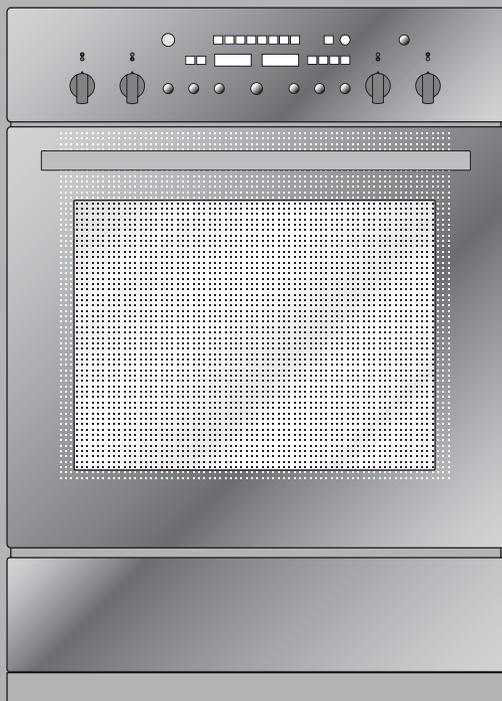


**Backofen • Herd**

# Combair 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	Typ	Modell-Nr.	Masssystem
EC-SL	667	55-762	BC-SL	683	55-600 / 55-762
EC-SL	675	60-600 / 60-762	BC-SL	693	60-600 / 60-762

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
Zum Herd	9
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>10</b>
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Erste Inbetriebnahme	13
Generelles zur Bedienung	14
<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>15</b>
Kindersicherung	16
Uhrzeitanzeige	18
<b>Backen und Braten</b>	<b>19</b>
Betriebsarten	19
Betriebsart wählen	23
Schnellaufheizen	24
Garraumtemperatur kontrollieren / ändern	25
Betriebsart ändern	25
Backende	25
Ausschalten	26
Optimaler Gebrauch	26
<b>Gargutsensor</b>	<b>30</b>
Kerntemperatur	32
Garende	33
<b>Uhrfunktionen</b>	<b>34</b>
Uhrzeit einstellen und ändern	34
Timer	35
Einschaltdauer	36
Startaufschub	38

<b>Einstelltipps</b>	<b>40</b>
<b>Zartgaren</b>	<b>51</b>
<b>Optionen</b>	<b>55</b>
Wärmeschublade . . . . .	55
Drehspiess und Bratenkorb . . . . .	56
<b>Pflege und Wartung</b>	<b>59</b>
Aussenreinigung . . . . .	59
Reinigung Zubehör . . . . .	59
Garraumreinigung . . . . .	60
Gerätetür entfernen . . . . .	61
Katalytische Selbstreinigung . . . . .	62
<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>64</b>
Was tun, wenn ... . . . . .	64
Nach einem Stromunterbruch . . . . .	66
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>67</b>
<b>Herd</b>	<b>69</b>
Bedienen der Kochzonen . . . . .	70
Gusskochplatten . . . . .	71
Kochgeschirr . . . . .	72
<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>73</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>75</b>
<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>76</b>
<b>Reparatur-Service</b>	<b>79</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>80</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.
- 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 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 oder in der Geräteschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.
- Beachten Sie auch die speziellen Sicherheitshinweise im Kapitel 'Herd'.

## **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, 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**

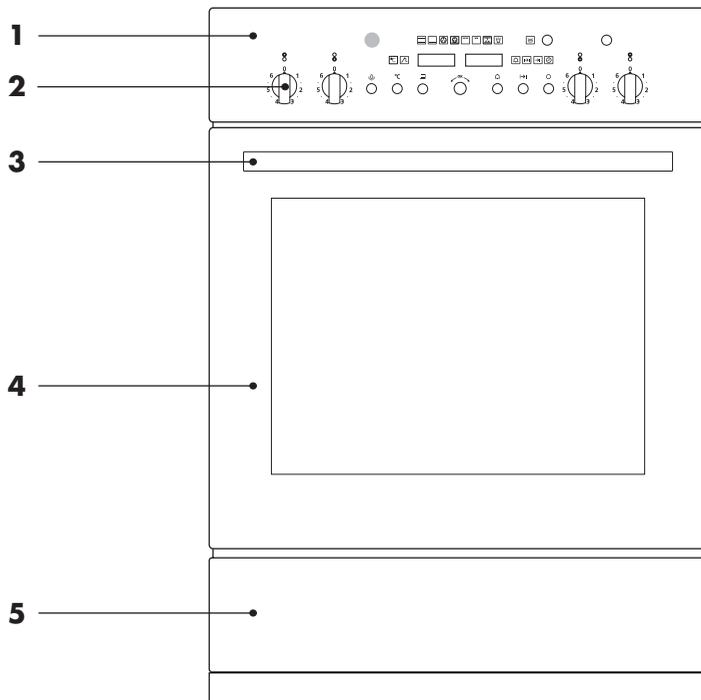
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Nach Gebrauch das Gerät auslüften 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.

