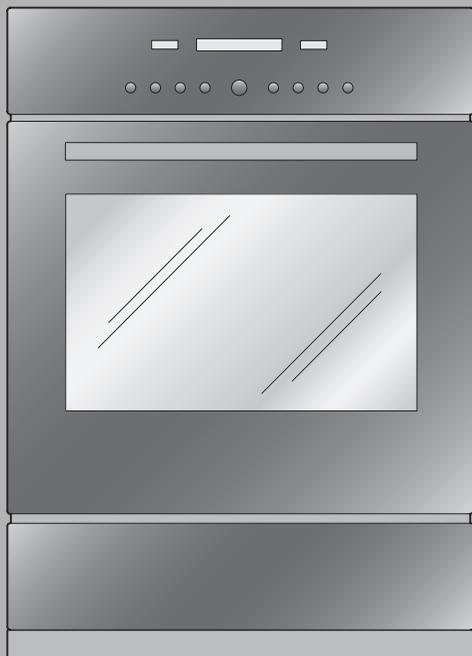


**Backofen**

# **Microbraun SL**



**Bedienungsanleitung**

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

**Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.**

## **Änderungen**

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

## **Gültigkeitsbereich**

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

<b>Typ</b>	<b>Modell-Nr.</b>	<b>Masssystem</b>
BMSL	53A	55-600/55-762
BMSL60	54A	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>6</b>
1.1	Verwendete Symbole	6
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	8
1.4	Gebrauchshinweise	14
<b>2</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>18</b>
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>19</b>
3.1	Aufbau	19
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	20
3.3	Garraum	22
3.4	Zubehör	23
<b>4</b>	<b>Bedienung</b>	<b>25</b>
4.1	Erste Inbetriebnahme	27
4.2	Betriebsart wählen	28
4.3	Garraumtemperatur wählen	28
4.4	Garraumtemperatur kontrollieren und ändern	29
4.5	Betriebsart ändern	29
4.6	Ausschalten	30
<b>5</b>	<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>31</b>
5.1	Sprache	33
5.2	Kindersicherung	33
5.3	Uhrzeitanzeige	34
5.4	Signalton	34
5.5	Beleuchtung	34
5.6	Temperatureinheit	35
5.7	Kontrast	35
5.8	Uhrzeitformat	35
5.9	Netzsynchrisation	35
5.10	Sommer-/Winterzeit	36
5.11	Kalender	36
5.12	Werkeinstellungen	36

<b>6</b>	<b>Uhrfunktionen</b>	<b>37</b>
6.1	Uhrzeit einstellen und ändern	37
6.2	Datum anzeigen und ändern	38
6.3	Timer	40
6.4	Einschaltdauer	42
6.5	Startaufschub	44
6.6	Einstellungen für Kombibetrieb	47
<b>7</b>	<b>Betriebsarten</b>	<b>49</b>
7.1	Ober-/Unterhitze	49
7.2	Ober-/Unterhitze feucht	50
7.3	Unterhitze	50
7.4	Heissluft	51
7.5	Heissluft feucht	52
7.6	PizzaPlus	53
7.7	Grill	53
7.8	Grill-Umluft	54
7.9	Mikrowelle	54
7.10	Schnellaufheizen	55
<b>8</b>	<b>Mikrowelle</b>	<b>56</b>
8.1	Anwendungshinweise	56
8.2	Tipps zum Mikrowellenbetrieb	57
8.3	Mikrowellenleistung/Einschaltdauer	58
8.4	Kombibetrieb	60
<b>9</b>	<b>Gargutsensor</b>	<b>61</b>
9.1	Kerntemperatur	62
<b>10</b>	<b>Zartgaren</b>	<b>64</b>
<b>11</b>	<b>Drehspiess und Bratenkorb</b>	<b>68</b>
11.1	Drehspiess	68
11.2	Bratenkorb	70
<b>12</b>	<b>GarAutomatik</b>	<b>71</b>
12.1	Bräunungsgrad	71
12.2	Gar-/Backdauer	71
12.3	GarAutomatik auswählen und starten	73
<b>13</b>	<b>Rezepte</b>	<b>75</b>
13.1	Rezepte auswählen und starten	76
<b>14</b>	<b>Eigene Rezepte</b>	<b>79</b>
14.1	Eigene Rezepte erstellen	79

<b>15 Warmhalten</b>	<b>82</b>
<b>16 Tipps und Tricks</b>	<b>83</b>
16.1 Gebäck und Braten . . . . .	83
16.2 Kuchen . . . . .	83
16.3 Bräunungsunterschied . . . . .	84
16.4 Energie sparen . . . . .	84
<b>17 Optionen</b>	<b>85</b>
17.1 Wärmeschublade . . . . .	85
17.2 Tellerwärmen . . . . .	85
<b>18 Pflege und Wartung</b>	<b>86</b>
18.1 Aussenreinigung . . . . .	86
18.2 Türdichtung reinigen . . . . .	87
18.3 Türdichtung ersetzen . . . . .	87
18.4 Gerätetür reinigen . . . . .	87
18.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen . . . . .	87
18.6 Garraum reinigen . . . . .	88
18.7 Halogenleuchte ersetzen . . . . .	88
<b>19 Störungen selbst beheben</b>	<b>89</b>
19.1 Was tun, wenn ... . . . .	89
19.2 Nach einem Stromunterbruch . . . . .	92
<b>20 Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>93</b>
<b>21 Technische Daten</b>	<b>95</b>
<b>22 Stichwortverzeichnis</b>	<b>96</b>
<b>23 Reparatur-Service</b>	<b>99</b>

# 1 Sicherheitshinweise

## 1.1 Verwendete Symbole



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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



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

### 1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



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

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

- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- **WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN**
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

- **WARNUNG** vor austretender Mikrowellenenergie und Stromschlag! Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen oder Schäden führen. Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen des Geräts, insbesondere von Strom führenden Teilen oder Schutzeinrichtungen vor Mikrowellenenergie müssen durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden.
- **WARNUNG.** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z. B. Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet ist.

- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff oder Papierbehältern muss das Gerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Falls Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder vom Netz zu trennen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Verbrühungsgefahr! Geben Sie beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in das Gefäss. Andernfalls kann die heisse Flüssigkeit bei geringer Erschütterung explosionsartig überkochen (Siedeverzug).
- Verbrennungsgefahr! Falls Sie Babynahrung erwärmen, rühren Sie die Nahrung um oder schütteln Sie die Flüssigkeit, um die Wärme gleichmässig zu verteilen. Kontrollieren Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

- Verbrennungsgefahr! Erhitzen Sie keine Eier mit Schale, hart gekochte Eier, Schalen- oder Krustentiere im Gerät. Sie können explosionsartig platzen, selbst wenn die Erwärmung beendet ist.
- Halten Sie das Gerät und die Türdichtung sauber. Entfernen Sie Verschmutzungen möglichst rasch. Andernfalls kann das Gerät bzw. die Türdichtung beschädigt und die Gebrauchsdauer beeinflusst werden was zu gefährlichen Situationen führen kann.

### 1.4 Gebrauchshinweise

#### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

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

#### **Bestimmungsgemässe Verwendung**

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

## **Zum Gebrauch**

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

## **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

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

- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit einen Kaffeelöffel in das Gefäss, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefässes kann die Flüssigkeit bei offenem Behälter verspritzen. Keine Gefässe mit engem Ausguss verwenden.

