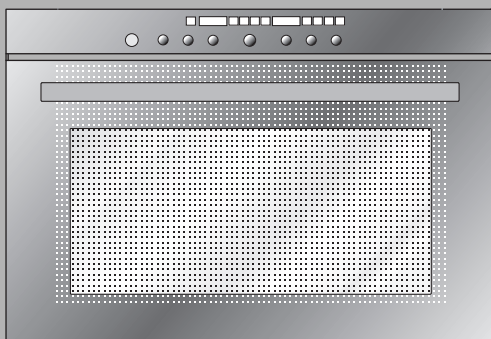


**Backofen**

# Hotair SL



**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 an der Einrichtung führen!**

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



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

## Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
BH-SL	704	55-381
BH-SL	705	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	7
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>10</b>
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Erste Inbetriebnahme	13
Generelles zur Bedienung	13
<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>14</b>
Kindersicherung	15
Uhrzeitanzeige	17
<b>Backen und Braten</b>	<b>18</b>
Betriebsarten	18
Betriebsart wählen	20
Garraumtemperatur kontrollieren / ändern	21
Betriebsart ändern	21
Backende	22
Ausschalten	22
Optimaler Gebrauch	23
<b>Uhrfunktionen</b>	<b>27</b>
Uhrzeit einstellen und ändern	27
Timer	28
Einschaltdauer	29
Startaufschub	31
<b>Einstelltipps</b>	<b>33</b>

<b>Pflege und Wartung</b>	<b>40</b>
Aussenreinigung . . . . .	40
Reinigung Zubehör . . . . .	40
Garraumreinigung . . . . .	41
Gerätetür entfernen . . . . .	42
Katalytische Selbstreinigung . . . . .	43
<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>45</b>
Was tun, wenn ... . . . . .	45
Nach einem Stromunterbruch . . . . .	46
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>47</b>
Hinweis für Prüfinstitute . . . . .	48
<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>49</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>50</b>
<b>Notizen</b>	<b>51</b>
<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>53</b>
<b>Reparatur-Service</b>	<b>55</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>56</b>

# Sicherheitshinweise



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

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

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

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung 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.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

## **Bei Kindern im Haushalt**

- Verpackungsteile (z.B. Folien, 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.
- 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 entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- 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!**

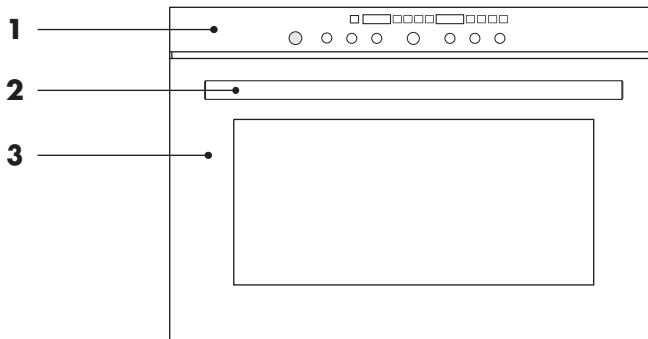
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in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