## **Zum Herd**

- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet, da dadurch die Platten ausglühen können.
- Schalten Sie bei Überhitzung die Kochplatte aus und lassen Sie diese ganz abkühlen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Herden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung) in Bern.

# Gerätebeschreibung

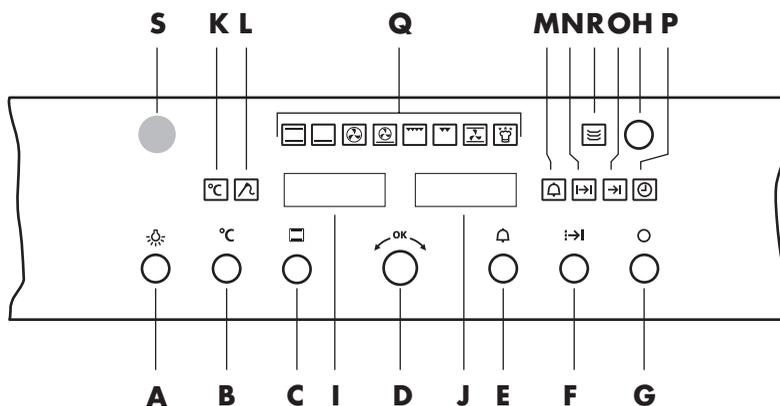
## Aufbau



- 1** Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2** Drehschalter für Kochstellen \*
- 3** Türgriff
- 4** Gerätetür
- 5** Wärmeschublade \*

\* modellabhängig

## Bedienungs- und Anzeigeelemente



### Tasten

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

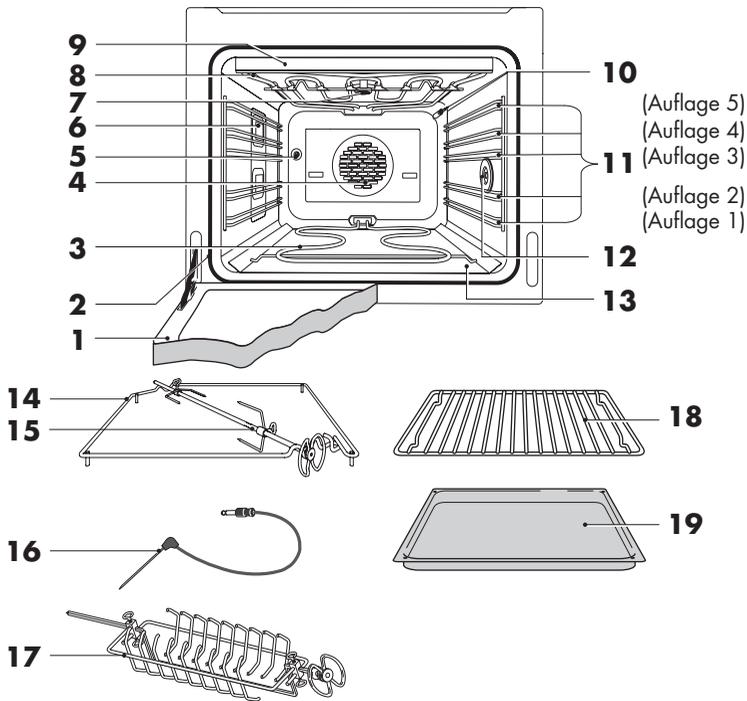
### Anzeigen

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

### Symbole

- |          |                              |          |                 |
|----------|------------------------------|----------|-----------------|
| <b>K</b> | Garraumtemperatur            | <b>O</b> | Ausschaltzeit   |
| <b>L</b> | Kerntemperatur               | <b>P</b> | Uhrzeit         |
| <b>M</b> | Timer                        | <b>Q</b> | Betriebsarten   |
| <b>N</b> | Einschaltdauer               | <b>R</b> | Wärmeschublade* |
| <b>S</b> | Kommunikations-Schnittstelle |          |                 |