### **Vorsicht, Verletzungsgefahr!**

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

### **Vorsicht, Lebensgefahr!**

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

### **Geräteschäden vermeiden**

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.
- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts ändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Beleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgewechselt werden.
- Vermeiden Sie Beschädigungen an der Gerätetür, dem Türrahmen und den Türscharnieren.
- Nichts zwischen Gerätetür und Rahmen klemmen.
- Schalten Sie die Mikrowelle erst ein, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

## 2 Entsorgung

### Verpackung

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

### Deinstallation

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

### Sicherheit

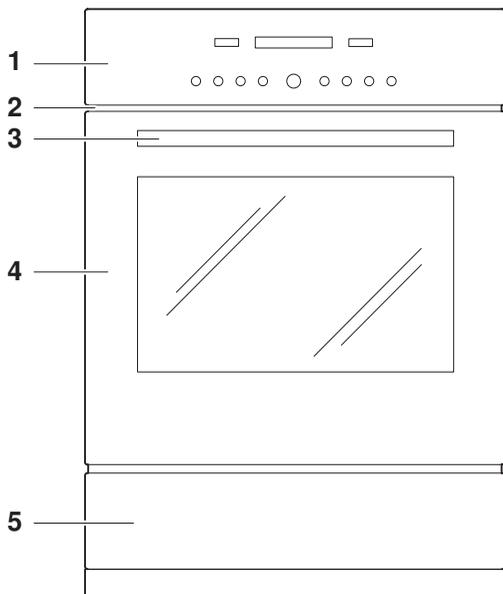
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen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

### Entsorgung

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

## 3 Gerätebeschreibung

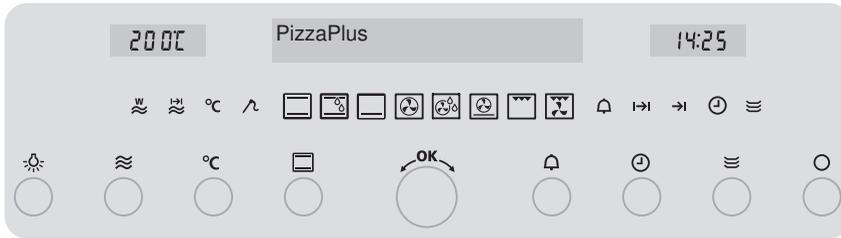
### 3.1 Aufbau



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

\* modellabhängig

## 3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



### Klartextanzeige

PizzaPlus Programme  
Rezepte

### Digitalanzeigen

200°C	Temperatur	14:25	Uhrzeit
	Mikrowellenleistung		Einschaltdauer
			Ausschaltzeit
			Timer

### Symbole Betriebsarten

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

**Symbole**

	Mikrowellenleistung		Einschaltdauer
	Mikrowellendauer		Ausschaltzeit
	Garraumtemperatur		Uhrzeit
	Kerntemperatur		Wärmeschublade/ Tellerwärmen *
	Timer		

\* modellabhängig

**Tasten**

	Beleuchtung		Timer
	Mikrowellenleistung Mikrowellendauer		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Garraum-/ Kerntemperatur		Wärmeschublade/ Tellerwärmen *
	Betriebsart		Aus
	Einstellknopf		

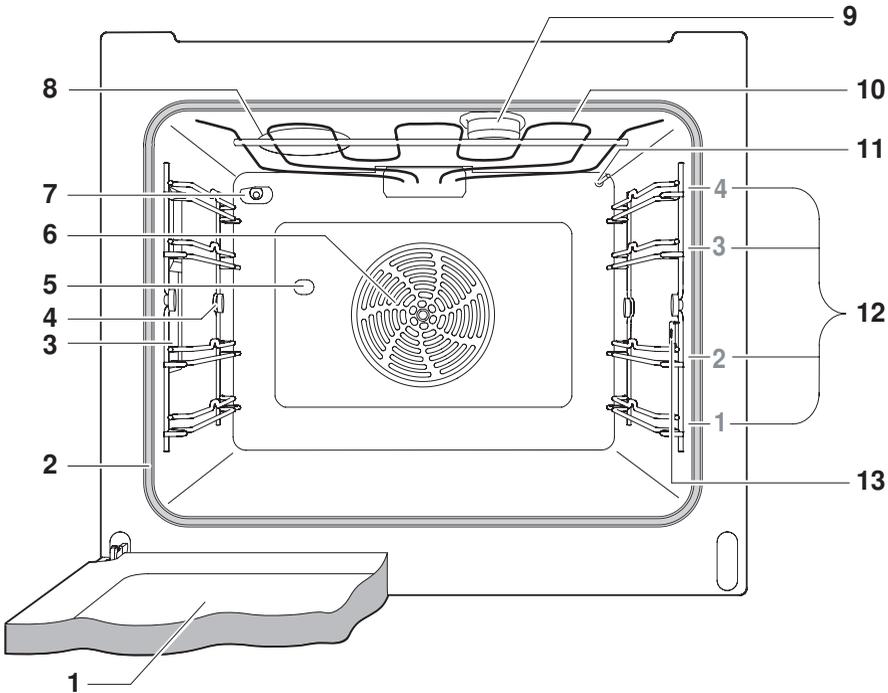
\* modellabhängig

### 3.3 Garraum



**Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!**

**Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.**



- |   |                                       |    |                                |
|---|---------------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Gerätetür                             | 7  | Klimasensor                    |
| 2 | Türdichtung                           | 8  | Mikrowelleneintritt            |
| 3 | Beleuchtung                           | 9  | Garraumentlüftung              |
| 4 | Rändelmutter                          | 10 | Grill/Oberhitze                |
| 5 | Antrieb für Drehspeiss/<br>Bratenkorb | 11 | Garraumtemperaturfühler        |
| 6 | Heissluftgebläse                      | 12 | Auflagen mit Beschriftung      |
|   |                                       | 13 | Steckerbuchse für Gargutsensor |



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

### 3.4 Zubehör



#### Geräteschaden durch falsches Zubehör!

Verwenden Sie im Mikrowellen- und Kombibetrieb kein Kuchenblech. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.

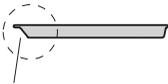
**Beschädigung durch falsche Behandlung.**

**Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.**

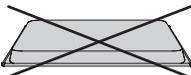
#### Original-Kuchenblech mit TopClean



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

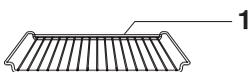


1

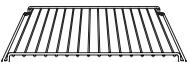


- ▶ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

#### Gitterrost



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



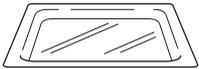
- Auskühlen von Gebäck

#### Original-Glasschale



**Spannungsrisse bzw. Spannungsbrüche durch schnelle Abkühlung.**

**Lassen Sie die heisse Original-Glasschale langsam abkühlen, stellen Sie sie nicht auf eine kalte Unterlage und schrecken Sie sie nicht mit Wasser ab.**



- Speziell für den Mikrowellenbetrieb
- Auflage für Backformen, Gläser usw.
- Auffangschale beim Grillieren

#### Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.



Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind in den **EINSTELLTIPPS** beschrieben.

#### Drehspiess



- Zubereitung von Braten und Poulet

#### Auflagerahmen



- Auflage für Drehspiess und Bratenkorb

#### Sonderzubehör



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

- Sonderzubehör finden Sie unter: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## 4 Bedienung

### Mittels Tasten

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

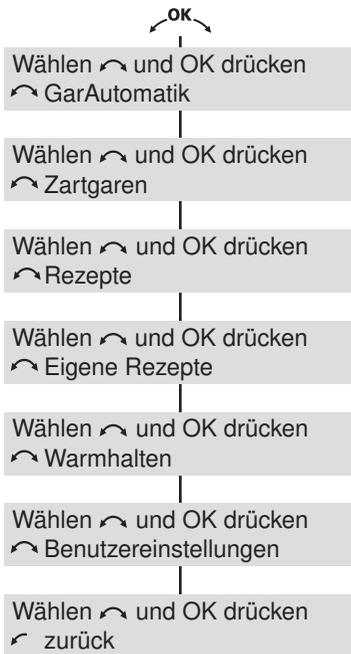
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 15 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

### Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf  wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf  kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste  erlischt die Klartextanzeige.

 Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf  kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol  weist auf eine Information hin.



## 4.1 Erste Inbetriebnahme

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

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Falls in der Anzeige **12:00** blinkt, am Einstellknopf  drehen und die Uhrzeit einstellen.



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

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

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

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



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

## 4.2 Betriebsart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart in der Klartextanzeige steht.
  - In der Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
  - Das Betriebsartensymbol und °C blinken.

### Betriebsarten

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

## 4.3 Garraumtemperatur wählen

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



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

## 4.4 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

- Taste °C antippen.
  - In der Klartextanzeige steht: Garraumtemperatur
  - In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  - Das Symbol °C blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Garraumtemperatur ändern.

## 4.5 Betriebsart ändern

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

## 4.6 Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
  - Ein kurzer Signalton ertönt.
  - Das Betriebsartensymbol und °C erlöschen.

Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt,

- steht in der Anzeige:

Restwärme



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

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

### Gargut entnehmen



#### **Verbrennungsgefahr!**

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

**Flüssigkeiten wie Milch können ohne Benutzung eines Kaffeelöffels beim Erhitzen mit Mikrowelle einen Siedeverzug erfahren.**

**Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit verspritzen. Flüssigkeiten vor dem Konsumieren umrühren.**

**Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.**

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

# 5 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↖OK↗ Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- Am Einstellknopf ↖OK↗ drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↖OK↗ bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- Durch Drehen am Einstellknopf ↖OK↗ werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf ↖OK↗ bestätigen.
- Zum Verlassen Taste ○ antippen.

Wählen ↖ und OK drücken  
↖GarAutomatik

Wählen ↖ und OK drücken  
↖Benutzereinstellungen

Benutzereinstellungen  
↖Sprache



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

## Mögliche Einstellungen

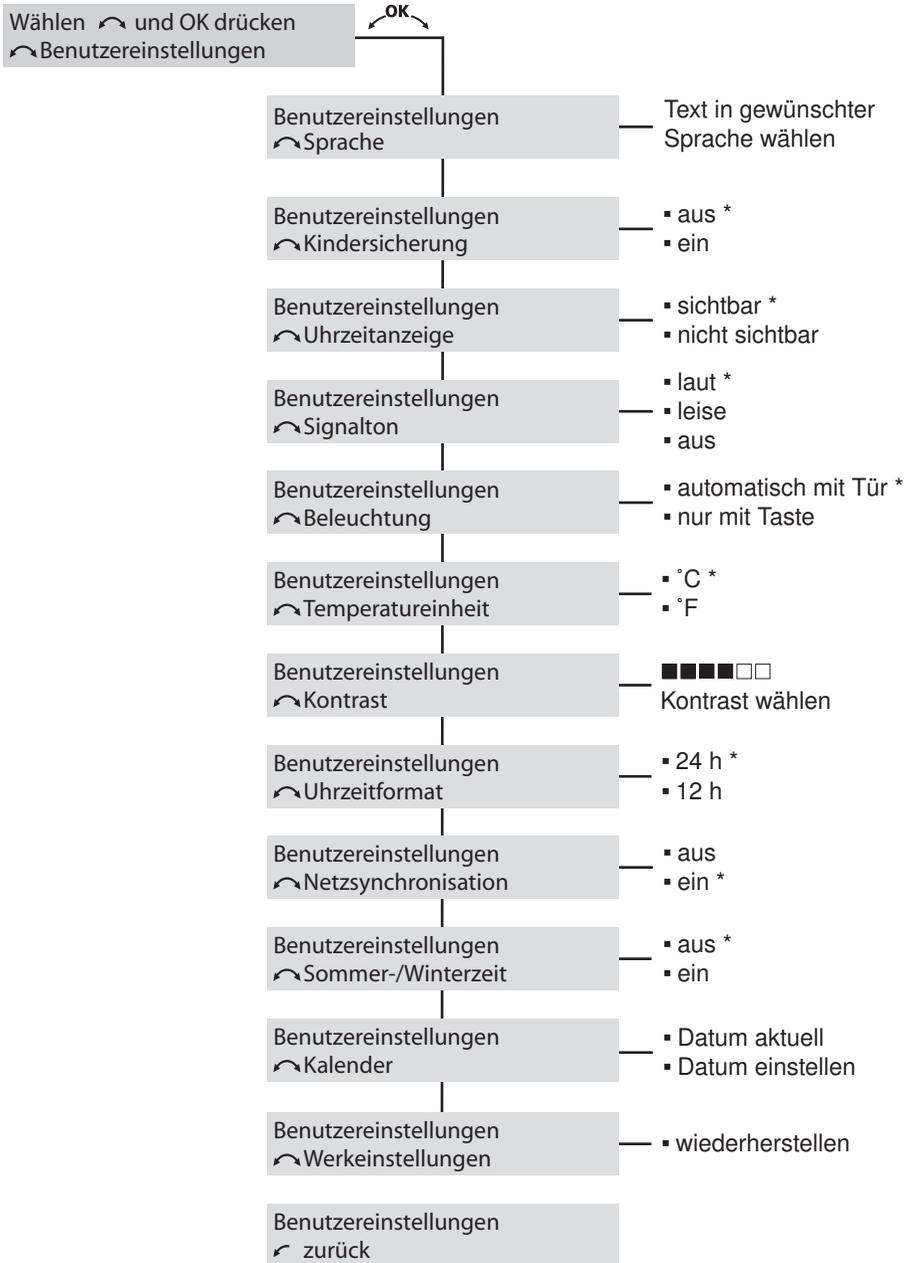
Wählen ↖ und OK drücken  
↖GarAutomatik



Wählen ↖ und OK drücken  
↖Benutzereinstellungen

Wählen ↖ und OK drücken  
↖ zurück

## 5 Benutzereinstellungen



\* Werkeinstellung

## 5.1 Sprache

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



Über folgende Tastenkombination wird die Sprache auf Werkeinstellungen zurückgesetzt:

- ▶ Gleichzeitig Taste  und Einstellknopf  drücken, bis
  - in der Anzeige steht:

Sprache  
↩ Deutsch

## 5.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ,

,  oder  angetippt,

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

Kindersicherung aktiv  
 Deaktivieren: Siehe Anleitung

### Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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



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

### 5.3 Uhrzeitanzeige

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



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

### 5.4 Signalton

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

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



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

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

### 5.5 Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste  ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste  ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

## 5.6 Temperatureinheit

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

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

## 5.7 Kontrast

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

## 5.8 Uhrzeitformat

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



Bei aktivierter Sommer-/Winterzeit-Funktion kann die Einstellung «12 h» nicht aktiviert werden.

## 5.9 Netzsynchronisation

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

Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

### 5.10 Sommer-/Winterzeit

Falls diese Funktion aktiviert ist, erfolgt die Umstellung der Sommer- bzw. Winterzeit automatisch.

Dafür ist die Eingabe des korrekten Datums in der Benutzereinstellung «Kalender» notwendig.



Bei aktiver Einstellung des Uhrzeitformats «12 h» kann die Sommer-/Winterzeit-Funktion nicht aktiviert werden.

