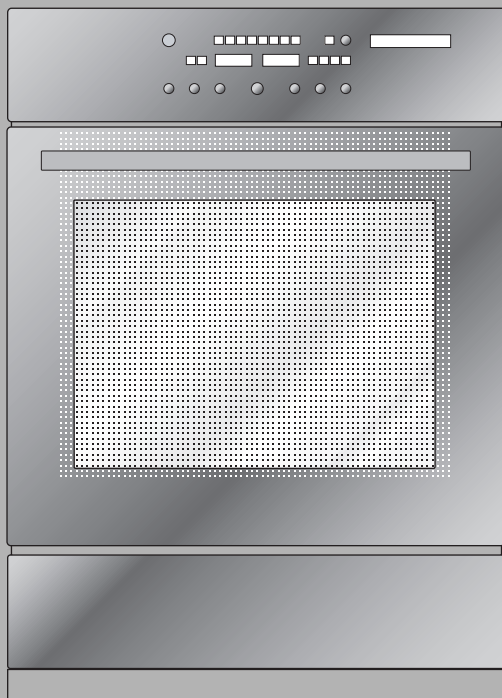


Backofen

Combair SLP



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

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. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder 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 vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle

| Typ | Modell-Nr. | Masssystem |
|--------|------------|------------|
| BC-SLP | 684 | 55-600 |
| BC-SLP | 684 | 55-762 |
| BC-SLP | 694 | 60-600 |
| BC-SLP | 694 | 60-762 |

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.

Inhalt

| | |
|--|-----------|
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 5 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 6 |
| Bei Kindern im Haushalt | 6 |
| Zum Gebrauch | 7 |
| Gerätebeschreibung | 10 |
| Aufbau | 10 |
| Bedienungs- und Anzeigeelemente | 11 |
| Erste Inbetriebnahme | 13 |
| Generelles zur Bedienung | 13 |
| Benutzereinstellungen | 15 |
| Backen und Braten | 19 |
| Heizarten | 19 |
| Heizart wählen | 23 |
| Schnellaufheizen | 24 |
| Garraumtemperatur kontrollieren / ändern | 25 |
| Heizart ändern | 25 |
| Backende | 25 |
| Ausschalten | 26 |
| Optimaler Gebrauch | 26 |
| Gargutsensor | 31 |
| Kerntemperatur | 33 |
| Uhrfunktionen | 35 |
| Uhrzeit einstellen und ändern | 35 |
| Timer | 37 |
| Einschaltdauer | 39 |
| Startaufschub | 41 |

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Einstelltipps | 44 |
| Einstell-Automatik | 55 |
| Zartgaren | 58 |
| Optionen | 62 |
| Wärmeschublade | 62 |
| Drehspiess und Bratenkorb | 63 |
| Pflege und Wartung | 66 |
| Aussenreinigung | 66 |
| Reinigung Zubehör | 66 |
| Garraumreinigung | 67 |
| Selbstreinigung | 68 |
| Störungen selbst beheben | 72 |
| Was tun, wenn | 72 |
| Nach einem Stromunterbruch | 74 |
| Tipps und Tricks | 75 |
| Zubehör | 77 |
| Entsorgung | 78 |
| Stichwortverzeichnis | 79 |
| Notizen | 82 |
| Reparatur-Service | 83 |
| Kurzanleitung | 84 |

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.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel «Erste Inbetriebnahme».
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Es darf nur der zu diesem Gerät gelieferte 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 an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «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, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickengefahr! 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 deshalb 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.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- 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 temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie 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 Selbstreinigung entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Vor Beginn der 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 den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden, Explosionsgefahr!
- Zubehör wie z.B. Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- 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. Schalten Sie das Gerät aus oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

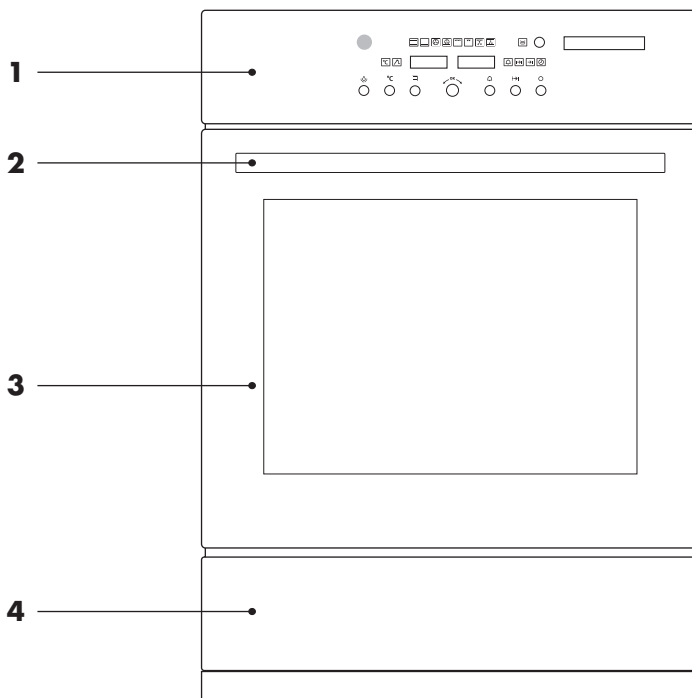
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in 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.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Nach Gebrauch das Gerät auslüften lassen, um Korrosion zu vermeiden. Dazu die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Gerätebeschreibung

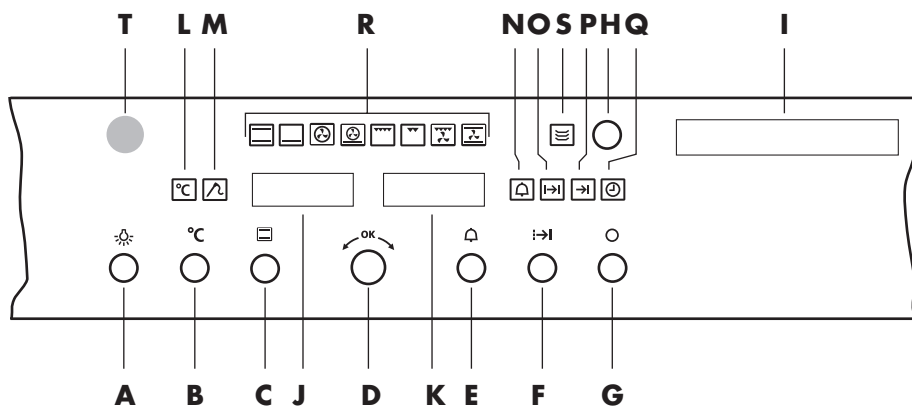
Aufbau



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

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

- | | |
|----------------------------------|---|
| A Beleuchtung | E Timer |
| B Garraum-/Kerntemperatur | F Einschaltdauer und Ausschaltzeit |
| C Heizart | G Aus |
| D Einstellknopf | H Wärmeschublade* |

Anzeigen

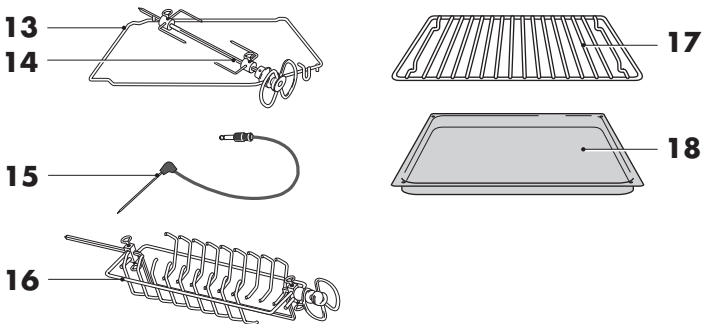
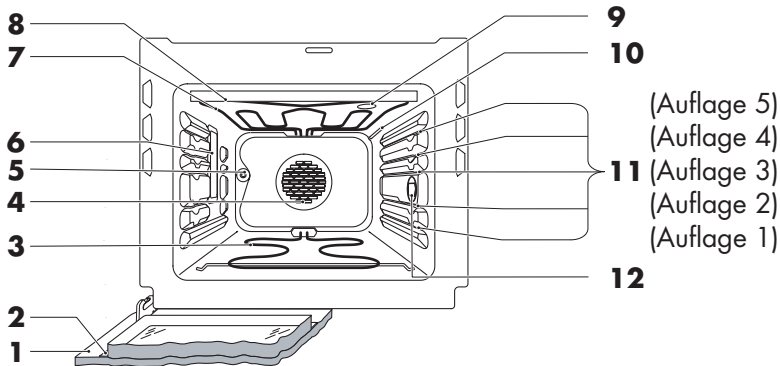
- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| I Klartextanzeige | K Uhrzeit, Dauer und Timer |
| J Temperatur | |

Symbole

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| L Garraumtemperatur | P Ausschaltzeit |
| M Kerntemperatur | Q Uhrzeit |
| N Timer | R Heizarten |
| O Einschaltdauer | S Wärmeschublade* |

T Kommunikations-Schnittstelle

* modellabhängig





- | | |
|--|--|
| 1 Gerätetür | 11 Auflagen |
| 2 Türdichtung | 12 Steckerbuchse für Gargutsensor |
| 3 Unterhitze (aufklappbar) | 13 Auflagerahmen für Drehspiess/ Bratenkorb* |
| 4 Heissluftgebläse | 14 Drehspiess |
| 5 Antrieb für Drehspiess/Bratenkorb | 15 Gargutsensor |
| 6 Beleuchtung | 16 Bratenkorb* |
| 7 Grill/Oberhitze | 17 Gitterrost |
| 8 Berührungsschutz Grill/Oberhitze | 18 Original-Kuchenblech |
| 9 Garraumlüftung | |
| 10 Garraumtemperaturfühler | |

* Option

Erste Inbetriebnahme




Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, sollten folgende Arbeiten ausgeführt werden.