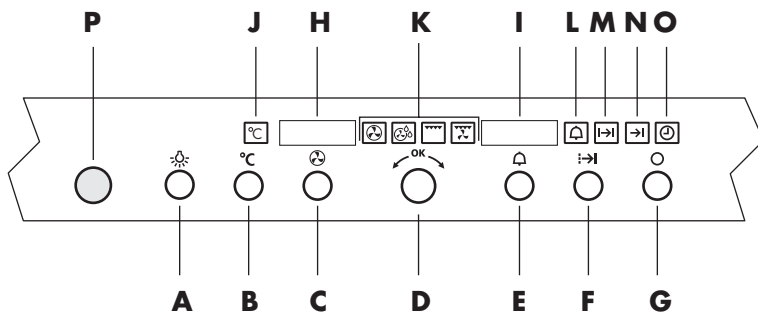
# Gerätebeschreibung

## Aufbau



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

## Bedienungs- und Anzeigeelemente



### Tasten

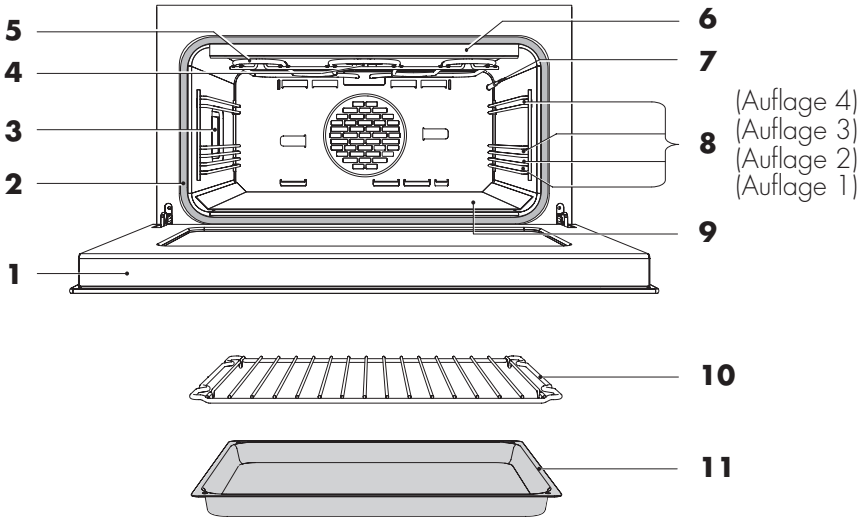
- |          |                   |          |                                  |
|----------|-------------------|----------|----------------------------------|
| <b>A</b> | Beleuchtung       | <b>E</b> | Timer                            |
| <b>B</b> | Garraumtemperatur | <b>F</b> | Einschaltdauer und Ausschaltzeit |
| <b>C</b> | Betriebsart       | <b>G</b> | Aus                              |
| <b>D</b> | Einstellknopf     |          |                                  |

### Anzeigen

- |          |            |          |                          |
|----------|------------|----------|--------------------------|
| <b>H</b> | Temperatur | <b>I</b> | Uhrzeit, Dauer und Timer |
|----------|------------|----------|--------------------------|

### Symbole




- |          |                              |          |                |
|----------|------------------------------|----------|----------------|
| <b>J</b> | Garraumtemperatur            | <b>M</b> | Einschaltdauer |
| <b>K</b> | Betriebsarten                | <b>N</b> | Ausschaltzeit  |
| <b>L</b> | Timer                        | <b>O</b> | Uhrzeit        |
| <b>P</b> | Kommunikations-Schnittstelle |          |                |



- |          |                        |           |                         |
|----------|------------------------|-----------|-------------------------|
| <b>1</b> | Gerätetür              | <b>7</b>  | Garraumtemperaturfühler |
| <b>2</b> | Türdichtung            | <b>8</b>  | Auflagen                |
| <b>3</b> | Beleuchtung            | <b>9</b>  | Schutzeinlage           |
| <b>4</b> | Garraumentlüftung      | <b>10</b> | Gitterrost              |
| <b>5</b> | Grill                  | <b>11</b> | Original-Kuchenblech    |
| <b>6</b> | Berührungsschutz Grill |           |                         |




## 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.
- ▶ Das leere Gerät (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu einer gewissen Geruchs- und Rauchentwicklung kommt, empfehlen wir den Raum während dieser Zeit gut zu belüften.