### 5.11 Kalender

Das Datum kann abgefragt und geändert werden, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.

### 5.12 Werkeinstellungen

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

## 6 Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

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



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

Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

### 6.1 Uhrzeit einstellen und ändern



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

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

Uhrzeit: Stunden einstellen  
 Minuten: OK drücken

Uhrzeit: Minuten einstellen  
 Bestätigen: OK drücken

## 6.2 Datum anzeigen und ändern



Das Datum kann weder angezeigt noch geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.

- In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

- in der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 Benutzereinstellungen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen  
 Sprache

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

- in der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen  
 Kalender

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B.:

Kalender  
 Datum aktuell: 14.05.2011

- ▶ Am Einstellknopf  drehen bis

- in der Anzeige steht:

Kalender  
 Datum einstellen

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, Tag blinkt:

Datum einstellen  
 TT.MM.JJJJ: 01.01.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Tag einstellen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B. und Monat blinkt:

Datum einstellen  
 TT.MM.JJJJ: 14.01.2010

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Monat einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B. und Jahr blinkt:

Datum einstellen  
↶ TT.MM.JJJJ: 14.05.2010

- Am Einstellknopf  drehen und Jahr einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht, z. B.:

Datum einstellen  
↶ TT.MM.JJJJ: 14.05.2012

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Kalender  
↶ Datum einstellen

- Zum Verlassen Taste  antippen.

## 6.3 Timer

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

### Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Dauer einstellen.

Timer: Min./Sek. einstellen

Die Einstellung erfolgt

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

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



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

### Starten

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

## Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- steht in der Anzeige:
- blinkt das Symbol 

Timer  
abgelaufen

- Durch Antippen von Taste  Signalton ausschalten.

## Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol  blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen  
☐ 0'00: Erneut drücken

- Durch Drehen am Einstellknopf  Timer-Dauer ändern.

## Vorzeitig ausschalten

- Taste  2× antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## 6.4 Einschaltdauer

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

### Einstellen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- Gargut in Garraum stellen.
- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - Das Symbol **I→I** leuchtet.

Einschaltdauer Std./Min.

 Ausschaltzeit: Erneut drücken

### Kontrollieren und ändern

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

### Vorzeitig ausschalten

- Taste  antippen.

## Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol |→|
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen  
 Fortsetzen: Dauer wählen

## Einschaltdauer verlängern

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

## Ausschalten

- Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der Anzeige steht die Restwärme.

## 6.5 Startaufschub

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

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

Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den **EINSTELLTIPPS**. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

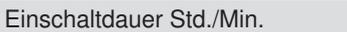


Falls das Gerät für «GarAutomatik», «Rezepte» oder «Eigene Rezepte» vorgeheizt werden muss, ist kein Startaufschub möglich.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

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

### Einschaltdauer einstellen

- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht: 
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt z. B.  –
  - Ausschaltzeit ohne Aufschub.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Ausschaltzeit  
 Dauer: Erneut drücken



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

Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

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

## Beispiel

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

## Kontrollieren und ändern

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



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

### Vorzeitig ausschalten

- Taste  antippen.

### Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen  
 Fortsetzen: Dauer wählen

### Einschaltdauer verlängern

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

### Ausschalten

- Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der Anzeige steht die Restwärme.

## 6.6 Einstellungen für Kombibetrieb

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt **250** für 250 Watt Mikrowellenleistung.
  - Das Symbol **W** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Taste  erneut antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer für den Mikrowellenbetrieb einstellen.

Einschaltdauer Std./Min.  
 Ausschaltzeit: Erneut drücken

Mikrowellenleistung Watt  
 Dauer: Erneut drücken

Mikrowellendauer Std./Min.  
 Leistung: Erneut drücken



Die Einschaltdauer für den Mikrowellenbetrieb kann auf einen Wert eingestellt werden, der kürzer oder länger ist, als die Einschaltdauer der gewählten Betriebsart.

- ▶ Falls gewünscht, einen Startaufschub einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Nach Ablauf der kürzeren Einschaltdauer schaltet die dazugehörige Betriebsart aus.
  - Die entsprechenden Anzeigen erlöschen nach 3 Minuten.
  - Die zweite Betriebsart läuft unverändert weiter.

### Mikrowellenbetrieb vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
  - In der einen Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
  - In der anderen Digitalanzeige steht die Mikrowellenleistung.
  - Das Symbol  blinkt.
  - Das Symbol  leuchtet.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Restdauer auf  zurückstellen.
  - Der Mikrowellenbetrieb ist ausgeschaltet.
  - Die zweite Betriebsart läuft unverändert weiter.

### Kombibetrieb ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

# 7 Betriebsarten



**Beim Mikrowellen- und Kombibetrieb darf kein Kuchenblech verwendet werden.**

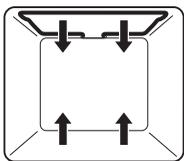
Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben. Die Betriebsarten können auch zusammen mit der Mikrowelle benutzt werden.

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



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

## 7.1 Ober-/Unterhitze



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

Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.

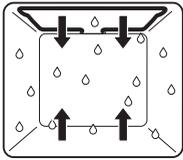
### Anwendung

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



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

## 7.2 Ober-/Unterhitze feucht



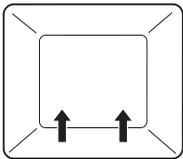
Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

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

### Anwendung

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

## 7.3 Unterhitze



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

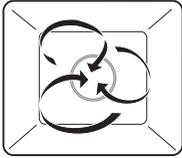
Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

### Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
  - Sterilisieren
- Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.



## 7.4 Heissluft



Temperaturbereich

30–250 °C

Vorschlagswert

180 °C

Auflage

1 + 3 oder 2  
(oder 1 + 2 + 3)

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

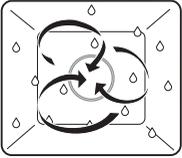
### Anwendung

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



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

## 7.5 Heissluft feucht



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

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

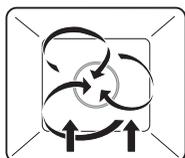
### Anwendung

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



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

## 7.6 PizzaPlus



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

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

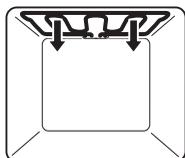
### Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches



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

## 7.7 Grill



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

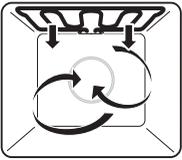
### Anwendung

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



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

## 7.8 Grill-Umluft



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

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

### Anwendung

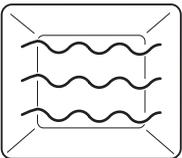
- Hohes Grillgut
- Gratin und Auflauf



Besonders geeignet für ganzes Poulet.

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

## 7.9 Mikrowelle



Leistungsbereich	50–600 W
Vorschlagswert	600 W/2 Min.
Auflage	2

Speisen und Flüssigkeiten werden durch Mikrowellen erwärmt.

### Anwendung

- Vorgekochte Speisen
- Tiefkühl- und Fertigprodukte
- Flüssigkeiten



- ▶ Speisen möglichst nach der Hälfte der Gardauer wenden oder mischen.