\* modellabhängig



- |                                            |                                                        |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Gerätetür                         | <b>11</b> Auflagen                                     |
| <b>2</b> Türdichtung                       | <b>12</b> Steckerbuchse für Gargutsensor               |
| <b>3</b> Unterhitze (aufklappbar)          | <b>13</b> Schutzeinlage                                |
| <b>4</b> Heissluftgebläse                  | <b>14</b> Auflagerahmen für Drehspiess/<br>Bratenkorb* |
| <b>5</b> Antrieb für Drehspiess/Bratenkorb | <b>15</b> Drehspiess                                   |
| <b>6</b> Beleuchtung                       | <b>16</b> Gargutsensor                                 |
| <b>7</b> Garraumlüftung                    | <b>17</b> Bratenkorb*                                  |
| <b>8</b> Grill/Oberhitze                   | <b>18</b> Gitterrost                                   |
| <b>9</b> Berührungsschutz Grill/Oberhitze  | <b>19</b> Original-Kuchenblech                         |
| <b>10</b> 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen. Dann ausschalten und abkühlen lassen. Ebenfalls während dieser Zeit gut lüften.
- ▶ Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in einer separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

## Generelles zur Bedienung

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

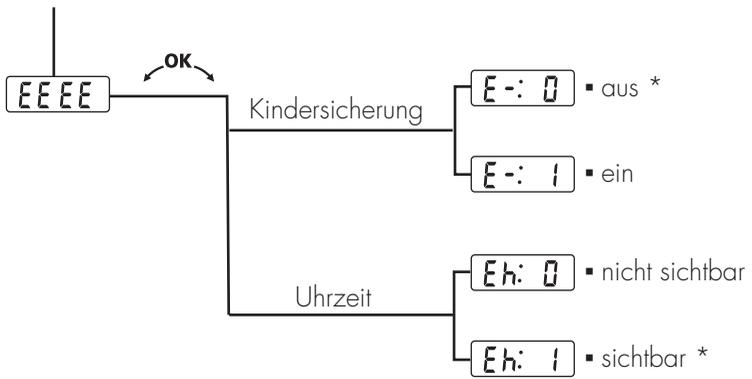
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird der vorgeschlagene Wert verändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
- Ohne Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

# 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.

► Taste  5 Sekunden gedrückt halten.



\* Werkeinstellung

## 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  / °C oder  angetippt,

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

► Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste  gleichzeitig mit 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

- **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.

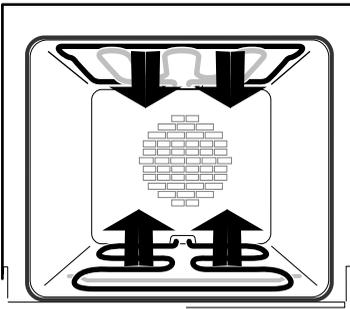
### Ober-/Unterhitze



- ▶ Taste  1x antippen.
  - Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

Ober-/Unterhitze ist die konventionelle Betriebsart. 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.

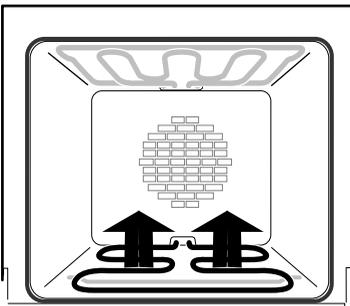


### Unterhitze

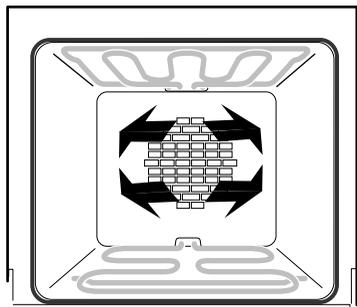


- ▶ Taste  2x antippen.
  - Vorschlag Garraumtemperatur: 200 °C

Unterhitze kann zum Sterilisieren verwendet werden oder wenn ein Kuchenboden noch etwas stärker gebacken werden soll.



## Heissluft



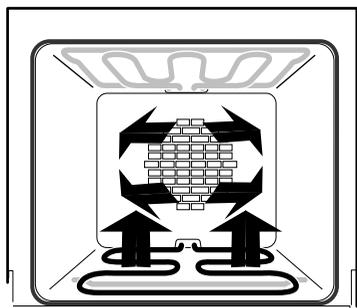
► Taste  3x antippen.

– 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.**

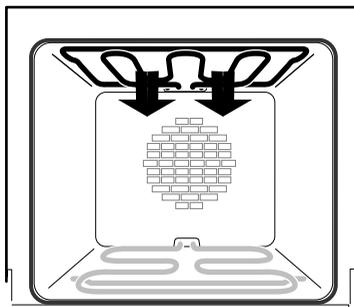


► Taste  5x antippen.

– 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.