## Generelles zur Bedienung

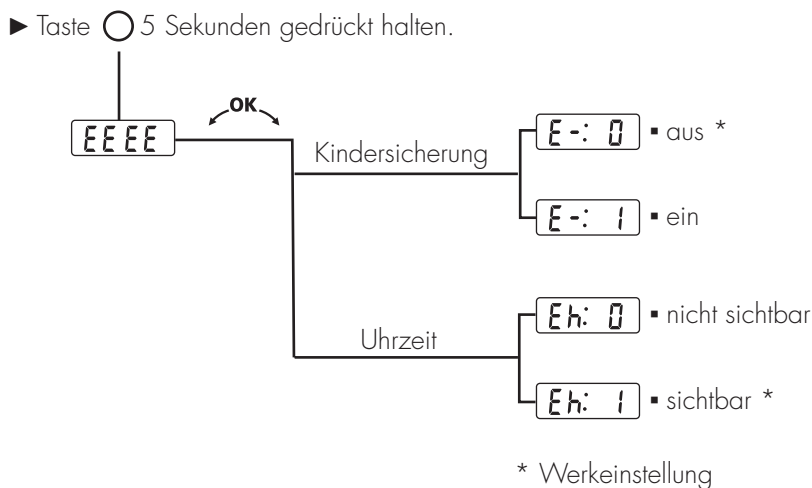
Die Betriebsarten, die Garraumtemperatur sowie die Dauer und verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- 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.

# Benutzereinstellungen

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











Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick der möglichen Benutzereinstellungen.



## Kindersicherung


Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.




### Kindersicherung ein- bzw. ausschalten

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
  - In der Anzeige steht .
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht  für Kindersicherung aus.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Anzeige auf  für Kindersicherung ein.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.
  - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.





## Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  oder  angetippt,

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

- ▶ Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste  gleichzeitig mit Taste  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

- **Eh: 0** (nicht sichtbar)
- **Eh: 1** (sichtbar)



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

### Uhrzeitanzeige ein- / ausschalten

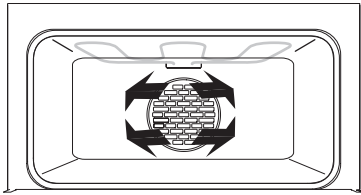
- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
  - In der Anzeige steht **EEEE**.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht **E -: 0**.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis in der Anzeige **Eh: 1** für Uhrzeit sichtbar steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige blinkt **Eh: 1**.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen.
  - In der Anzeige steht **Eh: 0** für Uhrzeit nicht sichtbar.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste  antippen.
  - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

# Backen und Braten

## Betriebsarten

Nachfolgend sind alle verfügbaren Betriebsarten näher beschrieben.

### Heissluft



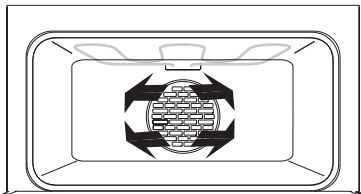
- Taste  1x antippen.

- 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 zwei Auflagen gleichzeitig und damit energiesparend gebacken werden kann.

Geeignet für viel Feuchtigkeit enthaltende Backwaren wie Wähen auf zwei Auflagen.

### Heissluft feucht



- Taste  2x antippen.

- Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

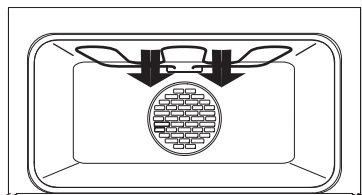
Der beim Backen entstehende Dampf wird nur minimal aus dem Garraum abgeführt, die Eigenfeuchtigkeit des Gebäcks bleibt erhalten.

Geeignet für Gratin, Auflauf und Hefengebäck.

## Grill



**Nur mit geschlossener Gerätetür grillieren.**



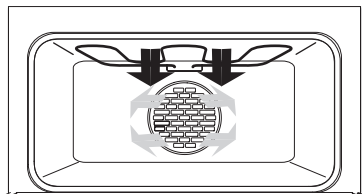
► Taste  3x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 250 °C

Der Grill eignet sich zum Grillieren und zum Überbacken.

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

## Grill-Umluft



► Taste  4x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

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.



## Betriebsart wählen







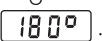

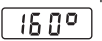



**Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Lesen Sie zuerst das Kapitel 'Sicherheitshinweise'.**

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		155–165	ja	1	50–60

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 160 °C.

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



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

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
  - 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.

## 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 Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur verändert werden.