## 7.10 Schnellaufheizen

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

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

Ober-/Unterhitze  
Schnellaufheizen

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

# 8 Mikrowelle

## 8.1 Anwendungshinweise



**Kapitel SICHERHEITSHINWEISE sowie die Hinweise im Rezeptbuch beachten.**

**Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr, welches Hohlräume aufweist, die sich mit Wasser füllen können, kann bersten, Herstellerangaben beachten.**



Für Mikrowellen- und Kombibetrieb geeignet



Für Mikrowellen- und Kombibetrieb nicht geeignet

**Für Mikrowellenbetrieb gut geeignet** 

- Glas
- Porzellan
- Mikrowellengeeigneter Kunststoff

**Für Mikrowellenbetrieb zugelassen** 

- Gitterrost
- Drehspiess
- Bratenkorb
- Gargutsensor mit Noppen
- Aluverpackungen von Fertiggerichten

**Für Mikrowellenbetrieb verboten** 

- Gusstöpfe
- Blechformen
- Alufolien
- Backbleche
- Geschirr mit Goldrand oder Metalldekor
- Fleischthermometer

## 8.2 Tipps zum Mikrowellenbetrieb



**Mikrowelle erst einschalten, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.**

- Decken Sie Lebensmittel beim Mikrowellenbetrieb zu, damit sie nicht austrocknen. Zum Zudecken eignen sich Mikrowellenhauben, Glas- oder Porzellandeckel sowie mikrowellengeeignete Folie.

Beim Mikrowellenbetrieb kann der Garraum feucht werden. Um unangenehme Gerüche und Korrosion im Garraum zu vermeiden, bitte Folgendes beachten:

- Flüssige und dampfende Lebensmittel zudecken – ausser, wenn sie knusprig bleiben sollen.
- Am Garende die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.



Beim Mikrowellenbetrieb – ab 350 Watt – wird der Garraum nach 2 Minuten auf 70 °C erwärmt. Dadurch erreicht das Gargut schneller die gewünschte Temperatur und bleibt länger warm. Zusätzlich trocknet der Garraum schneller aus.

### 8.3 Mikrowellenleistung/Einschaltdauer

Die eingestellte Mikrowellenleistung und Einschaltdauer können während des Betriebes kontrolliert und geändert werden.

#### Einschalten

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der einen Digitalanzeige blinkt  für 600 Watt Mikrowellenleistung.
  - In der anderen Digitalanzeige leuchtet .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Taste  erneut antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der einen Digitalanzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellenleistung.
  - In der anderen Digitalanzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer für den Mikrowellenbetrieb einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Mikrowellenleistung Watt  
 Dauer: Erneut drücken

Mikrowellendauer Min./Sek.  
 Leistung: Erneut drücken



Beim Öffnen der Gerätetür wird der Mikrowellenbetrieb sofort unterbrochen. Nach dem Schliessen der Gerätetür startet der Mikrowellenbetrieb automatisch wieder.

## Leistung kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Mikrowellenleistung.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Mikrowellenleistung einstellen.

Mikrowellenleistung Watt  
 Dauer: Erneut drücken

## Einschaltdauer kontrollieren und ändern

- Taste  2× antippen.
  - In der Klartextanzeige steht:
  - In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Einschaltdauer.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer für den Mikrowellenbetrieb einstellen.

Mikrowellendauer Min./Sek.  
 Leistung: Erneut drücken

## Vorzeitig ausschalten

- Taste  antippen.

### Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
  - ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
  - steht in der Klartextanzeige:
  - steht in der einen Digitalanzeige die Mikrowellenleistung
  - blinkt in der anderen Digitalanzeige 
  - blinkt das Symbol 
  - bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten
- Zum Ausschalten Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen  
 Fortsetzen: Dauer wählen



Beim Benutzen des Gargutsensors schaltet der Mikrowellenbetrieb aus, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

### Einschaltdauer verlängern

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

## 8.4 Kombibetrieb

Die Mikrowelle kann mit einer beliebigen Betriebsart kombiniert werden. Diese kann vor oder während des Betriebes dazu geschaltet werden. Das Einstellen der Mikrowelle erfolgt wie gewohnt.



Beim Benutzen des Gargutsensors schaltet das Gerät aus, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.

Falls zuvor die Einschaltdauer der Mikrowelle abgelaufen ist, wird dieser Betrieb vor Erreichen der Kerntemperatur beendet. Die konventionelle Betriebsart läuft so lange weiter, bis die Kerntemperatur erreicht ist.

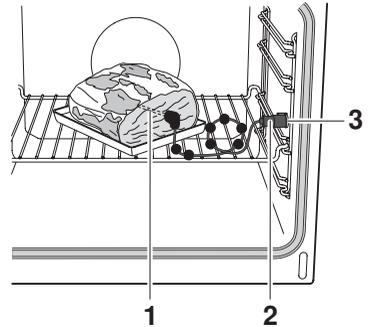
## 9 Gargutsensor



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor mit Noppen.  
Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler, und halten Sie den Stecker immer sauber.

### Gargutsensor platzieren

- Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.  
Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



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

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

Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

- Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

## 9.1 Kerntemperatur



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

Die Kerntemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

### Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur oder Mikrowellenleistung wählen.
- ▶ Taste °C 1× antippen.
  - In der Anzeige steht **--[**.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Kerntemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige **--[**.

### Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste °C 2× antippen.
  - In der Anzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Kerntemperatur ändern.

## Garende

Nach Erreichen der eingestellten  
Kerntemperatur

- schaltet das Gerät automatisch aus
  - ertönt während 1 Minute ein Signalton
  - steht in der Klartextanzeige:
  - steht in der Digitalanzeige die aktuelle  
Kerntemperatur z. B. 
  - blinkt das Symbol 
- Zum Ausschalten Taste  antippen.

Kerntemperatur erreicht



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

## Kerntemperatur nur messen

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Taste  1× antippen.
  - In der Anzeige blinkt .
  - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige .



Die Betriebsart muss manuell ausgeschaltet werden.

- Taste  antippen oder Einschaltdauer einstellen.

## 10 Zartgaren

Mit «Zartgaren» werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garen ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden für «Zartgaren angebraten» oder 3½ bis 4½ Stunden für «Zartgaren mit Grill» eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird automatisch geregelt.

### Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch mit wenig Bindegewebe



Für «Zartgaren mit Grill» können auch etwas durchwachsene Stücke zwischen 1000 und 2000 g verwendet werden.

### Fleisch vorbereiten für «Zartgaren angebraten»

- Fleisch würzen oder marinieren.



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

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

### Gargutsensor platzieren

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



Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.

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

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

### Fleisch vorbereiten für «Zartgaren mit Grill»

- Fleisch würzen oder marinieren.



Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit sie unter dem Grill gleichmässig gebräunt werden.

Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem «Zartgaren mit Grill» entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

- Mit Alufolie ausgelegte Original-Glasschale in Auflage 1 schieben.
- Fleisch auf den Drehspieß stecken oder in den Bratenkorb legen und mit dem Auflagerahmen in Auflage 3 schieben.
- Gargutsensor am Auflagerahmen befestigen und Stecker in Buchse stecken.



Beachten Sie die Hinweise unter **DREHSPIESS UND BRATENKORB**.

## Zartgaren auswählen



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

Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten **EINSTELLTIPPS**.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Klartextanzeige aktivieren.

- In der Klartextanzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

- Am Einstellknopf  drehen, bis  
– in Klartextanzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 Zartgaren

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Klartextanzeige steht:

Zartgaren  
 Kalbsfilet

- Am Einstellknopf  drehen, bis in Klartextanzeige gewünschtes Fleischstück angezeigt wird.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Klartextanzeige steht z. B.:

Lammgigot  
 angebraten, saignant

- Gegebenenfalls am Einstellknopf  drehen, bis in Klartextanzeige gewünschter Bräunungsgrad und die Zubereitungsart angezeigt werden.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Klartextanzeige steht z. B.:

Lammgigot  
 starten

- In der einen Digitalanzeige steht die vorgeschlagene Kerntemperatur.