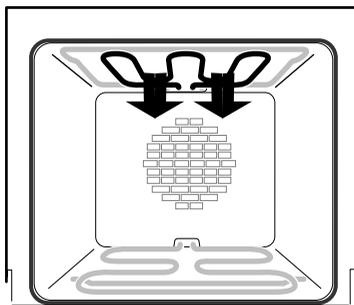
## Kleinflächengrill



► 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.

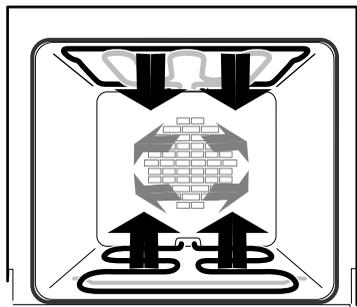
## Umluft



► Taste  7x antippen.

– Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C

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



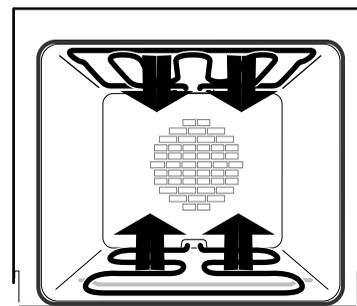
Geeignet für Soufflée, Éclair und Meringues auf einer Auflage.

## Zartgaren



► Taste  8x antippen.

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem Fleisch auf schonendste Art bei niedriger Garraumtemperatur auf den gewünschten Zeitpunkt zubereitet wird. Ausführlichere Hinweise siehe Kapitel 'Zartgaren'.



## 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		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 Betriebsart – in diesem Beispiel Ober-/Unterhitze  – 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. 1,5 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.

## Schnellaufheizen

### Einschalten

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

- ▶ Gewünschte Betriebsart – in diesem Beispiel  – wählen.
- ▶ Garraumtemperatur auf  einstellen.
- ▶ Einstellknopf  2 Sekunden lang gedrückt halten.
  - Es ertönt ein einfacher Signalton.
  - 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 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.

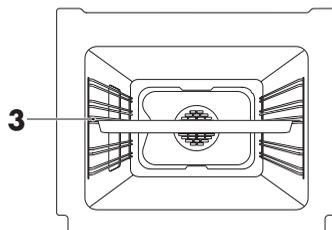
## Backen mit Heissluft

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.

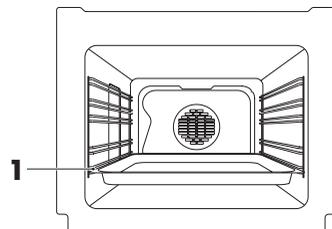
Bei Heissluft ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

### Auf einer Auflage

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

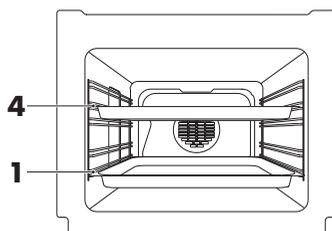


- Hohe Backformen z.B. Spring- oder Gugelhopfform auf dem Gitterrost, hohes Backgut wie Brot und Zopf auf das Original-Kuchenblech in Auflage **1**



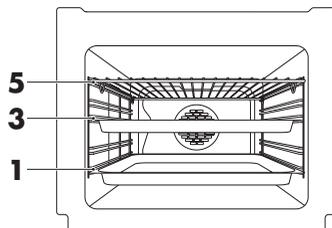
### Auf zwei Auflagen

- 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 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, zwischen Garraumboden und Unterhitze eine Schutzeinlage einzuschieben. 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.

# Gargutsensor



**Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.**

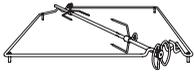
**Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**



- 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.



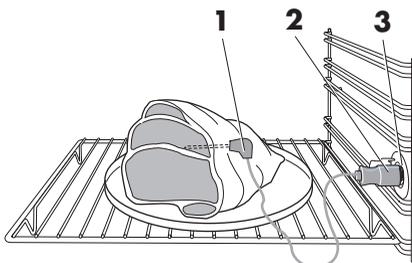
- Falls der Gargutsensor direkt im Lebensmittel platziert ist, darf beim Wenden die Position nicht verschoben werden.

- Der Gargutsensor kann bei allen Betriebsarten 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 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



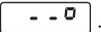
Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

### Einstellen

- ▶ Taste **°C** 2x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
  - 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 Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet das Gerät sofort.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
  - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige .