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Falls in der rechten Anzeige  blinkt, am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
 - Nach ca. 15 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhrzeit ist übernommen.


Generelles zur Bedienung





Bedienung mittels Tasten

Die Heizarten, die Garraum- und Kerntemperatur sowie die Dauer und 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 Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird der vorgeschlagene Wert verändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
- Ohne Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

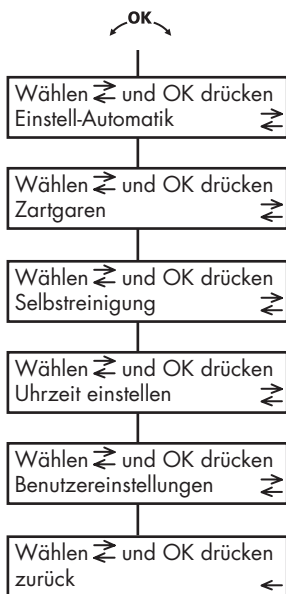
Bedienung über die Klartextanzeige

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  schaltet das Gerät aus.









Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf  kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

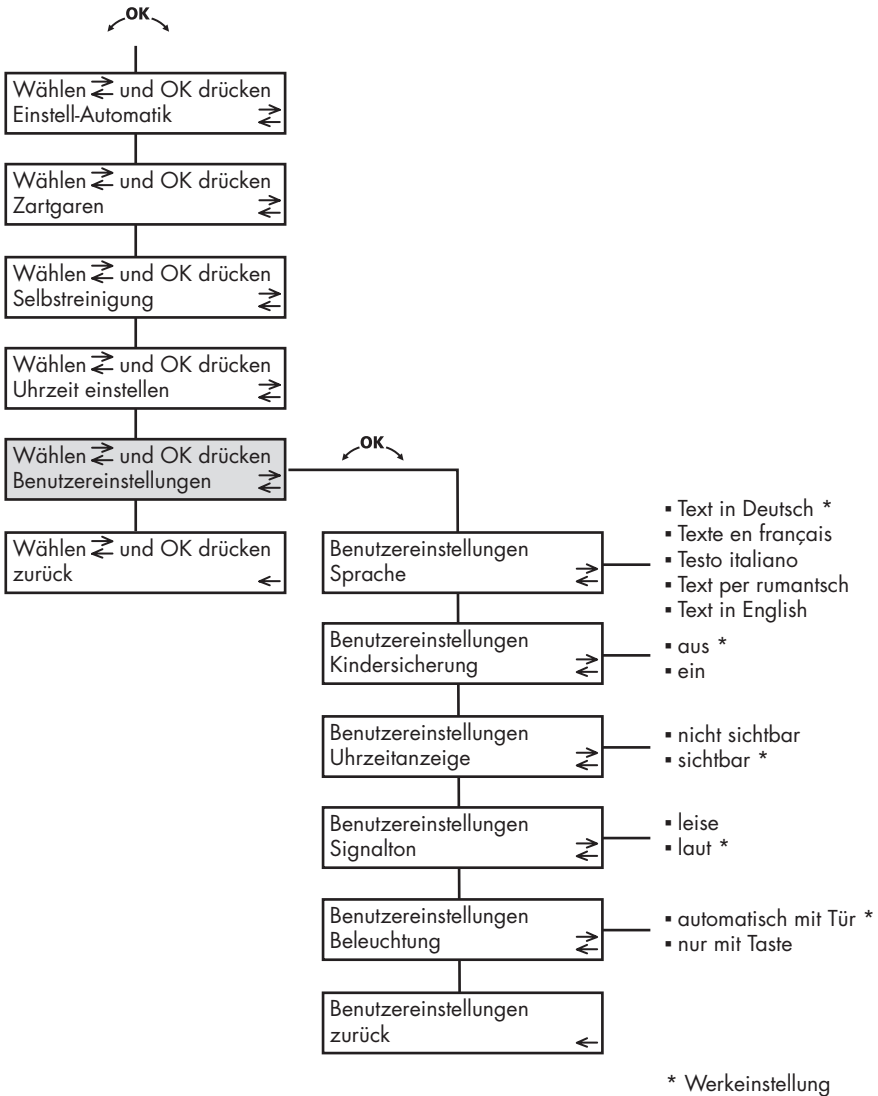


Benutzereinstellungen

Sie können Einstellungen des Gerätes Ihren Wünschen anpassen. Das Vorgehen ist für alle Benutzereinstellungen sinngemäss gleich.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  werden die vorhanden Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Gewünschte Benutzereinstellungen auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick der möglichen Benutzereinstellungen.



Sprache





Bei der Sprache «rumantsch» oder «English» wird zusätzlich nach der bevorzugten Sprache für das Zartgaren und die Einstell-Automatik gefragt. Es stehen die Sprachen «Deutsch», «français» und «italiano» zur Verfügung.

Kindersicherung




Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  / °C /  oder  angetippt

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

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



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

Uhrzeitanzeige

Wählen Sie zwischen

- «nicht sichtbar»
- «sichtbar»



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

Beleuchtung

Wählen Sie zwischen

- «automatisch mit Tür»
- «nur mit Taste»

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.


Backen und Braten

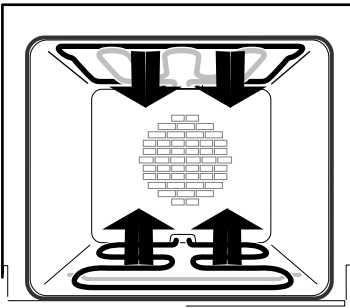
Heizarten

Nachfolgend sind alle verfügbaren Heizarten näher beschrieben.

Ober-/Unterhitze




- ▶ Taste  1x antippen.
 - Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C
- Ober-/Unterhitze ist die konventionelle Heizart. Die Beheizung erfolgt mit den Heizkörpern oben und unten im Garraum. Das Backen und Braten ist nur auf einer Auflage möglich. Je nach verwendeter Auflage wird die Ober- bzw. die Unterhitze mehr oder weniger wirksam.

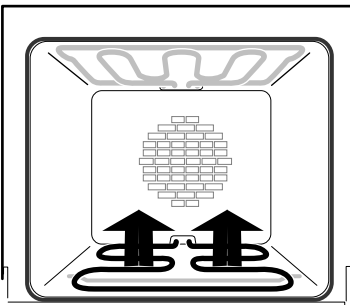


Besonders geeignet für saftige Braten und Backen von Kuchen, Torten, Guetzli usw.

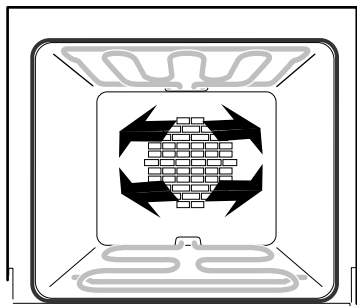
Unterhitze



- ▶ Taste  2x antippen.
 - Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C
- Unterhitze kann zum Sterilisieren verwendet werden oder wenn ein Kuchenboden noch etwas stärker gebacken werden soll.



Heissluft



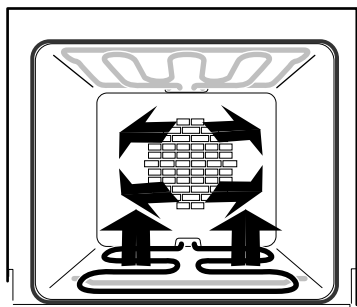
► Taste  3x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt. Den Speisen wird so auf allen Seiten die gleiche Wärme zugeführt, so dass auf bis zu drei Auflagen gleichzeitig und damit energiesparend gebacken werden kann.

Geeignet für Guetzli, Wähen und Kuchen auf mehreren Auflagen oder einen Braten unten und einen Gratin oben.

PizzaPlus



► Taste  4x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

Zusätzlich zur Heissluft wird Unterhitze dazu geschaltet. Der Boden des Backgutes wird so besonders intensiv gebacken.

Besonders geeignet für saftige Wähen, Quiches, Pizza usw. auf einer Auflage.

Das Original-Kuchenblech oder ein rundes Blech auf dem Gitterrost verwenden.

Grossflächengrill



Nur mit geschlossener Gerätetür grillieren.

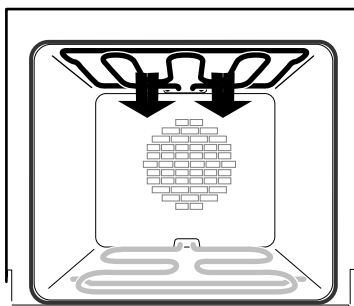


► Taste  5x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 250 °C

Der Grossflächengrill eignet sich zum Grillieren grosser Mengen flachen Grillgutes, Grillieren am Drehspieß oder im Bratenkorb und zum Überbacken in grossen Formen.

Benutzen Sie den Gitterrost zum Grillieren von flachem Grillgut und als Auflage für Formen.