- In der anderen Digitalanzeige steht die vorgeschlagene Einschaltdauer.

- Die Symbole ,  und  leuchten.

### Kerntemperatur ändern

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

### Einschaltdauer ändern

- Taste  antippen.
  - In der Anzeige blinkt die vorgeschlagene Einschaltdauer.
  - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer ändern.

### Zartgaren starten

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

### Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.

- In der Klartextanzeige steht, z. B.:

Lammgigot  
 weiterfahren

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Ablauf fortsetzen.

### Vorzeitig ausschalten

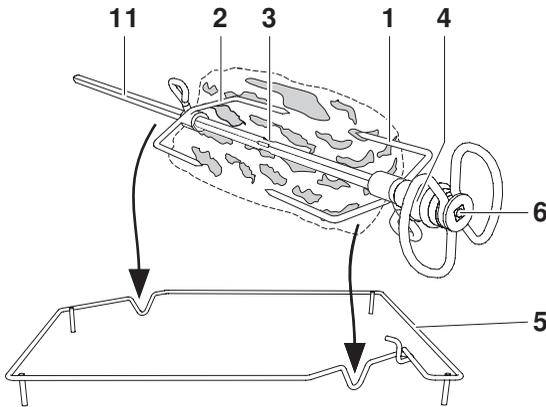
- Taste  2× antippen.

# 11 Drehspieß und Bratenkorb

Das Gerät ist mit einem Antrieb für den Drehspieß und den Bratenkorb ausgerüstet, welcher bei der Betriebsart  und «Zartgaren mit Grill» automatisch eingeschaltet ist. Der Drehspieß und der Bratenkorb können zusammen mit dem Gargutsensor verwendet werden.

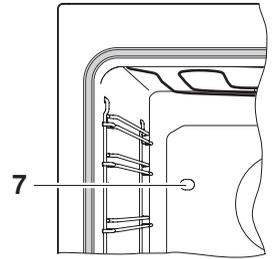
## 11.1 Drehspieß

- Fleisch würzen und binden.



- Beim Braten Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – bei Markier-  
rille **3** befindet.
- Fleisch mit zweiter Klammer **2** zusammendrücken und mit Schrauben  
fixieren.
- Original-Glasschale in Auflage **1** schieben.
- Auflagerahmen mit Drehspieß in Auflage **3** – bis ganz an Garraum-  
rückwand – schieben.

- Spießende **11** in Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- Drehspieß diagonal so zwischen Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass Positionierrolle **4** auf Rahmen aufliegt.



Falls ein Poulet am Drehspieß zubereitet wird,

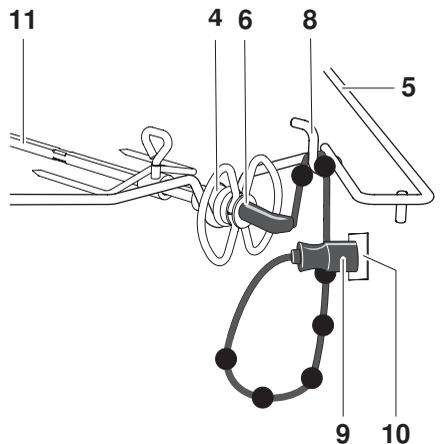
- beide Schenkel und Flügel durch Binden fixieren.
- Drehspieß durch Brustfleisch und nicht durch Bauchhöhle stecken.



Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

Falls der Gargutsensor verwendet wird,

- diesen in Öffnung **6** stecken.
- Kabel zwischen erster und zweiter Kugel in Haken **8** einhängen.
- Stecker **9** des Gargutsensors in Buchse **10** stecken.



## 11.2 Bratenkorb

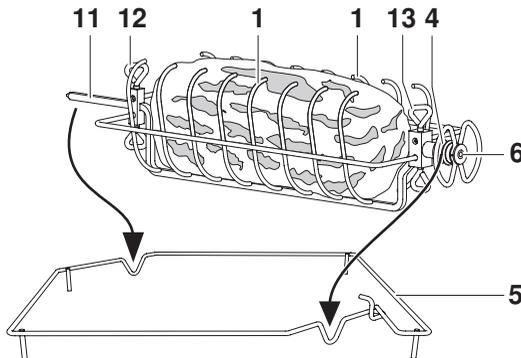
Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

- Bratenkorb leicht mit Öl einfetten.
- Fleisch würzen und zwischen Korbhälften **1** legen.



Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – ganz vorne beim Griff platziert werden.

- Korbhälften **1** zuerst vorne dann hinten gleichmässig zusammendrücken und mit Schrauben **12** und **13** fixieren.



- Original-Glasschale in Auflage **1** schieben.
- Auflagerahmen mit Bratenkorb in Auflage **3** – bis ganz an Garraumrückwand – schieben.
- Ende des Bratenkorbs **11** in Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- Bratenkorb diagonal so zwischen Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass Positionierille **4** auf Rahmen aufliegt.

Falls der Gargutsensor verwendet wird, weiter siehe Kapitel **DREHSPIESS**.

## 12 GarAutomatik

Die GarAutomatik besteht aus Programmen für 15 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A15). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Rezepte.

### 12.1 Bräunungsgrad

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

### 12.2 Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 10–15 Minuten angezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

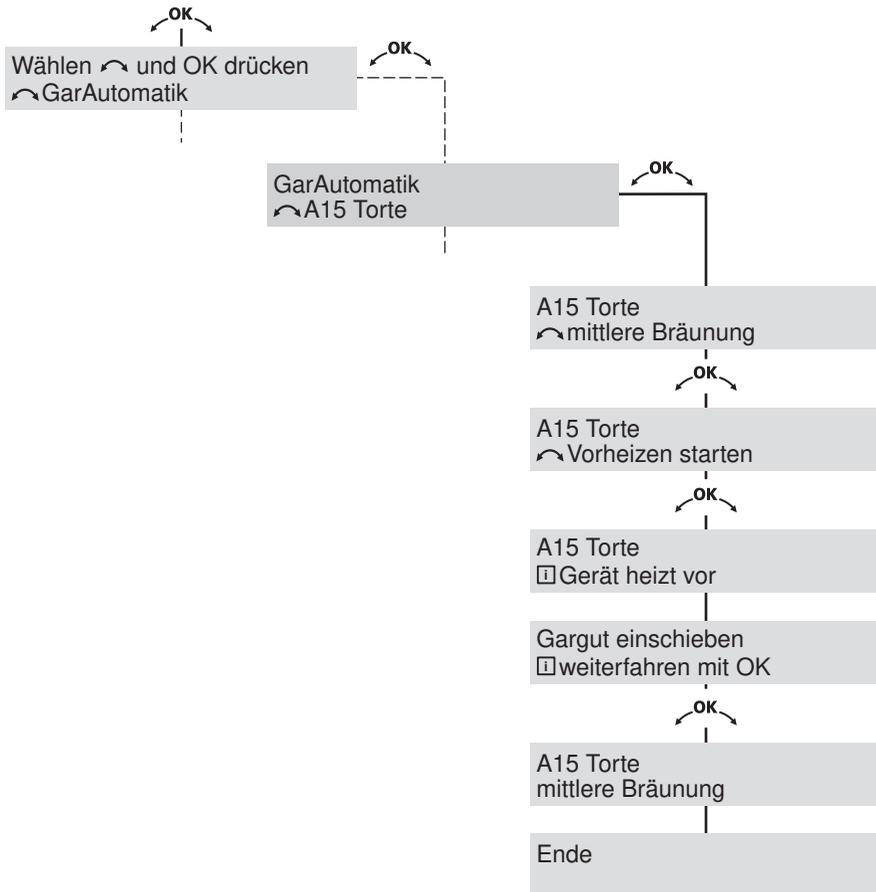
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Anzeige **h** blinkt – nicht geöffnet werden.