### Kontrollieren / ändern

- ▶ Taste **°C** 2x antippen.
  - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
  - 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 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

- ▶ 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 Signaltönen
- 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  2× 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



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		25–35
		220–230		3		
Gemüsewähe		180–210		ja	1 + 4	45–55
		180–190			3	
		200–210			3	25–35
Käsewähe		180–210		ja	1 + 4	
		165–180			3	
		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
		180–200		1 + 4	30–40
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			100–120	68–70
Hackbraten 5 cm dick		190–210	ja	2	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	Programm	Vorschlagswert		Einstellbereich :→  Std.	Auflage	
			 °C	 Std.			
Kalbsfilet	saignant	 <b>Pr 0</b>	60	3½	2½–4½	1	
	à point		65				
Kalbshuft			67				
Kalbsnierstück			67				
Rindsfilet	saignant						55
	à point						60
Rindshuft			65				
Rindsschulter			75				
Entrecôte, Roastbeef	saignant						55
	à point						60
Schweinshuft			67				
Schweinsnierstück			67				
Lammgigot	saignant						63
	à point						68

## Zartgaren mit Grill

► Siehe auch Kapitel 'Zartgaren'.

		für mittlere Bräunung	Vorschlagswert		Einstellbereich  →  Std.	Auflage
			 °C	 Std.		
Kalbsbrust gerollt			78	4	3½–4½	Drehspieß Bratenkorb
Kalbsschulter			80			
Kalbshals			80			
Rindshohrücken			70			
Rindsschulter			80			
Schweinhals			85			
Schweinhals geräuchert			85			
Schweinsschulter			80			
Lammgigot			65			

Die Tabelle zeigt die entsprechende Grilledauer des jeweiligen Programmes.

**Anzeige**        
**Grilledauer Min.** 30 35 40 45 50 55



Für eine stärkere oder schwächere Bräunung ein Programm mit längerer oder kürzerer Grilledauer wählen.

## 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.



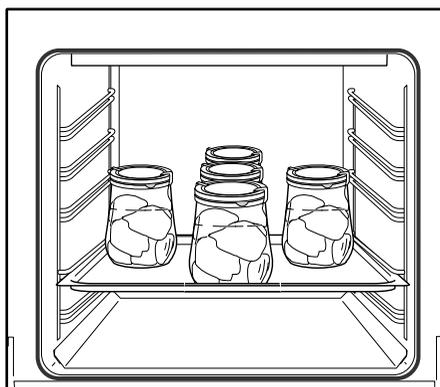
Eine Holzkeile zwischen der Unterseite der Bedienblende und der Oberkante der Gerätetür einklemmen, dass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.

		°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.



- ▶ Betriebsart  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  Betriebsart ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen und anschliessend auf Dichtheit kontrollieren.

# 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

In den Einstelltipps finden Sie in den Zartgartabellen die jeweils optimale Kerntemperatur für das Fleischstück.

- ▶ Taste  8x antippen.
  - Das Symbol  leuchtet.
  - In der linken Anzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  kann zwischen «Zartgaren angebraten»  oder «Zartgaren mit Grill»  bis  gewählt werden.

<b>Anzeige</b>							
<b>Grilldauer Min.</b>	0	30	35	40	45	50	55

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Symbol  blinkt.
  - Die Symbole  und  leuchten.
  - In der Temperaturanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur .
  - In der rechten Anzeige steht je nach gewähltem Programm  bzw.  für eine Einschaltdauer von 3½ bzw. 4 Stunden.
- ▶ Die vorgeschlagene Kerntemperatur kann durch Drehen am Einstellknopf  geändert werden.



Eine Änderung der Kerntemperatur ist im Bereich von 50 °C bis 90 °C möglich.

- ▶ Die vorgeschlagene Gardauer kann durch Antippen der Taste  geändert werden.

- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die neue Gardauer einstellen.



Eine Änderung der Einschaltdauer ist im Bereich von 2½ bis 4½ Stunden bei «Zartgaren angebraten» und von 3½ bis 4½ Stunden bei «Zartgaren mit Grill» möglich.

- ▶ 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.



Falls in der linken Anzeige  steht, den Gargutsensor einstecken und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Unterbrechen

- ▶ Wird während dem Ablauf die Taste  angetippt, wird das Zartgaren nur angehalten.
  - In der linken Anzeige steht .
- ▶ 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.

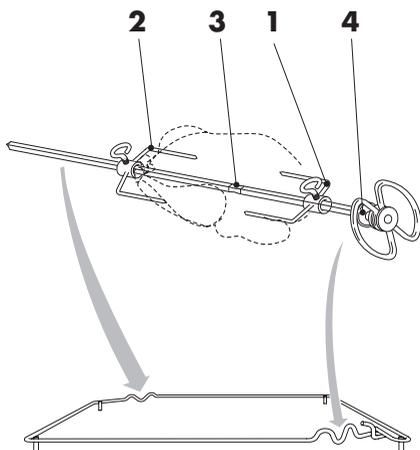
Damit das Geschirr genügend vorgewärmt wird, braucht es ca. 1 Stunde.