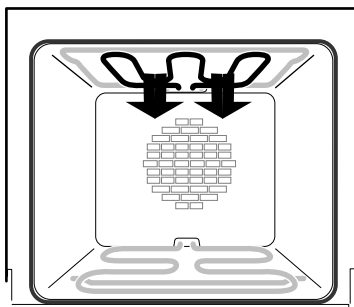
Kleinflächengrill



► Taste  6x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 250 °C

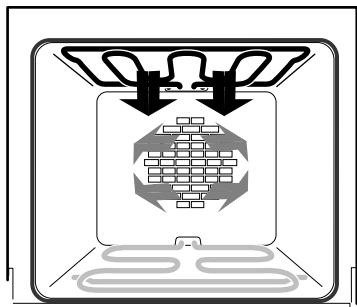
Der Kleinflächengrill eignet sich besonders für das energiesparende Grillieren kleiner Mengen flachen Grillgutes und zum Überbacken.



Die Wärmeübertragung beim Grillieren erfolgt durch Infrarotstrahlung des glühenden Heizkörpers.

Beim Kleinflächengrill wird nur der innere Heizkörper, beim Grossflächengrill zusätzlich die Oberhitze eingeschaltet.

Grill-Umluft



- ▶ Taste  7x antippen.

- Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

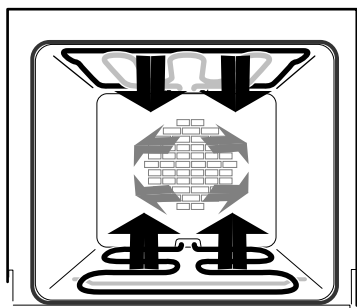
Bei dieser Heizart sind der Grossflächengrill und das Heissluftgebläse gleichzeitig eingeschaltet.

Um eine übermässige Verschmutzung des Garraumes zu vermeiden, das Grillgut in eine flache, feuerfeste Form legen.

Beim Grillieren auf dem Gitterrost empfiehlt es sich, die Garraumtemperatur zwischen 150 °C und 190 °C einzustellen. Ein mit Aluminiumfolie ausgekleidetes Kuchenblech als Auffangschale in die unterste Auflage schieben.

Geeignet zum Braten von Poulet und Fleisch, zum Gratинieren und Überbacken.

Umluft



- ▶ Taste  8x antippen.

- Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

Zusätzlich zu Ober-/Unterhitze wird die Hitze mit dem Heissluftgebläse gleichmässig im Garraum umgewälzt.

Geeignet für Soufflée, Éclair und Meringues auf einer Auflage.

Heizart wählen



Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Lesen Sie zuerst das Kapitel «Sicherheitshinweise».

Die Bedienung wird anhand eines Beispiels erklärt.

Sie wollen einen Cake in einer 25 cm langen Cakeform backen. In den Einstelltipps steht:



| | | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |
|------------|--|---------|-----------|---------|---------------|
| Cake 25 cm | | 165–175 | ja | 1 | 50–55 |

Die empfohlene Garraumtemperatur ist als Bereich angegeben, um Unterschiede der Rezepte zu berücksichtigen. Beim ersten Versuch empfiehlt es sich, die mittlere angegebene Temperatur einzustellen, in diesem Beispiel 170 °C.

- ▶ Den Gitterrost in Auflage **1** schieben.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste gewünschte Heizart – in diesem Beispiel Ober-/Unterhitze – wählen.
 - Das Symbol leuchtet.
 - Das Symbol blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «Garräumtemperatur».
 - In der Temperaturanzeige blinkt die vorgeschlagene Garräumtemperatur .
- ▶ Am Einstellknopf drehen bis die gewünschte Temperatur – für dieses Beispiel – steht. Die vorgeschlagene Garräumtemperatur kann – solange das Symbol wie auch die Temperaturanzeige blinken – verändert werden. Haben die Anzeigen bereits aufgehört zu blinken, Taste antippen.



Wird die Garräumtemperatur nicht innerhalb von ca. 15 Sekunden verändert, schaltet das Gerät automatisch ein.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
 - In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «Gerät heizt auf».
 - Solange die Garraumtemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .






Anhand der Temperaturanzeige kann beobachtet werden, wie die Garraumtemperatur steigt.

- Beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ertönt ein einfacher Signalton.
- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

Schnellaufheizen


Einschalten

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Das Schnellaufheizen ist nur möglich bei den Heizarten  /  /  oder .

- ▶ Gewünschte Heizart – in diesem Beispiel  – wählen.
- ▶ Garraumtemperatur auf  einstellen.
- ▶ Einstellknopf  2 Sekunden lang gedrückt halten.
 - Es ertönt ein einfacher Signalton.
 - In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «Schnellaufheizen».
 - In der Temperaturanzeige blinkt «°».




Nach Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur wird die Schnellaufheizung automatisch ausgeschaltet, und es ertönt ein einfacher Signalton.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Einstellknopf  erneut 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Garraumtemperatur kontrollieren / ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann während des Betriebes kontrolliert oder geändert werden.

- ▶ Taste **°C** antippen.
 - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
 - In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «Garraumtemperatur».
 - In der Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Heizart ändern




Die eingestellte Heizart kann während des Betriebes geändert werden.

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Heizart angezeigt wird.
 - Die eingestellte Garraumtemperatur wird beibehalten.

Backende

- ▶ Nach 50 Minuten überprüfen, ob der Cake bereits gar ist. Es darf beim Einstechen eines Holzstäbchens o.ä. kein Teig kleben bleiben. Ansonsten den Cake noch weiter backen.
- ▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

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



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

Das Kühlgebläse kann – nach dem Ausschalten des Gerätes – eine gewisse Dauer weiterlaufen.

- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, damit sich der Garraum abkühlen kann.

Optimaler Gebrauch

Möglicherweise sind in älteren Rezeptbüchern die empfohlenen Back- und Brattemperaturen zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den Einstelltipps finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung.

Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass sich die Angaben in diesen Tabellen auf typische Zubereitungsarten beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Hinweise zur Heissluft

Beim Öffnen der Gerätetür wird der Heissluftbetrieb unterbrochen. Durch Schliessen der Gerätetür wird der Heissluftbetrieb fortgesetzt.



Bei Garraumtemperaturen unter 100 °C ist der Heissluftbetrieb auch bei geöffneter Gerätetür möglich, z.B. um Lebensmittel zu dörren.

Garraumtemperatur bei Heissluft

Beim Backen und Braten mit Heissluft ist eine etwa 20 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich, als bei der Heizart Ober-/Unterhitze. In Rezepten sind häufig nur Temperaturen für Ober-/Unterhitze angegeben. Vergleichen Sie die Angaben mit denen in den Einstelltipps. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



Wenn Ihr Kuchen oder Braten von aussen schön gebräunt, innen aber noch teigig oder roh ist, ist dies meistens die Folge einer zu hoch eingestellten Garraumtemperatur.

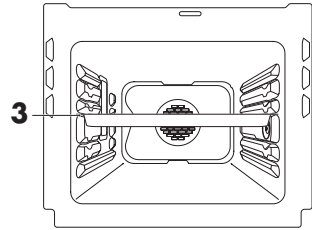
Backen mit Heissluft

Geeignete Backformen (runde Bleche, Springformen, Cakeformen usw.) auf den Gitterrost stellen. Original-Kuchenbleche ganz bis an die Garraumrückwand schieben, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

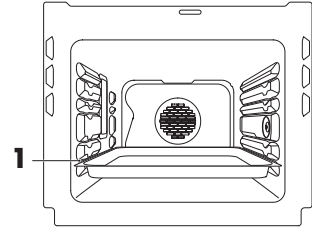
Bei Heissluft ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

Auf einer Auflage

- Original-Kuchenblech sowie flache Backformen auf den Gitterrost in Auflage **3**

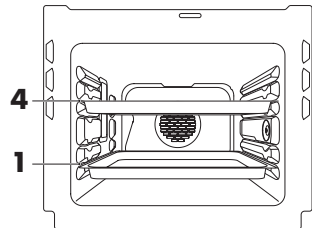


- Hohe Backformen z.B. Spring- oder Gugelhopfform auf den Gitterrost, hohes Backgut wie Brot und Zopf auf das Original-Kuchenblech in Auflage **1**



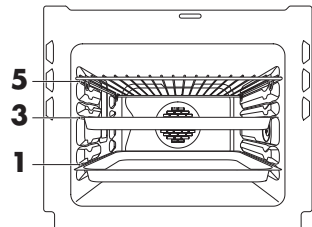
Auf zwei Auflagen

- Original-Kuchenbleche in Auflage **1** und **4**



Auf drei Auflagen

- Original-Kuchenbleche in Auflage **1** und **3**, den Gitterrost in Auflage **5**



Energie sparen

- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: ab einer Dauer von 30 Minuten gewählte Heizart 5–10 Minuten vorher ausschalten. Ausnahmen: Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteig.

Vorheizen

- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn es im Rezept oder den Einstelltipps angegeben ist.
- Beim Grillieren ist ein kurzes Vorheizen empfehlenswert. Beachten Sie dazu die Zeitangaben in den Einstelltipps.