## Betriebsart ändern




Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes geändert werden.

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



Das Gerät ist ganz ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.

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.

## Garraumtemperatur bei Heissluft

Beim Backen und Braten mit Heissluft ist eine etwa 20 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich, als bei der Betriebsart 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 jedoch noch teigig oder roh ist, ist dies meistens die Folge einer zu hoch eingestellten Garraumtemperatur.

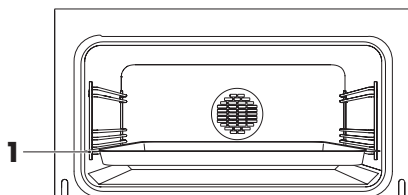
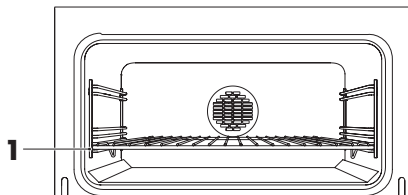
## Backen mit Heissluft

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.

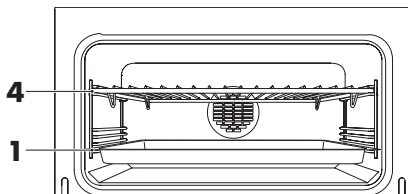
### Auf einer Auflage

- Original-Kuchenblech sowie flache Backformen auf den Gitterrost in Auflage **1** oder wie in den Einstelltipps angegeben
- Hohe Backformen z.B. Spring- oder Gugelhopfform auf dem Gitterrost in Auflage **1** oder auf dem Gitterrost direkt auf dem Garraumboden
- Hohes Backgut wie Brot und Zopf auf das Original-Kuchenblech in Auflage **1**



### Auf zwei Auflagen

- Original-Kuchenblech in Auflage **1** und den Gitterrost in Auflage **4**





## **Energie sparen**

- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: ab einer Dauer von 30 Minuten gewählte Betriebsart 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.

## **Verschmutzung vermeiden**

- Um einer Verschmutzung des Garraumbodens vorzubeugen, empfiehlt es sich eine Schutzeinlage einzulegen. Im Gerät ist eine Schutzeinlage eingelegt. Bestellnummer für weitere Original-Schutzeinlagen, siehe 'Zubehör und Ersatzteile'.
- Um beim Grillieren den Reinigungsaufwand gering zu halten, kann das Original-Kuchenblech – mit Aluminiumfolie ausgelegt – in Auflage **1** geschoben werden.

## 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.









# 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

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
  - Die eingestellte Uhrzeit z.B.  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 ertönt ein doppelter Signalton.

## 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 rechten Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.



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 eingegeben ist).






Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signalönen
- das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.

### Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
  - 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.
  - 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 Betriebsart eingeschaltet ist. Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet das Gerät die Betriebsart automatisch aus.

## Einstellen

- ▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
  - Das Symbol  und die gewählte Betriebsart leuchten.
  - 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 Betriebsart leuchtet.
  - Die Symbole  und  leuchten.
  - In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
  - In der rechten Anzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart  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 Betriebsart automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
- Das Symbol  blinkt.
- 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 Einstelltipps. 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 Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste **!→|** antippen.
  - Das Symbol **|→|** blinkt.
  - Das Symbol **°C** und die gewählte Betriebsart leuchten.
  - 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 rechten Anzeige blinkt die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Einschaltdauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf **OK** 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.
  - Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart  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 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 Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  schaltet der Signalton aus.