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

Beachten Sie die Hinweise in den **EINSTELLTIPPS**.

## Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A15 Torte»



## 12.3 GarAutomatik auswählen und starten

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



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

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

- Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf  Bräunungsgrad anpassen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

GarAutomatik  
 A1 Apérogebäck frisch

GarAutomatik  
 A15 Torte

A15 Torte  
 mittlere Bräunung

A15 Torte  
 Vorheizen starten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:
- Der Garraum wird vorgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Anzeige steht:

A15 Torte  
 Gerät heizt vor

Gargut einschieben  
 weiterfahren mit OK

- ▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in entsprechende Auflage schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
- In der Digitalanzeige leuchtet  und  blinkt.
- Die Gardauer wird ermittelt.



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

- Anschliessend leuchtet in der Digitalanzeige die effektive Dauer.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  2x antippen.

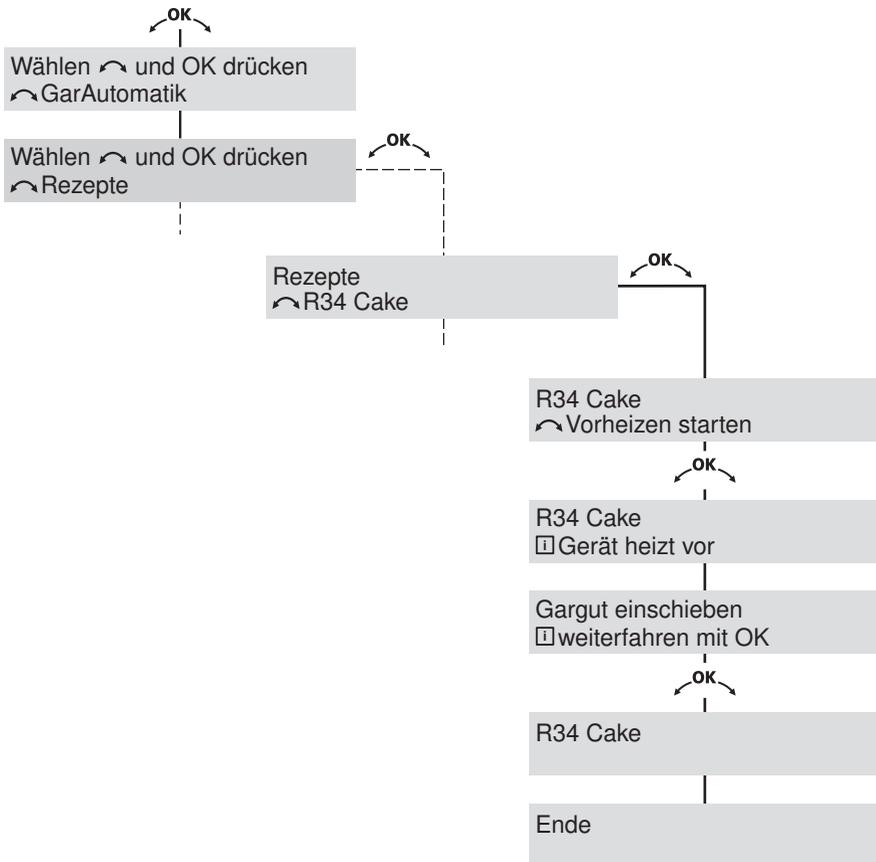
# 13 Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf **OK** aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

## Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R34 Cake»



## 13.1 Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R34 Cake» gezeigt.



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

- ▶ Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
  - Der Garraum wird vorgeheizt.
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Anzeige steht:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Rezepte

Rezepte  
 R1 Apérogebäck

Rezepte  
 R34 Cake

R34 Cake  
 Vorheizen starten

R34 Cake  
 Gerät heizt vor

Gargut einschieben  
 weiterfahren mit OK

- Gitterrost in Auflage 2 schieben.
- Cakeform auf Gitterrost stellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
  - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

R34 Cake

### Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.

### Garraumtemperatur ändern

- Taste  antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und Garraumtemperatur ändern.

### Einschaltdauer ändern

- Taste  antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer ändern.

### Mikrowellenleistung ändern

- Taste  1× antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und Mikrowellenleistung ändern.

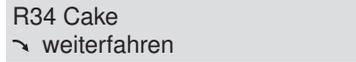
### Mikrowellendauer ändern

- Taste  2× antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und Mikrowellendauer ändern.

### **Versehentliches Unterbrechen**

Wird die Taste  angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Anzeige steht:



► Durch Drücken auf den Einstellknopf  Ablauf fortsetzen.

### **Vorzeitig ausschalten**

► Taste  2× antippen.

## 14 Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten, Mikrowellenwerten und Einschalt Dauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden.

### 14.1 Eigene Rezepte erstellen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

- Geschätzte Einschaltdauer eingeben.
  - Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

#### Rezepteinstellung vornehmen



Falls Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt sein.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige erstes leeres Rezept steht.
  - In der Anzeige steht z. B.:

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Eigene Rezepte

Eigene Rezepte  
 Rezept 1 (leer)

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)  
 ändern

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)  
 Schritt 1

- Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Mikrowellenwerte, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- Am Einstellknopf  drehen und Schritt 2 auswählen.

- Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Mikrowellenwerte, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.

- Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

- In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)  
 speichern

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

- Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige der gewünschte Vorgang steht.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

## Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf  auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht, z. B.:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis in Anzeige gewünschter (leerer) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Rezept ist gespeichert.

R1 Apérogebäck  
↶ kopieren



Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

## Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ▶ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf  auswählen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht, z. B.:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Rezept ist gelöscht.
  - In der Anzeige steht wieder der Standardname, z. B.:

Rezept 1  
↶ löschen

Rezept 1 (leer)  
↶ ändern

## 15 Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf  aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» 3 bis 4 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

### Einschalten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  Anzeige aktivieren.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Am Einstellknopf  drehen, bis
  - in der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Anzeige steht:
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Wählen  und OK drücken  
 GarAutomatik

Wählen  und OK drücken  
 Warmhalten

Warmhalten  
 starten



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

## 16 Tipps und Tricks

### 16.1 Gebäck und Braten

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

### 16.2 Kuchen

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

### 16.3 Bräunungsunterschied

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



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

### 16.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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



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

## 17 Optionen

### 17.1 Wärmeschublade



**Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!  
Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade.**

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

- Durch Antippen von Taste  Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.
- Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

### 17.2 Tellerwärmen

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

- Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.
- Durch Antippen von Taste  «Tellerwärmen» ein- bzw. ausschalten.
- Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Das «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

## 18 Pflege und Wartung



**Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!**

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

**Gefahr durch austretende Mikrowellen!**

**Überprüfen Sie regelmässig die Gerätetür, die Türdichtung sowie die Türverriegelung. Sind diese Teile beschädigt, dürfen Sie das Gerät nicht mehr im Mikrowellenbetrieb benutzen.**

**Geräteschäden durch falsche Behandlung!**

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

**Zerkratzte Glasflächen können bersten.**

**Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.**

### 18.1 Aussenreinigung

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

#### **Wärmeschublade**

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

## 18.2 Türdichtung reinigen

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

## 18.3 Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

## 18.4 Gerätetür reinigen



**Entfernen Sie niemals die Gerätetür. Andernfalls ist der Schutz vor austretenden Mikrowellen nicht mehr gewährleistet.**