Anwendung Zubehör



- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. In den Einstelltipps ist die richtige Auflage angegeben.
- Das Original-Kuchenblech dient als Backform z.B. für Wähen und Guetzli und als Auflage für Backformen z.B. beim Backen mit Heissluft auf 2 Auflagen oder als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost.
- Bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten wie Quiche oder Brötchen, die das Original-Kuchenblech nur teilweise bedecken, kann sich dieses vor allem bei hoher Temperatur verziehen. Dies ist normal und lässt sich bei rechteckigen Kuchenblechen nicht vermeiden. Unter Umständen lässt sich das Kuchenblech etwas schwerer herausziehen. Während dem Abkühlen geht das Kuchenblech wieder in seine ursprüngliche Form zurück. Anstatt im Kuchenblech können die angesprochenen Lebensmittel entweder auf dem Gitterrost mit Backpapier oder in einem runden Kuchenblech auf dem Gitterrost gebacken werden.
- Wenn Sie Backwaren mit extrem harten Messern oder Schneidrädern (Keramik, Hartmetall) im Original-Kuchenblech schneiden, kann dessen Oberfläche beschädigt werden.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Bratengeschirr und Backformen sowie für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



Gargutsensor

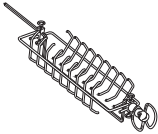


Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.

Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

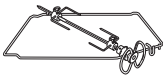


- Mit Hilfe des Gargutsensors können Sie das Gerät automatisch ausschalten lassen, wenn die gewünschte Kerntemperatur im Lebensmittel erreicht ist. Geeignete Kerntemperaturen finden Sie in den Einstelltipps.



- Sie können den Gargutsensor auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwenden und das Gerät manuell ausschalten.

- Falls der Gargutsensor direkt im Lebensmittel platziert ist, darf beim Wenden die Position nicht verschoben werden.

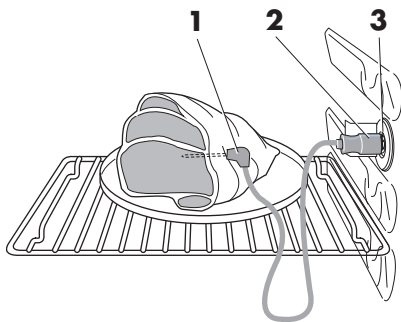


- Der Gargutsensor kann bei allen Heizarten sowie bei der Verwendung von Drehspieß und Bratenkorb eingesetzt werden.

- Wenn Sie das Lebensmittel nach dem Ausschalten im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur infolge der Restwärme noch etwas an. Dies muss vor allem bei der Zubereitung von Fleisch berücksichtigt werden.

Gargutsensor platzieren

- ▶ Das Fleisch in einen Bratentopf oder auf den Gitterrost legen.
- ▶ Den Gargutsensor **1** möglichst horizontal in das Gargut stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte des dicksten Teils befinden. Dabei sollte der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein. Nur so ist eine korrekte Messung möglich.




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

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

Bei Geflügel sollte der Gargutsensor in der Innenseite des Schenkels positioniert werden.

Die Steckerbuchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Steckerbuchse sind stromlos. Den Stecker immer sauber halten.




- ▶ Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Steckerbuchse **3** stecken.
 - Nach dem Einstecken des Steckers steht in der Temperaturanzeige und das Symbol  leuchtet.

Kerntemperatur






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

Einstellen




- ▶ Taste **°C** 2× antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur».
 - Die vorgeschlagene Kerntemperatur  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Kerntemperatur einstellen. Die Kerntemperatur ist abhängig vom Gargut und vom gewünschten Gargrad, siehe Einstelltipps.






Falls die Kerntemperatur nur gemessen werden soll, diese zurückstellen bis  steht.

- ▶ Gewünschte Heizart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
 - Während des Garens steht die aktuelle Kerntemperatur.
 - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .

Kontrollieren / ändern

- ▶ Taste **°C** 2× antippen.
 - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
 - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur».
 - In der Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Kerntemperatur verändert werden.

Garende

- Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
 - Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur» «erreicht».
 - In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z.B. .
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Uhrfunktionen










Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

- Uhr
- Timer (dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden)
- Einschaltdauer (zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes)
- Startaufschub (zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes)







Uhrzeit einstellen und ändern

Sie haben zwei Möglichkeiten – mittels Klartextanzeige oder Tastenkombination – die Uhrzeit einzustellen bzw. zu ändern. Beispiel: Es ist jetzt 10:15 Uhr und die Uhrzeit soll um eine Stunde vorgestellt werden.

Über die Klartextanzeige

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «Einstell-Automatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Uhrzeit einstellen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der rechten Anzeige steht die aktuelle Uhrzeit 10:15.
 - In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit einstellen» «10:15».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Uhrzeit auf «11:15» einstellen.
 - In der Klartextanzeige steht in der zweiten Zeile die veränderte Uhrzeit.
 - In der rechten Anzeige bleibt die Uhrzeit unverändert auf 10:15 stehen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die neu eingestellte Uhrzeit bestätigen.
 - In der rechten Anzeige steht 11:15.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «Uhrzeit einstellen».
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.

Über die Tastenkombination

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Die eingestellte Uhrzeit  und das Symbol  blinken.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Uhrzeit übernommen.

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 22 bis 6 Uhr reduziert.





Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn die Funktion Startaufschub läuft. In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Uhrzeit» «zuerst Aufschub beenden».


Timer

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


Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Timer».
 - In der rechten Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Dauer einstellen.



Die Einstellung erfolgt

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





Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Timer sofort.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die Restdauer wird angezeigt (sofern keine Einschaltdauer eingestellt ist).






Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signalönen
 - das Symbol  blinkt
 - in der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Timer».
 - Die ablaufende Restdauer blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.









Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Timer».
 - Die ablaufende Restdauer blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Dauer auf  stellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Einschaltdauer

Die Einschaltdauer ist die Dauer, während der eine Heizart eingeschaltet ist. Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die Heizart automatisch aus.

Einstellen

- ▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - Das Symbol  und die gewählte Heizart leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer».
 - In der rechten Anzeige blinkt  (eine Dauer von 10 Minuten ist vorgegeben).
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Betrieb.
 - Das Symbol der gewählten Heizart leuchtet.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
 - In der rechten Anzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.

Beispiel: Sie wählen die Heizart  und .

Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Minuten ein.

Das Gerät schaltet um 10 Uhr 15 aus.



Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- Nach Ablauf der eingestellten Einschaltdauer schaltet das Gerät die gewählte Heizart automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
- Das Symbol  blinkt.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer» «abgelaufen».
- In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Startaufschub

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit sein soll und Sie das Gerät nicht selbst zum richtigen Zeitpunkt ein- und ausschalten können. Stellen Sie dazu die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so zeitverzögert ein und wieder aus.


Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den Einstellungstipps. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist aus. Beachten Sie, dass dies je nach geschätzter Dauer etwas früher oder später als zur eingestellten Ausschaltzeit geschehen kann.



Leicht verderbliche Lebensmittel sollten nicht zu lange ungekühlt sein.




Einstellen

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen, gewünschte Heizart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste **!→|** antippen.
 - Das Symbol **|→|** blinkt.
 - Das Symbol **°C** und die gewählte Heizart leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer».
 - In der rechten Anzeige blinkt **0h 10** (eine Dauer von 10 Minuten ist vorgegeben).
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf **OK** die gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Taste **!→|** erneut antippen.
 - Das Symbol **→|** blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit».
 - In der rechten Anzeige blinkt die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Einschaltdauer.

- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die gewünschte Ausschaltzeit einstellen und so den Start aufschieben.



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

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Startaufschub».
 - Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel: Sie wählen die Heizart  und .





Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Minuten ein.

Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 12 Uhr 30 ein.

Das Gerät schaltet um 11 Uhr 15 ein und um 12 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern



Während des Startaufschubes können alle Einstellungen kontrolliert werden. Nur die Ausschaltzeit kann geändert werden.

- ▶ Taste  2x antippen.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit».
 - In der rechten Anzeige blinkt die Ausschaltzeit.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Ausschaltzeit verändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.


Ausschaltzeit erreicht








- Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
 - Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer» «abgelaufen».
 - In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

Einstelltipps

Kuchen Cake





















Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Backen auf 2 Auflagen.

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. | |
|------------------------|---|---------|-----------|---------|------------|-------|
| Cake 25 cm | | 165–175 | ja | 1 | 50–55 | |
| Biscuittorte ø 24 cm |  | 180–190 | | | 30–40 | |
| Biscuitroulade | | 230–240 | | 3 | 5 | |
| |  | 220–230 | | 1 + 4 | | |
| Rüebli torte | | 170–180 | | 1 | 55–60 | |
| Gugelhopf |  | | | | 50–55 | |
| Mürbeteig mit Früchten | | 200 | | | 1 + 4 | 45–55 |
| |  | 180–200 | | | | |
| Linzertorte ø 24–26 cm | | 170–180 | | 1 | 55–60 | |
| Lebkuchen | | | | | 50–60 | |
| Quarkkuchen ø 24–26 cm |  | | | | 160–170 | 70–80 |
| Apfelstrudel | | | | | 190–200 | 1 + 4 |
| |  | | 180–190 | | | |

Kleingebäck




Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Backen auf 2 Auflagen.














| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. | | |
|---------------------------|---|---------|-----------|---------|---------------|-------|--------|
| Apérogebäck |  | 170–180 | ja | 2 | 15–20 | | |
| |  | 160–170 | | 1 + 4 | 15–25 | | |
| Schinkengipfeli |  | 200–210 | | ja | 2 | 20–30 | |
| |  | 170–180 | | | 1 + 4 | | |
| Hefe-Kleingebäck |  | 180–200 | | ja | 3 | 15–25 | |
| |  | 160–180 | | | 1 + 4 | | |
| Eclairs |  | 180–200 | | | nein | 1 | 20–30 |
| |  | 175–185 | | | | 1 + 4 | 30–35 |
| Makrönli |  | 160–170 | | | ja | 1 | 20–25 |
| |  | 155–165 | | | | 1 + 4 | 15–20 |
| Mailänderli Spitzbuben |  | 165–170 | ja | | | 3 | |
| |  | 160–170 | | | | 1 + 4 | |
| Chräbeli Anisgebäck |  | 140–150 | ja | | | 3 | 20–30 |
| |  | | | | | 1 + 4 | |
| Meringues |  | 90–100 | | nein | | 2 | 90–120 |
| |  | | | | | 1 + 4 | |

Wähe Pizza




Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Backen auf 2 Auflagen.