# Einstelltipps



## Kuchen Cake

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Cake 25 cm		155–165	ja	1	50–60
Biscuittorte ø 24 cm		170–180	nein		30–40
Biscuitroulade		180–190	ja		8–10
Rüebli torte		160–170			55–65
Gugelhopf		155–165			
Mürbeteig mit Früchten		170–180			40–50
Linzertorte ø 24–26 cm		160–170	50–55		
Lebkuchen		55–65			
Quarkkuchen ø 24–26 cm		170–190	nein		45–50
Apfelstrudel		180–190	ja		40–45



## Kleingebäck

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Apérogebäck		160–170	ja	1 oder 1 + 4	15–20
Schinkengipfeli		180–190			20–25
Hefe-Kleingebäck		170–190			15–25
Eclairs		180–190			30–35
Makrönli		120			15–20
Mailänderli, Spitzbuben		160–170			14–18
Chräbeli, Anisgebäck		130–140			20–30
Meringues		90			90–120



## Wähe Pizza

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Früchtewähe		170–190	ja	1 oder 1 + 4	40–50
Pizza (frisch)		220–230			20–30
Gemüsewähe		180–200			40–50
Käsewähe		170–180			






## Brot Zopf

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Brot		190–210	5 Min.	1	45–50
Zopf		170–180			35–45
Rosenkuchen, Hefekranz Russenzopf		170–190	ja		35–40

## Auflauf Gratin

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Auflauf süss/pikant		180–200	ja	1	45–50
Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln		180–190			50–55
Soufflés süss/pikant		175–180			35–45





## Fleisch

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Kalbsschulter 5,5 cm dick		180–190	nein	0	90–100
Schweinsschulter 6 cm dick			ja		110–120
Gigot 9 cm dick		180	4 Min.		45–55
Hackbraten 5 cm dick		180–200	nein	1	70–75
Fleischkäse		180	ja		40–50
Filet im Teig		180–190			35–45
4 Koteletts		260	6 Min.	4	15–18
4 Bratwürste			4 Min.	3	14–16



Bei Auflage 0 den Gitterrost im Original-Kuchenblech direkt auf den Garraum-boden stellen.



## Geflügel Fisch

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Poulet 1–1,2 kg		180–190	nein	0	60–80
2 Forellen		240	4 Min.	3	8–10
Fischfilet ca. 600 g		190–200	ja	1	15–20





Bei Auflage 0 den Gitterrost im Original-Kuchenblech direkt auf den Garraum-boden stellen.



## Gratinieren

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Toast		260	6 Min.	4	4–5
Toast Hawaii			5 Min.		
Gemüse			6 Min.	3 oder 4	5–10

## Niedertemperaturgaren

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Std.
Rindsfilet 5 cm dick		80–85	ja	1	2–2½
Roastbeef 5 cm dick		80–90			
Schweinsnierstück 5 cm dick		90–100			2½–3½

## Garen im Römertopf

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Poulet 1 kg		200	nein	1	60–70
Braten 1 kg		230			100–120
Hackbraten ca. 800 g					60–70

## 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 ein Original-Kuchenblech gleichzeitig verwendet werden.
- ▶ Das Dörrgut in regelmässigen Abständen wenden, dadurch trocknet es gleichmässiger.



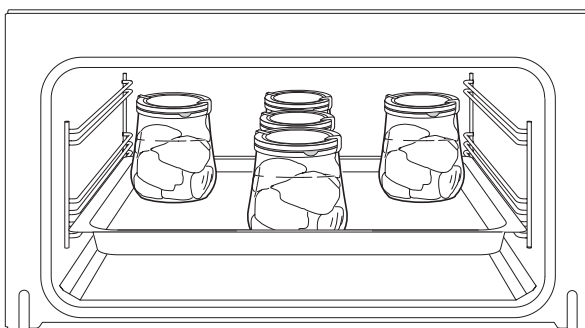
Eine Holzkeile zwischen der Unterseite der Bedienblende und der Oberkante der Gerätetür einklemmen, dass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.



		°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	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.



- ▶ Betriebsart  150 °C einstellen und so lange heizen (ca. 35–40 Minuten) bis die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, d.h. in kurzen Abständen Blasen aufsteigen.
- ▶ Anschliessend die Garraumtemperatur auf 0 °C stellen und die Gläser während 40 Minuten sterilisieren.
- ▶ Durch Antippen der Taste  Betriebsart ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen und anschliessend auf Dichtheit kontrollieren.