## Drehspiess und Bratenkorb

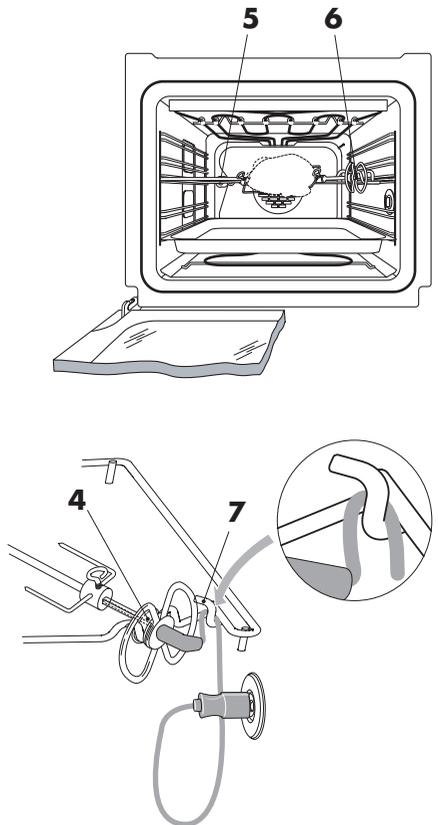
Das Gerät ist mit einem Antrieb für einen Drehspiess oder einen Bratenkorb ausgerüstet. Der Antrieb läuft mit der Betriebsart  und bei Zartgaren mit Grill. Der Gargutensensor kann sowohl mit dem Drehspiess wie auch mit dem Bratenkorb verwendet werden.

### 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 Positionierille **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 Positionierille **4** auf dem Rahmen aufliegt.

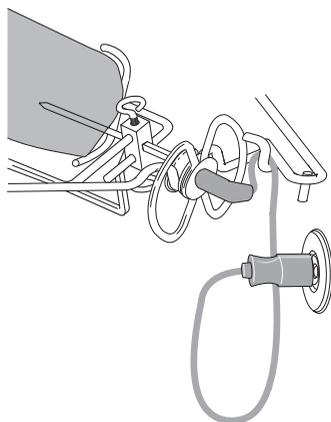
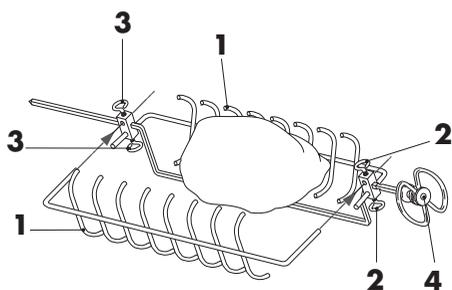


- ▶ Den Auflagerahmen mit dem Drehspieß in Auflage 3 bis an die Garraumrückwand schieben.
- ▶ Den Drehspießgriff leicht anheben. Das Spiessende in den Antrieb **5** stecken und die Positionierille **4** beim Griff zwischen die vorderen Führungsstifte legen.
- ▶ Falls der Gargutsensor verwendet wird, diesen in das Drehspießloch **6** schieben. Das Kabel einmal 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, die Auflagegitter, der Drehspieß, der Bratenkorb und der Auflagerahmen dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Kuchenbleche können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch kann sich die Antihafteffektwirkung mit zunehmender Dauer reduzieren.

## Garraumreinigung



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

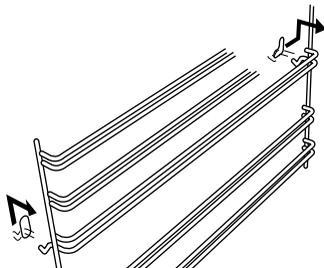
**Die Unterhitze nach dem Anheben wieder ganz auf den Garraumboden auflegen und bei der Garraumrückwand leicht nach unten drücken.**

- ▶ Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Schmutz auf der Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen abwischen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

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

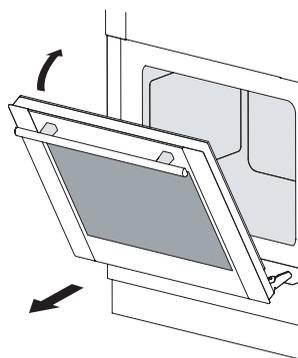
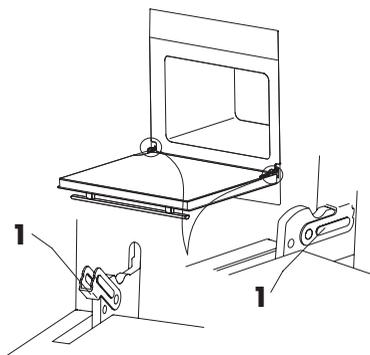
### Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Auflagegitter vorne leicht anheben und wenig aus der Einhängöffnung herauschwenken.
- ▶ 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

- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze (nach vorne wegziehen).
- 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 ist mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet. 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 zwischen Garraumboden und Unterhitze schieben.