Bei gefrorenen oder frischen Früchten – die stark saften – den Guss erst nach ca. 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |
|----------------|---|---------|-----------|---------|------------|
| Früchtewähe |  | 170–190 | ja | 3 | 45–55 |
| |  | 180–190 | | 1 + 4 | |
| |  | 200–210 | | 3 | 17–25 |
| Pizza (frisch) |  | 190–220 | | 1 + 4 | |
| |  | 220–230 | | | |
| Gemüsewähe |  | 180–210 | | 3 | 45–55 |
| |  | 180–190 | | 1 + 4 | |
| |  | 200–210 | | 3 | 25–35 |
| Käsewähe |  | 180–210 | | 1 + 4 | |
| |  | 165–180 | | | |
| |  | 180–200 | 3 | | 25–35 |
| Quiche |  | 180–210 | | | |




Brot Zopf













Die Angaben für  beziehen sich auf das gleichzeitige Backen auf 2 Auflagen.

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |
|-------------------------|---|---------|-----------|---------|------------|
| Brot |  | 220–230 | 5 Min. | 2 | 45–50 |
| |  | 200–220 | | 1 + 4 | |
| Zopf |  | 200–210 | | 2 | 35–45 |
| |  | 220–230 | | 1 + 4 | 20–25 |
| Rosenkuchen |  | 190–200 | ja | 2 | 35–40 |
| Hefekranz Russenzopf |  | 170–190 | 5 Min. | 1 + 4 | |

Auflauf Gratin



| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |
|---|---|---------|-----------|---------|------------|
| Auflauf süß/pikant |  | 200–210 | ja | 1 | 40–45 |
| Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln | | 190–200 | | | 50–55 |
| Käsesoufflés |  | 150–170 | | | 45–60 |
| Schokoladensoufflés | | 160–190 | | | 40–60 |

Fleisch

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |  °C |
|---|---|---------|-----------|-------------------------|------------|--|
| Roastbeef 5 cm dick |  | 240–250 | nein | 3 | 40–50 | 55–60 |
| Rindsschulter 7 cm dick |  | 180–190 | ja | 2 | 70–100 | 75–80 |
| 2 Entrecôtes 2 cm dick |  | 260–270 | 5 Min. | 5 | 7–10 | |
| Kalbshals 1 kg |  | 240–250 | nein | Drehspieß Bratenkorb | 90–100 | 83–85 |
| Kalbsschulter 5,5 cm dick | | 200–210 | | | 80–100 | 75–80 |
| Schweinsschulter 6 cm dick gebraten geschmort |  | 180–190 | ja | 2 | 70–100 | 80–85 |
| | | 210–220 | | | 100–120 | |
| Schweinhals 1,2 kg |  | 240–250 | nein | Drehspieß Bratenkorb | 90–100 | |
| Gigot 9 cm dick | | 210–220 | | 2 | 100–120 | 68–70 |
| Hackbraten 5 cm dick |  | 190–210 | ja | | 70–90 | 75–80 |
| Fleischkäse | | 180–200 | | 3 | 45–60 | |
| Filet im Teig | | 200–210 | | 1 | 30–40 | |
| 4 Koteletts |  | 250–270 | 5 Min. | 5 | 12–16 | |
| 4 Bratwürste | | 250–260 | | 4 | | |



Zartgaren angebraten

► Siehe auch Kapitel «Zartgaren».

| | Gargrad | Vorschlagswert | | Einstellbereich → Std. | Auflage |
|----------------------|----------|---|---|--------------------------------|---------|
| | |  °C |  Std. | | |
| Kalbsfilet | saignant | 60 | 3½ | 2½–4½ | 1 |
| | à point | 65 | | | |
| Kalbshuft | | 67 | | | |
| Kalbsnierstück | | 67 | | | |
| Rindsfilet | saignant | 55 | | | |
| | à point | 60 | | | |
| Entrecôte, Roastbeef | saignant | 55 | | | |
| | à point | 60 | | | |
| Rindshuft | | 65 | | | |
| Rindsschulter | | 75 | | | |
| Schweinshuft | | 67 | | | |
| Schweinsnierstück | | 67 | | | |
| Lammgigot | saignant | 63 | | | |
| | à point | 68 | | | |

Zartgaren mit Grill








► Siehe auch Kapitel «Zartgaren».

| | Bräunungs- grad | Vorgabe Grilldauer | Vorschlagswert | | Einstellbereich :→ Std. | Auflage |
|-----------------------------|--------------------|-----------------------|---|---|--------------------------------|-------------------------|
| | | |  °C |  Std. | | |
| Kalbsbrust gerollt | mittel | 35 | 78 | 4 | 3½–4½ | Drehspieß Bratenkorb |
| Kalbsschulter | | 45 | 80 | | | |
| Kalbshals | | 45 | 80 | | | |
| Rindshohrücken | | 40 | 70 | | | |
| Rindsschulter | | 40 | 80 | | | |
| Schweinschals | | 50 | 85 | | | |
| Schweinschals geräuchert | | 35 | 85 | | | |
| Schweinschulter | | 35 | 80 | | | |
| Lammgigot | | 40 | 65 | | | |







Wird der Bräunungsgrad auf «stark» oder «schwach» geändert, erhöht respektive verkürzt sich die Grilldauer um 5 Minuten.




Geflügel Fisch

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |  °C |
|---------------------------------------|---|---------|-----------|--------------------------|------------|---|
| Poulet 1–1,2 kg 1 Stück 2 Stück |  | 250–260 | nein | Drehspiess Bratenkorb | 50–70 | 85–90 |
| | | | | | 60–70 | |
| Poulet 4 Hälften |  | 220–230 | 5 Min. | 2 | 50–60 | |
| Mistkratzerli 2–3 Stück |  | 270–280 | nein | Drehspiess Bratenkorb | 45–50 | 80–85 |
| 2 Forellen |  | 230–260 | 5 Min. | 4 | 8–12 | |
| Fischfilet ca. 600 g |  | 180–200 | nein | 1 | 20–30 | |




Gratinieren

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |
|---------------------------------|---|---------|-----------|----------|------------|
| Toast |  | 260–270 | 6 Min. | 4 oder 5 | 4–5 |
| Toast Hawaii 4 Stück 8 Stück |  | | 5 Min. | 4 | |
| Gemüse |  | | 6 Min. | 3 oder 4 | 5–10 |
| Fisch | | | 3 | | |

Niedertemperaturgaren

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Std. |  °C |
|--------------------------------|---|---------|-----------|---------|------------|---|
| Rindsfilet 5 cm dick |  | 80–90 | ja | 1 | 2–3 | 55–60 |
| Roastbeef 5 cm dick | | | | | 2½–3½ | |
| Schweinsnierstück 5 cm dick | | 100–110 | | | 3–4 | 70–80 |

Garen im Römertopf

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Min. |  °C |
|----------------------|---|---------|-----------|---------|------------|---|
| Poulet 1 kg |  | 220–250 | nein | 1 | 60–70 | 85 |
| Braten 1 kg | | | | | 90–100 | 80 |
| Hackbraten ca. 800 g | | | | | 40–50 | |

Dörren Trocknen





Das Dörren und Trocknen muss überwacht werden, da bei einer Überdörrung Brandgefahr besteht!

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Das gereinigte und zerkleinerte Obst, die Pilze oder Kräuter auf dem mit Backpapier belegten Gitterrost oder auf den Original-Kuchenblechen auslegen und in die geeignete Auflage schieben.
- ▶ Beim Dörren und Trocknen können maximal ein Gitterrost und zwei Original-Kuchenbleche gleichzeitig verwendet werden.
- ▶ Das Dörrgut in regelmässigen Abständen wenden, dadurch trocknet es gleichmässiger.



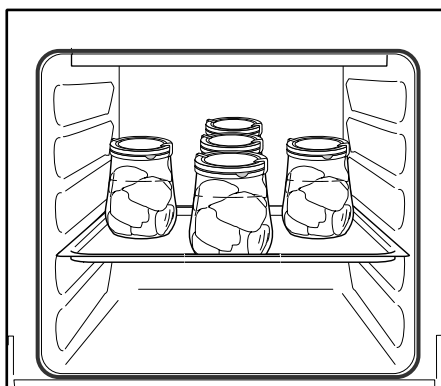
Eine Holzkeile zwischen der Unterseite der Bedienblende und der Oberkante der Gerätetür einklemmen, dass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.

| |  | °C | Vorheizen | Auflage | Dauer Std. |
|---|---|-------|-----------|--------------------|------------|
| Äpfel mit oder ohne Schale in Schnitze oder Ringe geschnitten | | 70 | nein | 1 | 12–13 |
| Pilze in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten |  | 50–60 | | 1 + 4 1 + 3 + 5 | 4–5 |
| Kräuter | | | | 1–1½ | |

Sterilisieren

Unter Sterilisieren im Haushalt wird das Haltbarmachen von Lebensmitteln in Gläsern verstanden.

- ▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser verwenden.
- ▶ Die Gläser nach Herstellerangaben füllen und verschliessen.
- ▶ Maximal fünf Gläser – mit möglichst identischem aber maximal 1 Liter Fassungsvermögen – wie in der Abbildung dargestellt – auf das Original-Kuchenblech stellen und in Auflage **2** in den kalten Garraum schieben. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



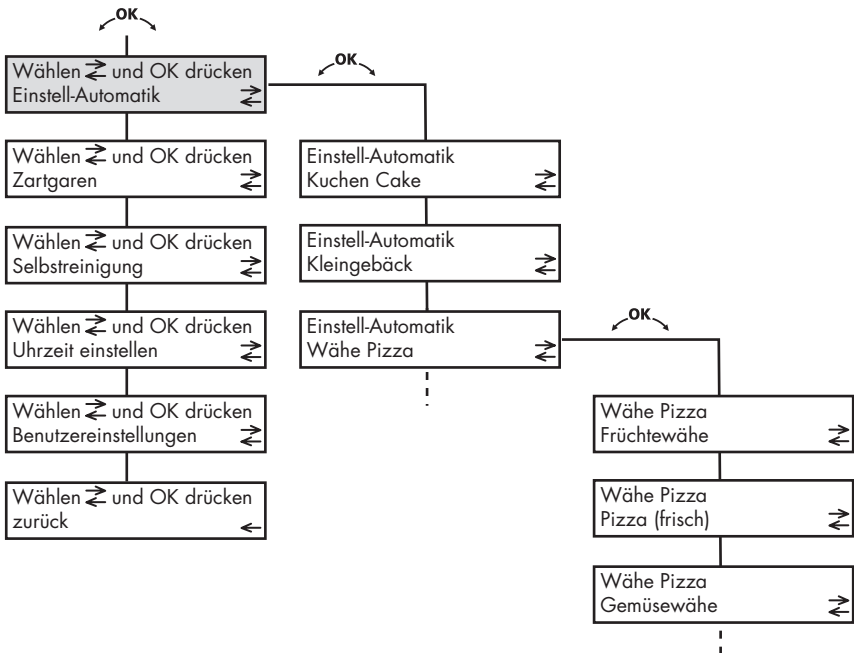
- ▶ Heizart oder 150 °C starten und so lange heizen, bis die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, d.h. in kurzen Abständen Blasen aufsteigen (bei nach ca. 60–90 Minuten, bei nach ca. 35–40 Minuten).
- ▶ Anschliessend die Garraumtemperatur auf 30 °C senken und die Gläser während 40 Minuten sterilisieren.
- ▶ Durch Antippen der Taste Heizart ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen und anschliessend auf Dichtheit kontrollieren.

Einstell-Automatik

Das Gerät bietet die Möglichkeit, Einstelltipps direkt aufzurufen. Über die Klartextanzeige wird das gewünschte Gericht ausgewählt. Die Einstelltipps werden durch Drehen am Einstellknopf **OK** in der Klartextanzeige angezeigt.














- Mit oder ohne Vorheizen
 - Verwendung Zubehör
 - Hinweise zur Zubereitung
 - Auflage(n)
 - Garraumtemperatur
 - Back-/Gardauer
 - Kerntemperatur
- Bei Bedarf können die Einstellungen vor oder nach dem Start verändert werden.
 - Bei bestimmten Gerichten kann der Gargutsensor verwendet werden.


Die nachfolgende Grafik zeigt einen Überblick



Einstell-Automatik aufrufen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand eines Beispiels erklärt. Sie wollen zwei frische Pizzen auf zwei Auflagen zubereiten.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «Einstell-Automatik».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Einstell-Automatik» «Kuchen Cake».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Einstell-Automatik» «Wähe Pizza» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Wähe Pizza» «Früchtewähe».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Wähe Pizza» «Pizza (frisch)» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Pizza (frisch)» «1 Blech».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Pizza (frisch)» «2 Bleche» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Pizza (frisch)» «Einstelltipps».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Einstelltipps» «vorheizen».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, um weitere Einstelltipps anzeigen zu lassen.
- ▶ Falls gewünscht, die voreingestellten Werte wie gewohnt ändern.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Pizza (frisch)» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät.
 - In der Klartextanzeige steht «Pizza (frisch)» «Gerät heizt auf».

- ▶ Nach Ertönen des Signaltones die Kuchenbleche in die angegebene Auflage schieben.
- ▶ Das Gerät nach der gewünschten Backdauer durch Antippen der Taste  ausschalten.



Zum automatischen Abschalten kann – kurz vor oder nach dem Einschieben der Bleche – die Einschaltdauer eingestellt werden.

- ▶ Taste  antippen, eine passende Dauer wird vorgeschlagen.

Einstellungen kontrollieren und temporär ändern

Vor und nach dem Start können alle Einstellungen – ausgenommen die Heizart – in gewohnter Weise kontrolliert oder verändert werden. Nach dem Antippen der entsprechenden Taste steht in der Klartextanzeige der empfohlene Bereich. Die Vorgaben werden nur temporär verändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form.



Nach dem Starten können die Einstelltipps durch Drehen am Einstellknopf  angezeigt werden.

Zartgaren

Allgemeine Hinweise

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem angebratene oder nicht angebratene Fleischstücke auf schonendste Art bei niedrigen Temperaturen mit dem Zartgarprogramm zubereitet werden. Sie bestimmen, wann (um welche Zeit) und wie (saignant oder à point) Sie das Fleisch servieren wollen. Das Programm Zartgaren wird Ihnen unabhängig vom Gewicht und der Dicke das Fleisch automatisch in perfekter Qualität, in der gewünschten Dauer und auf die Sekunde genau auf die gewünschte Kerntemperatur bringen. Die Dauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden (Zartgaren angebraten) oder 3½ bis 4½ Stunden (Zartgaren mit Grill) eingestellt werden. Bei längerer Gardauer wird das Fleisch eher saftiger und zarter.

Die Regelung der Garraumtemperatur erfolgt im Zusammenspiel mit der Kerntemperatur des Fleisches, welche über den Gargutsensor ständig ermittelt wird. Dabei wird die Garraumtemperatur nach einem optimalen Verlauf geregelt, so dass das Fleisch zum eingestellten Zeitpunkt fertig ist. Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, spielt beim Zartgaren eine wichtige Rolle. Daher muss man beim Platzieren des Gargutsensors sorgfältig vorgehen.

Für das Zartgaren angebraten sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht sollte zwischen 500 und 2000 g liegen und für ein optimales Ergebnis sollte das Fleisch nicht dünner als 4 cm sein. Für das Zartgaren mit Grill können auch etwas durchwachsene Stücke zwischen 1000 und 2000 g verwendet werden.

- ▶ Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden.
- ▶ Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten bzw. der Weiterverarbeitung salzen.
- ▶ Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten bzw. Zartgaren mit Grill entfernen, da diese Bestandteile gerne anbrennen und einen bitteren Geschmack verursachen.

Vorbereitungen zum Zartgaren angebraten

















- ▶ In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen.
- ▶ Das Fleisch rundherum kurz scharf anbraten (die Anbratdauer sollte 5 Minuten nicht überschreiten).
- ▶ Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanschale legen.
- ▶ Den Gargutsensor so in die dickste Stelle des Fleisches stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles des Fleischstückes befindet.
- ▶ Den Gitterrost in Auflage **1** schieben und die Schale mit dem angebratenen Fleisch darauf stellen.
- ▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

Vorbereitungen zum Zartgaren mit Grill

- ▶ Das Fleisch marinieren bzw. würzen. Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit es unter dem Grill gleichmässig gebräunt wird.
- ▶ Fleisch gemäss den Angaben im Kapitel «Drehspiess und Bratenkorb» auf den Drehspiess stecken oder in den Bratenkorb legen und im Garraum anbringen.
- ▶ Den Gargutsensor nach den Angaben im Kapitel «Drehspiess und Bratenkorb» am Auflagerahmen befestigen und den Stecker in die Buchse stecken.


Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Schweinhals» «Zartgaren mit Grill» gezeigt.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «Einstell-Automatik».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Wählen  und OK drücken» «Zartgaren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Zartgaren angebraten».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Zartgaren mit Grill» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Zartgaren mit Grill» «Kalbsbrust gerollt».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Klartextanzeige «Zartgaren mit Grill» «Schweinhals» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Schweinhals» «mittlere Bräunung».
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis der gewünschte Bräunungsgrad steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Die Symbole ,  und  leuchten.
 - In der Klartextanzeige steht «Schweinhals» «starten».
 - Die voreingestellte Kerntemperatur  wird angezeigt.
 - In der rechten Anzeige steht  für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.



Falls Sie die voreingestellte Kerntemperatur ändern möchten:




- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Kerntemperatur ändern.

Falls Sie die voreingestellte Dauer ändern möchten:



- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Einschaltdauer ändern.

Falls Sie ein Startaufschub eingestellt haben möchten:

- ▶ Taste  2x antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Ausschaltzeit einstellen.

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

Unterbrechen

- ▶ Wird während dem Ablauf die Taste  angetippt, wird das Zartgaren nur angehalten.
 - In der Klartextanzeige steht «Schweinschals» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2x antippen.

Ende

Am Ende des Zartgarens ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.





Optionen

Wärmeschublade



Kein brennbares Material in der Geräteschublade lagern!