# **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 reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

## **Reinigung Zubehör**

- Der Gitterrost und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Kuchenbleche können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch kann sich die Antihafte Wirkung mit zunehmender Dauer reduzieren.



## Garraumreinigung



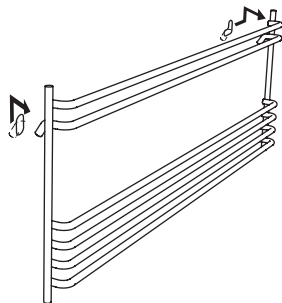
**Der Temperaturfühler und die Heizelemente im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.**

- ▶ Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Schmutz auf der Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen abwischen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.
- Der Garraum kann modellabhängig mit einer Emailbeschichtung (glatte Oberfläche) ausgerüstet sein. In diesem Fall, kann er mit einem handelsüblichen Backofenreiniger gereinigt werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Zur einfacheren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen entfernt werden.

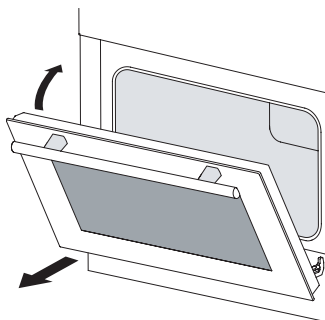
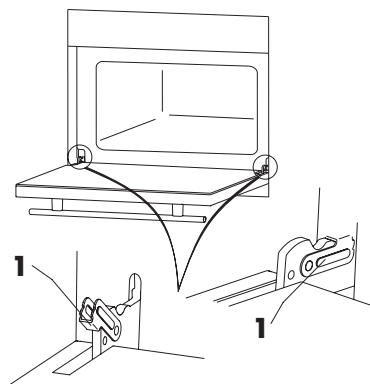
### Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Auflagegitter vorne leicht anheben und wenig aus der Einhängöffnung herausschwenken.
- ▶ Auflagegitter ganz nach hinten schieben und aus der hinteren Einhängöffnung herausheben.
- ▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.



## Gerätetür entfernen

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- ▶ Gerätetür soweit schliessen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.
- ▶ Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnung schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten klappen.



## Ausserdem können folgende Teile entfernt werden

- Türdichtung
  - ▶ Dichtung an den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen.

## Katalytische Selbstreinigung



**Den Garraum nicht schrubben und keine Backofensprays, Pasten oder Haushaltsreiniger verwenden. Die katalytische Beschichtung kann sich dadurch verfärben und die Selbstreinigungseigenschaft kann zerstört werden.**

Der Garraum kann modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet sein. Sie ist matt und rau. Beim katalytischen Reinigungsverfahren werden Verschmutzungen während dem normalen Gebrauch bei Temperaturen von mehr als 200 °C verbrannt.

Für den Reinigungsvorgang ist Sauerstoff aus der Luft notwendig, daher eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht abdecken. Krusten (z.B. eingebrannte Fleischsaucen oder Zuckerguss) verschlechtern den Reinigungseffekt und können wie folgt vermieden werden:


- ▶ Beim Grillieren ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Verschmutzungen möglichst rasch nach Gebrauch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- ▶ Schutzeinlage auf den Garraumboden legen.

Hat sich doch eine Kruste gebildet:

- ▶ Mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.
- ▶ Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen, verbleibenden Rest mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.



Nur Krusten entfernen. Zurückbleibende Verschmutzungen verschwinden eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Sollte der Garraum stark verschmutzt sein, ist es zur Unterstützung der katalytischen Selbstreinigung empfehlenswert, den leeren Garraum für mehrere Stunden mit maximaler Garraumtemperatur mit der Betriebsart  zu heizen.

Die Lebensdauer der Katalytbeschichtung hängt stark von der anfallenden Verschmutzung ab.

# Störungen selbst beheben

## Was tun, wenn ...

### ... das Gerät nicht funktioniert

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


### ... die Beleuchtung nicht funktioniert

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

### ... beim Grillieren starker Rauch entsteht

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





## ... in der Digitalanzeige «F..» blinkt

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

## 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.
- Erreignet 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 jedoch 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.