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 ...

... in der Anzeige  blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>Der Gargutsensor ist nicht eingesteckt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Den Gargutsensor in die Buchse stecken.</li></ul>

... in der Anzeige  blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>Das Zartgaren ist unterbrochen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zum Weiterfahren durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.</li><li>Zum Abbrechen Taste  antippen.</li></ul>

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

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallati- on 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

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<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

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<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>

### ... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

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

## Herd



**Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet, da dadurch die Platten ausglühen können.**

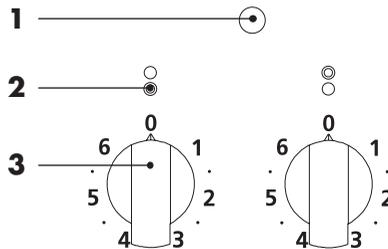
**Schalten Sie bei Überhitzung die Kochplatte aus und lassen Sie diese ganz abkühlen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.**

**Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Herden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern.**

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

## Bedienen der Kochzonen

### Drehesalter für Kochzonen



- 1** Kontrolllampe für Kochzonen
- 2** Symbol für Kochzonen-Zuordnung
- 3** Drehesalter für Kochzonen

Der Drehesalter dient zum Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der zugeordneten Kochzone. Nach dem Aufheizen wird die Kochzone im Intervallbetrieb entsprechend der gewählten Leistungsstufe ein- und ausgeschaltet.

### Ein- /Ausschalten

- ▶ Einschalten: Drehesalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
  - 1 = geringste Leistung
  - 6 = maximale Leistung
  - Die Kontrolllampe leuchtet.
- ▶ Ausschalten: Drehesalter auf 0 stellen.
  - Die Kontrolllampe erlischt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

## **Zweiter Heizkreis/Bräterzone zuschalten**

Je nach Ausführung des Glaskeramik-Kochfeldes kann hinten rechts und/oder vorne links ein zweiter Heizkreis und/oder eine Bräterzone zugeschaltet werden.

- ▶ Drehschalter über Leistungsstufe 6 bis zum Anschlag drehen.
  - Es ist ein Klicken hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.

## **Zweiter Heizkreis/Bräterzone abschalten**

- ▶ Drehschalter auf 0 stellen.

## **Gusskochplatten**

- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da sonst die Randzone der Kochplatte überhitzt. Die Kochplatte glüht mit der Zeit aus und der Chromstahlring löst sich oder kann reißen.
- Regelmässiges Überkochen (besonders wenn zu kleine Pfannen verwendet werden) kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen.

## **Reinigung und Pflege**

- ▶ Kochplatten nur im abgekühlten Zustand reinigen. Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und Lebensmittel-Rückstände mit feiner Stahlwatte entfernen.
- ▶ Die trockenen Kochplatten ein- bis zweimal wöchentlich mit einem handelsüblichen Plattenreinigungsmittel einfetten.



Die Kochplatten sind zur Verstärkung der Gusskante mit einem rostfreien Chromstahlring eingefasst. Dieser Ring verfärbt sich infolge der grossen Hitze mit der Zeit gelblich. Die Verfärbung ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

## Kochgeschirr



**Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr darf nur verwendet werden, wenn es über einen glatt-emailierten Boden verfügt.**

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Elektrokochgeschirr mit stabilem Boden geeignet. Der Boden sollte mindestens 2,5 mm stark und mehrschichtig sein.
- Es ist vorteilhaft, wenn die äussere Schicht aus Chromnickelstahl besteht.
- Der Boden von Elektrokochgeschirr ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden mit der Kochzone guten Kontakt hat.
- Das Kochgeschirr darf auf der Oberfläche keinesfalls wackeln.



- Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
  - Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nicht verwendet werden.
  - Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochzone führen.
- Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen.



Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.

Für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr verwenden.