Wenn Ihr Gerät mit einer Wärmeschublade ausgestattet ist, können Sie diese zum Vorwärmen von Geschirr oder zum kurzzeitigen Warmhalten von gut zugedeckten Speisen verwenden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die Wärmeschublade ist eingeschaltet.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Das Symbol  erlischt.
 - Die Wärmeschublade ist ausgeschaltet.



Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

Sie ist während der Selbstreinigung des Garraumes nicht wählbar.

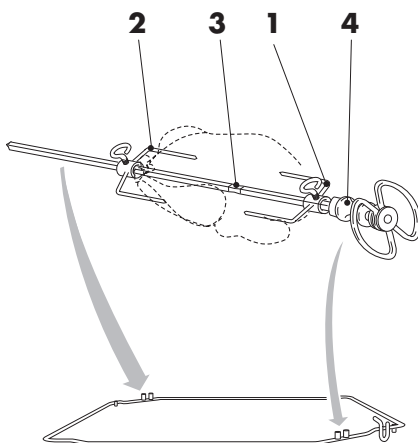
Damit das Geschirr genügend vorgewärmt wird, braucht es ca. 1 Stunde.

Drehspieß und Bratenkorb

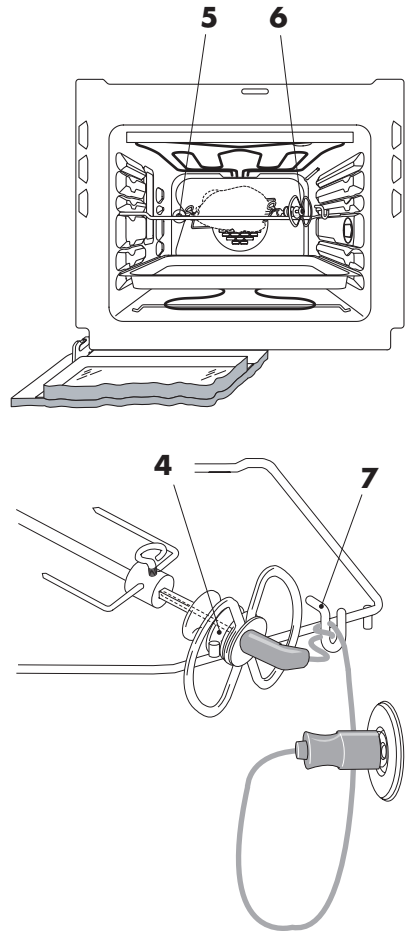
Das Gerät ist mit einem Antrieb für einen Drehspieß oder einen Bratenkorb ausgerüstet. Der Antrieb läuft mit der Heizart . Der Gargutsensor kann sowohl mit dem Drehspieß wie auch mit dem Bratenkorb verwendet werden.

Verwendung Drehspieß

- ▶ Das Fleisch würzen und binden.
Poulet so binden, dass die Flügel und die Schenkel anliegen.
- ▶ Bei Braten die Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Bratenteil bei der Markierrille **3** befindet – hier wird die Kerntemperatur gemessen.
Bei Poulets die erste Klammer **1** etwa 2 bis 3 Finger breit vom Griff entfernt festschrauben. Poulet so auf den Drehspieß stecken, dass das Halsende in Richtung Positionierrille **4** zeigt und die Schenkel etwa auf der Markierrille **3** liegen.
- ▶ Das Grillgut mit der zweiten Klammer **2** zusammendrücken und festschrauben.
- ▶ Ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Den Drehspieß diagonal so zwischen die Führungsstifte des Auflagerahmens legen, dass die Positionierrille **4** auf dem Rahmen aufliegt.

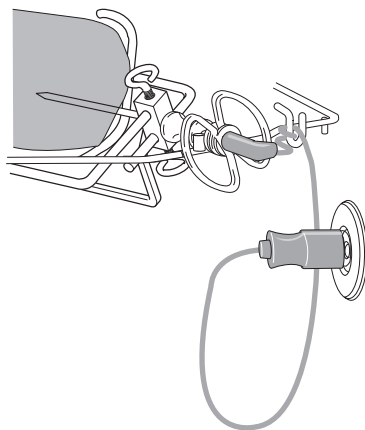
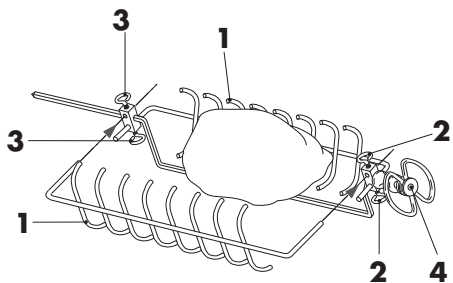


- ▶ Den Auflagerahmen mit dem Drehspieß in Auflage 3 bis an die Garraumrückwand schieben.
- ▶ Den Drehspießgriff leicht anheben. Das Spiessende in den Antrieb **5** stecken und die Positionierrippe **4** beim Griff zwischen die vorderen Führungsstifte legen.
- ▶ Falls der Gargutsensor verwendet wird, diesen in das Drehspießloch **6** schieben. Das Kabel zweimal um den Haken **7** schlingen und darauf achten, dass das Kabel zwischen Gargutsensor und Haken möglichst straff ist. Den Stecker vom Gargutsensor in die Steckerbuchse stecken.
- ▶ Beim Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Verwendung Bratenkorb

- ▶ Das Grillgut würzen und zwischen die beiden Gitter **1** legen. Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss der dickste Teil des Grillgutes, für eine korrekte Messung der Kerntemperatur, ganz vorne beim Griff platziert sein.
- ▶ Die beiden Gitter **1** vorne leicht und gleichmässig zusammendrücken und mit den Schrauben **2** fixieren. Danach die Gitter **1** hinten zusammendrücken und mit den Schrauben **3** fixieren. Das Grillgut muss (um gleichmässig zu garen) möglichst zentriert liegen.
- ▶ Ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Den Bratenkorb auf den Auflagerahmen legen und wie beim Drehspieß beschrieben im Garraum platzieren.
- ▶ Den Gargutsensor durch das Loch **4** in das Fleisch stecken. Das Kabel wie beim Drehspieß um den Haken schlingen und den Stecker einstecken.



- ▶ Beim Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

- ▶ Keinesfalls mit scheuernden oder stark sauren Reinigungsmitteln und Edelstahlreinigern sowie kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. auf der Oberfläche reiben. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen (bei Metalloberfläche in Schliffrichtung) reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur einfacheren Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

Reinigung Zubehör



Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Der Gitterrost, der Drehspieß, der Bratenkorb und der Auflagerahmen dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Kuchenbleche können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch kann sich die Antihafteffekt reduzieren.

Garraumreinigung



Keine chemischen Reinigungsmittel verwenden. Überreste davon können bei der Selbstreinigung des Gerätes zu chemischen Reaktionen und zur Zerstörung des Emails führen.

Der Temperaturfühler und die Heizelemente im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.

Die Unterhitze nach dem Anheben wieder ganz auf den Garraumboden auflegen und bei der Garraumrückwand leicht nach unten drücken.

- ▶ Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmem Gerät feucht auswischen. Dazu kann die Unterhitze hochgeklappt werden. Nur einen weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen benutzen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

Selbstreinigung



Keinesfalls den Garraum vor der Selbstreinigung mit Reinigungssprays oder -pasten einstreichen. Explosionsgefahr und Entweichung giftiger Dämpfe!

Grössere Fett- und Ölrückstände im Garraum mit einem Papiertuch wegwischen.

Kein Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände im Garraum lassen.

Bei der Selbstreinigung wird die Gerätetür heiss. Verbrennungsgefahr, Kinder fern halten!

Bei der Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Garraumtemperatur (500 °C) verbrannt. Die voreingestellte Temperatur kann nicht verändert werden.

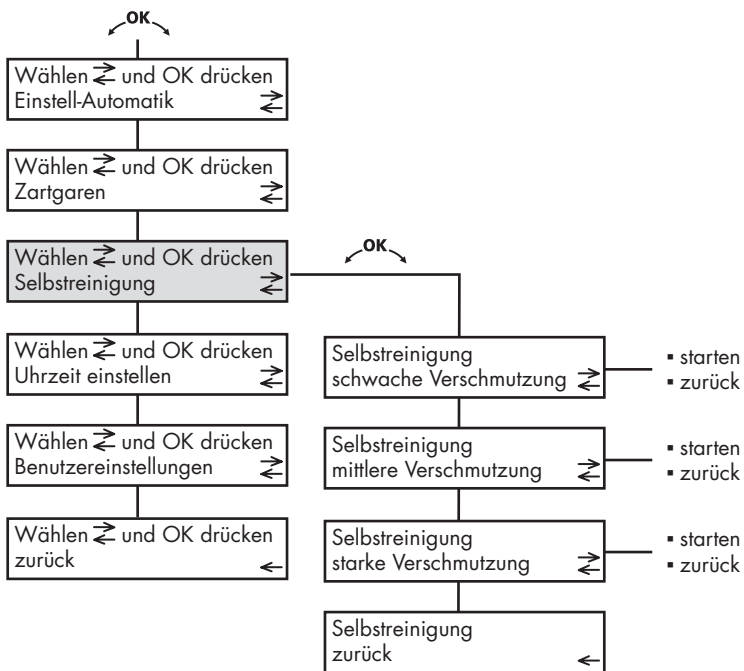
Drei verschiedene Einstellungen sind möglich

- schwache Verschmutzung Dauer 1 ½ Std.
- mittlere Verschmutzung Dauer 2 Std.
- starke Verschmutzung Dauer 2 ½ Std.