## **Hinweis für Prüfinstitute**

Deklarationsmessungen nach EN 50304 sind mit der Betriebsart Heissluft feucht durchzuführen.



# Zubehör und Ersatzteile

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

## Zubehör

Original-Kuchenblech

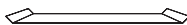


Gitterrost

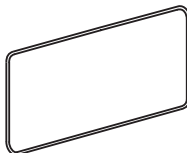


## Ersatzteile

Schutzeinlage für Garraumboden  
(Set à 5 Stück)



Türdichtung



# 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 von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

## Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

# Notizen



# Stichwortverzeichnis

## A

Anfragen.....	55
Anzeigeelemente.....	11
Auflagen	
Heissluft.....	24
Auflauf.....	35
Ausschalten	
Betriebsart.....	22
Ausschaltzeit.....	31
Aussenreinigung.....	40

## B

Backen.....	18
Backen mit Heissluft.....	24
Backende.....	22
Bedienung.....	13
Bedienungselemente.....	11
Benutzereinstellungen.....	14
Bestellungen.....	55
Betriebsarten.....	18
Ändern.....	21
Wählen.....	20
Betriebsstörungen.....	55
Braten.....	18
Bräunungsunterschied.....	47
Brot.....	35

## C

Cake.....	33
-----------	----

## D

Deinstallation.....	50
Dörren.....	38

## E

Einschaltdauer	
Betriebsart.....	29
Einschalten	
Betriebsart.....	20
Einstellknopf.....	11
Einstelltipps.....	33
Energie sparen.....	25
Entsorgung.....	50
Ersatzteile.....	49
Bestellen.....	55
Erste Inbetriebnahme.....	13

## F

Fehlermeldung.....	46
Fisch.....	36
Fleisch.....	36

## G

Garen im Römertopf.....	37
Garraumreinigung.....	41
Garraumtemperatur.....	21
Geflügel.....	36
Gerätebeschreibung.....	10
Gerätetür entfernen.....	42
Gratin.....	35
Gratinieren.....	37
Grill.....	19
Grill-Umluft.....	19

## H

Heissluft.....	18
Auflagen.....	24
Backen.....	24
Heissluft feucht.....	18
Hinweis für Prüfinstitute.....	48

<b>I</b>			
Inbetriebnahme .....	5, 13	Startaufschub .....	31
<b>K</b>		Sterilisieren .....	39
Kinder im Haushalt .....	6	Störungen .....	45
Kindersicherung .....	15	Stromunterbruch .....	46
Kleingebäck .....	34	Symbole .....	2, 11
Kuchen .....	33	<b>T</b>	
Kurzanleitung .....	56	Tasten .....	11
<b>N</b>		Timer .....	28
Niedertemperaturgaren .....	37	Tipps und Tricks .....	47
<b>P</b>		Trocknen .....	38
Pflege .....	40	<b>U</b>	
Pizza .....	34	Uhr .....	27
Prüfinstitut .....	48	Anzeige .....	17
<b>R</b>		Uhrzeit einstellen .....	27
Reinigung .....	40	<b>V</b>	
Reparatur-Service .....	55	Verpackung .....	50
Römertopf .....	37	Vor der ersten Inbetriebnahme .....	5
Runde Bleche .....	24	Vorheizen .....	25
<b>S</b>		<b>W</b>	
Selbstreinigung .....	43	Wähe .....	34
Service-Center .....	55	Wartung .....	40
Servicevertrag .....	55	<b>Z</b>	
Sicherheit .....	50	Zeit einstellen .....	27
Sicherheitshinweise		Zopf .....	35
Bei Kindern im Haushalt .....	6	Zubehör .....	49
Bestimmungsgemässe		Anwendung .....	26
Verwendung .....	6	Bestellen .....	55
Vor der ersten Inbetriebnahme ...	5		
Zum Gebrauch .....	7		

# 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

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

## Uhrzeit einstellen

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

## Betriebsart wählen

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

## 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