# Zubehör und Ersatzteile

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

## Zubehör

Original-Kuchenblech



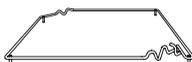
Gitterrost



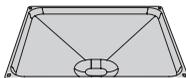
Gargutsensor



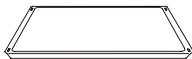
Auflagerahmen für Drehspieß und Bratenkorb



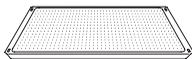
Bratenschale



Guetzliblechpaar ungelocht



Guetzliblechpaar gelocht

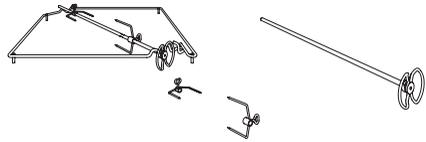


Rollauszug



Drehspieß komplett

- Klammer
- Drehspieß



Bratenkorb komplett

- Ringschraube



## 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.

# Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anfragen .....	79
Anzeigeelemente .....	11
Anzeigen	
Meldungen .....	64
Auflagen	
Heissluft .....	27
Auflauf .....	43
Ausschalten	
Betriebsart .....	26
Kochzone .....	70
Ausschaltzeit .....	38
Aussenreinigung .....	59
<b>B</b>	
Backen .....	19
Backen mit Heissluft .....	27
Backende .....	25
Bedienung .....	14
Bedienungselemente .....	11
Benutzereinstellungen .....	15
Bestellungen .....	79
Betriebsarten .....	19
Ändern .....	25
Wählen .....	23
Betriebsstörungen .....	79
Braten .....	19
Bratenkorb .....	56
Bräunungsunterschied .....	67
Brot .....	43
<b>C</b>	
Cake .....	40
<b>D</b>	
Deinstallation .....	75
Dörren .....	49
Drehspiess .....	56
<b>E</b>	
Einschaltdauer	
Betriebsart .....	36
Einschalten	
Betriebsart .....	23
Kochzone .....	70
Einstellknopf .....	14
Einstelltipps .....	40
Energie sparen .....	28
Entsorgung .....	75
Ersatzteile .....	73
Bestellen .....	79
Erste Inbetriebnahme .....	13
<b>F</b>	
Fehlermeldung .....	66
Fisch .....	47
Fleisch .....	44
<b>G</b>	
Garen im Römertopf .....	48
Gargutsensor .....	30
Platzieren .....	31
Garraumreinigung .....	60
Garraumtemperatur .....	25
Geflügel .....	47
Gerätebeschreibung .....	10
Geräteschublade .....	59
Gerätetür entfernen .....	61
Gratin .....	43
Gratinieren .....	47
Grill	
Grossflächengrill .....	21
Kleinflächengrill .....	21
Gusskochplatten .....	71

## **H**

Heissluft .....	20
Auflagen .....	27
Backen .....	27
Herd .....	69

## **I**

Inbetriebnahme .....	5, 13
----------------------	-------

## **K**

Kerntemperatur .....	32
Kinder im Haushalt .....	6
Kindersicherung .....	16
Kleinflächengrill .....	21
Kleingebäck .....	41
Kochgeschirr .....	72
Kochzonen .....	70
Kuchen .....	40
Kurzanleitung .....	80

## **M**

Meldungen .....	64
-----------------	----

## **N**

Niedertemperaturgaren .....	48
-----------------------------	----

## **O**

Ober-/Unterhitze .....	19
Optionen .....	55

## **P**

Pflege .....	59
Pizza .....	42
PizzaPlus .....	20

## **R**

Reinigung .....	59
Reparatur-Service .....	79
Römertopf .....	48
Runde Bleche .....	20, 27

## **S**

Schnellaufheizen .....	24
Selbstreinigung .....	62
Service-Center .....	79
Servicevertrag .....	79
Sicherheit .....	75
Sicherheitshinweise .....	69
Bei Kindern im Haushalt .....	6
Bestimmungsgemässe Verwendung .....	6
Vor der ersten Inbetriebnahme ...	5
Zum Gebrauch .....	7
Zum Herd .....	9
Startaufschub .....	38
Sterilisieren .....	50
Stromunterbruch .....	66
Symbole .....	2, 11

## **T**

Tasten .....	11
Timer .....	35
Tipps und Tricks .....	67
Trocknen .....	49

## **U**

Uhr .....	34
Anzeige .....	18
Uhrzeit einstellen .....	34
Umluft .....	22
Unterhitze .....	19

**V**

Verpackung..... 75  
Vor der ersten Inbetriebnahme ..... 5  
Vorheizen ..... 28

**W**

Wähe..... 42  
Wärmeschublade..... 55, 59  
Wartung ..... 59

**Z**

Zartgaren..... 22  
    Angebraten ..... 45  
    Auswählen und starten ..... 53  
    Mit Grill ..... 46  
Zeit einstellen..... 34  
Zopf ..... 43  
Zubehör ..... 73  
    Anwendung ..... 29  
    Bestellen ..... 79

# 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