Die Gerätetür wird automatisch verriegelt und kann erst wieder geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur unter 300 °C abgesunken ist.

Die Garraumwände sowie blanke Teile im Garraum können nach längerer Zeit matt werden oder sich leicht verfärben. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Gerätefunktion oder die Qualität der Materialien.

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick zum Einstellen der Selbstreinigung.








Einschalten



- ▶ Alle Zubehörteile aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Die Gerätetür ganz schliessen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  die Klartextanzeige aktivieren.
 - In der Klartextanzeige steht «Wählen  und OK drücken» «Einstell-Automatik».
- ▶ 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 auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät.
 - Die Gerätetür wird verriegelt.
 - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung» «Achtung heiss».

Startaufschub

Soll die Selbstreinigung zeitverschoben ablaufen (z.B. mit Niedertarifstrom), muss vor dem Start zusätzlich das Ende (gewünschte Startzeit + Dauer) eingestellt werden.

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

Unterbrechen

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Selbstreinigung wird unterbrochen.
 - In der Klartextanzeige steht «Selbstreinigung» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2x antippen.

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

Ende

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

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

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



Die Unterhitze kann – zur besseren Reinigung – hochgeklappt werden.

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

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

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungsrespektive der Hausinstallation ist defekt.■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.■ Unterbruch in der Stromversorgung. | <ul style="list-style-type: none">▶ Sicherung wechseln.▶ Sicherungsautomat wieder einschalten. ▶ Service anrufen. ▶ Stromversorgung überprüfen. |

... die Beleuchtung nicht funktioniert

| Mögliche Ursache | Behebung |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">■ Die Halogenlampe ist defekt. | <ul style="list-style-type: none">▶ Service anrufen, da es sich um eine Spezial-Halogenlampe handelt. |

... beim Grillieren starker Rauch entsteht

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch. | <ul style="list-style-type: none">▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den Einstelltipps übereinstimmt.▶ Die Garraumtemperatur reduzieren. |


... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

| Mögliche Ursache | Behebung |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ Beim Braten kann sich Fett auf den nicht eingeschalteten Heizkörpern ablagern. Wird später eine andere Heizart eingeschaltet, erhitzt der Heizkörper und das Fett verbrennt. Sobald das Fett vollständig verbrannt ist, hört die Rauchentwicklung auf. | <ul style="list-style-type: none">▶ Die abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt. |


... wechselnde Lüftergeräusche wahrgenommen werden

| Mögliche Ursache | Behebung |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ Die Garraumlüftung und die Geräte Kühlung werden bedarfsgerecht geregelt. | <p>Dies ist normal und senkt den Energieverbrauch des Gerätes.</p> |





... in der Klartextanzeige «F.. siehe Anleitung» steht

| Mögliche Ursache | Behebung |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">■ Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen. | <ul style="list-style-type: none">▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren.▶ Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen.▶ Stromzufuhr wieder einschalten.▶ Falls die Anzeige erneut erscheint, Fehlernummer notieren, anschliessend Stromzufuhr unterbrechen.▶ Service anrufen. |

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Anzeige .

Uhrzeit einstellen

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Uhr einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
- Ereignet sich ein Stromunterbruch während dem Zartgaren, kann dieses nicht fortgesetzt werden.

Tipps und Tricks

Das Gebäck oder der Braten sehen von aussen gut aus. In der Mitte sind sie aber teigig oder nicht gar

- Die Back- oder Bratdauer kann durch höhere Garraumtemperatur nur bedingt verkürzt werden (ausen gar, innen roh). Stellen Sie die Garraumtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Dauer entsprechend.

Der Kuchen fällt zusammen

- Vergleichen Sie Ihre Einstellungen mit denen der Einstelltipps.
- Stellen Sie die Garraumtemperatur 10 °C niedriger ein und wählen Sie eventuell eine längere Dauer.
- Backen Sie den fertig gerührten Teig direkt nach der Fertigstellung. Beachten Sie die Rührzeiten im Rezept. Schlagen Sie beispielsweise bei Biskuit die Eigelbmasse und das Eiweiss etwas länger.
- Überprüfen Sie das Rezept, z.B. kann eine Überdosierung von Backpulver problematisch sein.

Das Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf

- Ein gewisser Bräunungsunterschied ist normal. Bei niedrigerer Temperatur kann eine gleichmässige Bräunung erreicht werden. Gegebenenfalls die Garraumtemperatur etwas niedriger stellen und die Dauer entsprechend verlängern.
- Beim Backen mit Heissluft überprüfen, ob die verwendeten Auflagen mit den Einstelltipps übereinstimmen.
- Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.

Das Gebäck ist auf einem Blech heller als auf den anderen

- Das Gebäck auf gleichzeitig eingeschobenen Blechen wird nicht immer gleichzeitig fertig. Lassen Sie das Blech mit hellerem Gebäck gegebenenfalls nachbacken.

Garraumtemperaturmessung mit eigenem Thermometer

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

Zubehör

| | Artikel-Nr. |
|---|--------------------|
| Original-Kuchenblech | K0.4946 |
| Gitterrost | K2.3477 |
| Gargutsensor | P59.061 |
| Auflagerahmen für Drehspiess und Bratenkorb | K2.3463 |
| | |
| Drehspiess komplett | K2.0559 |
| Klammer | K2.2510 |
| Auflagerolle | K2.3480 |
| Drehspiess | K2.3468 |
| | |
| Bratenkorb komplett | K2.3621 |
| Auflagerolle | K2.3480 |
| Ringschraube | 31.2352.07 |
| Linsenkopfschraube | 21.2646.75 |

Entsorgung

Verpackung

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

Deinstallation

- 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 vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Stellen Sie sicher, dass das Altgerät gemäss der aktuellen lokalen Gesetzgebung entsorgt wird.
- Die Rücknahme des Gerätes im Fachhandel, den Verkaufsstellen sowie an offiziellen Entsorgungsstellen der Stiftung Entsorgung Schweiz (S.EN.S) erfolgt gebührenfrei.

Stichwortverzeichnis

A

Anfragen 83
Anzeigeelemente 11
Auflagen
 Heissluft 28
Auflauf 47
Ausschalten 26
Ausschaltzeit 41
Aussenreinigung 66

B

Backen 19
Backen mit Heissluft 27, 28
Backende 25
Bedienung 13
Bedienungselemente 11
Beleuchtung 18
Benutzereinstellungen 15
Bestellungen 83
Betriebsstörungen 83
Braten 19
Bratenkorb 63
Bräunungsunterschied 75
Brot 47

C

Cake 44

D

Deinstallation 78
Dörren 53
Drehspieß 63

E

Einschaltdauer
 Heizart 39
Einschalten
 Heizart 23
Einstell-Automatik 55
 Einstellungen 57
Einstellknopf 13, 14
Einstelltipps 44
Energie sparen 29
Entsorgung 78
Ersatzteile
 Bestellen 83
Erste Inbetriebnahme 13

F

Fehlermeldung 74
Fisch 51
Fleisch 48

G

Garen im Römertopf 52
Gargutsensor 31
 platzieren 32
Garraumreinigung 67
Garraumtemperatur 25
Geflügel 51
Gerätebeschreibung 10
Geräteschublade 66
Gratin 47
Gratinieren 51
Grill
 Grossflächengrill 21
 Kleinflächengrill 21
Grill-Umluft 22

H

- Heissluft 20
 - Auflagen 28
 - Backen 27
 - Hinweise 26
- Heizarten 19
 - ändern 25
 - wählen 23

I

- Inbetriebnahme 5, 13

K

- Kerntemperatur 33
- Kinder im Haushalt 6
- Kindersicherung 17
- Klartextanzeige 14
- Kleinflächengrill 21
- Kleingebäck 45
- Kuchen 44
- Kurzanleitung 84

N

- Niedertemperaturgaren 52

O

- Ober-/Unterhitze 19
- Optionen 62

P

- Pflege 66
- Pizza 46
- PizzaPlus 20

R

- Reinigung 66
- Reparatur-Service 83
- Römertopf 52
- Runde Bleche 20, 27

S

- Schnellaufheizen 24
- Selbstreinigung 68
- Service-Center 83
- Servicevertrag 83
- Sicherheit 78
- Sicherheitshinweise
 - Bei Kindern im Haushalt 6
 - Bestimmungsgemässe Verwendung 6
 - Vor der ersten Inbetriebnahme 5
 - Zum Gebrauch 7
- Sprache 16
- Startaufschub 41
 - Selbstreinigung 70
 - Zartgaren 61
- Sterilisieren 54
- Störungen 72
- Stromunterbruch 74
- Symbole 2, 11

T

- Tasten 11
- Timer 37
- Tipps und Tricks 75
- Trocknen 53

U

- Uhr 35
 - Anzeige 18
- Uhrzeit einstellen 35
- Umluft 22
- Unterhitze 19

V

Verpackung 78
Vor der ersten Inbetriebnahme 5
Vorheizen 29

W

Wähe 46
Wärmeschublade 62, 66
Wartung 66

Z

Zartgaren 58
 angebraten 49
 auswählen und starten 60
 mit Grill 50
Zeit einstellen 35
Zopf 47
Zubehör 77
 Anwendung 30
 Bestellen 83

Notizen

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. 041 767 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

Uhrzeit einstellen

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Uhr einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Heizart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Heizart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  starten.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Timer stellen

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

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850