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

## 18.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

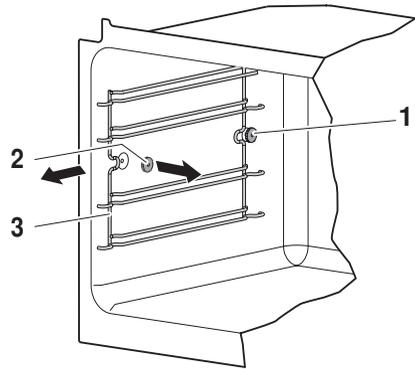


**Beschädigung durch falsche Behandlung!  
Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler.**

- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die TopClean-Antihaftwirkung.
- ▶ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

### Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- Hintere Rändelmutter **1** im Gegenuhrzeigersinn lösen.
- Vordere Rändelmutter **2** lösen und entfernen.
- Auflagegitter **3** nach vorne herausnehmen.
- Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



### 18.6 Garraum reinigen



**Geräteschäden durch falsche Behandlung!**

**Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente. Scheuern Sie nicht auf der Oberfläche. Dies beschädigt die TopClean-Antihaftwirkung.**

**Reinigen Sie die Mikrowellen-Eintrittsstelle nicht mit spitzen Gegenständen, sie ist stossempfindlich.**

- Den Garraum regelmässig reinigen, besonders falls Speisen übergelaufen sind. Achten Sie darauf, dass sich keine Fettspritzer oder Speisereste festsetzen.
- Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.

### 18.7 Halogenglühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Halogenglühlampe durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

## 19 Störungen selbst beheben

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

Bevor Sie den Service anrufen:

- Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter **TECHNISCHE DATEN**) und die komplette Störungsmeldung, z. B.:

FX/EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX

### 19.1 Was tun, wenn ...

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

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

**... nur die Beleuchtung nicht funktioniert**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Halogenleuchte defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Service anrufen.</li></ul>

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

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

**... wechselnde Lüftergeräusche wahrgenommen werden**

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumentlüftung und Gerätekühlung werden bedarfsgerecht geregelt.</li> </ul>	<p>Dies ist normal und senkt den Energieverbrauch.</p>

**... in der Anzeige steht**

Tür  
Öffnen und schliessen

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach einem Stromunterbruch wurde Mikrowelle gewählt, ohne dass zuvor die Gerätetür geöffnet und geschlossen wurde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gerätetür ganz öffnen und schliessen.                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– Korrekte Funktion der Türschalter wird überprüft.</li> </ul> </li> </ul>

**... die Uhr falsch läuft**

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

**... in der Anzeige steht**

FX/EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX

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

**... in der Anzeige steht**

UX/EXX siehe Anleitung  
FN XXX XXXXXX

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

## 19.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

### Stromunterbruch während des Betriebes

Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.

- In der Klartextanzeige steht:
- Das Symbol  $I \rightarrow I$  blinkt.

Stromausfall  
 Betrieb abgebrochen



Ein Fortfahren ist nicht möglich.

- Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.

### Stromunterbruch bei ausgeschaltetem Gerät

Falls die Uhrzeit nicht mehr gespeichert ist,

- steht in der Klartextanzeige:
- blinkt in der Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 

Stromausfall  
 Uhrzeit einstellen

- Uhrzeit einstellen, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.
- Gerätetür ganz öffnen und wieder schliessen.
  - Die korrekte Funktion des Türschalters wird überprüft.

### ... und aktivierter Funktion Sommer-/Winterzeit

Falls das Datum nicht mehr gespeichert ist,

- steht in der Klartextanzeige, z. B.:

Datum einstellen  
 TT.MM.JJJJ: 14.05.2012

- Datum einstellen, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.

## 20 Zubehör und Ersatzteile

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

### Zubehör

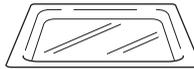
Original-Kuchenblech  
mit TopClean



Gitterrost



Original-Glasschale



Gargutsensor  
mit Noppen



Auflagerahmen



Drehspiess komplett  
Auflagerolle Keramik  
Drehspiess  
Klammer



Einstelltipps



Rezeptbuch

## Sonderzubehör

Informationen unter: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## Ersatzteile

Auflagegitter  
links/rechts



Rändelmutter



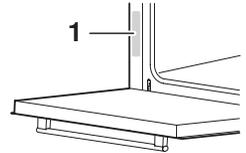
# 21 Technische Daten

## Aussenabmessungen

➤ Siehe Installationsanleitung

## Elektrischer Anschluss

➤ Siehe Typenschild 1



## Hinweis für Prüfinstitute

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

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

## Garraumtemperaturmessung

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

## Standby-Sparautomatik

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



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

## 22 Stichwortverzeichnis

- A**
- Anfragen . . . . . 99
  - Antrieb
    - Drehspiess/Bratenkorb . . . . . 22
  - Anzeigeelemente . . . . . 20
  - Aufbau . . . . . 19
  - Auflagegitter . . . . . 88
    - Reinigen . . . . . 87
  - Auflagen . . . . . 22
  - Auflagerahmen . . . . . 24
  - Ausschalten . . . . . 25, 30, 43, 46
  - Ausschaltzeit . . . . . 44
    - Einstellen . . . . . 45
  - Aussenabmessungen . . . . . 95
  - Aussenreinigung . . . . . 86
- B**
- Bedienung . . . . . 25
  - Bedienungselemente . . . . . 20
  - Beleuchtung . . . . . 32, 34
  - Benutzereinstellungen . . . . . 31
  - Bestellungen . . . . . 99
  - Betriebsarten . . . . . 20, 49
    - Ändern . . . . . 29
    - Wählen . . . . . 28
  - Betriebsstörungen . . . . . 99
  - Bratenkorb . . . . . 68, 70
  - Bräunungsgrad . . . . . 71
  - Bräunungsunterschied . . . . . 84
- D**
- Datum
    - Ändern . . . . . 38
    - Anzeigen . . . . . 38
    - Einstellen . . . . . 38
  - Deinstallation . . . . . 18
  - Digitalanzeigen . . . . . 20
  - Drehspiess . . . . . 24, 68
- E**
- Eigene Rezepte . . . . . 79
    - Erstellen . . . . . 79
    - Kopieren . . . . . 81
    - Löschen . . . . . 81
  - Einschaltdauer . . . . . 42
    - Mikrowellenbetrieb . . . . . 58
  - Einschalten
    - Mikrowellenbetrieb . . . . . 58
  - Einstelltipps . . . . . 93
  - Elektrischer Anschluss . . . . . 95
  - Energie sparen . . . . . 84
  - Entsorgung . . . . . 18
  - Ersatzteile . . . . . 94
    - Bestellen . . . . . 99
  - Erste Inbetriebnahme . . . . . 27
- F**
- F- und E-Meldungen . . . . . 91
- G**
- GarAutomatik . . . . . 71
    - Starten . . . . . 73
  - Gargut entnehmen . . . . . 30
  - Gargutsensor . . . . . 24, 61
    - Platzieren . . . . . 61
    - Reinigen . . . . . 87
  - Garraum
    - Reinigen . . . . . 88
    - Temperaturmessung . . . . . 95
  - Garraumtemperatur
    - Kontrollieren/Ändern . . . . . 29
    - Wählen . . . . . 28
  - Gerät ausschalten . . . . . 25, 30
  - Gerätebeschreibung . . . . . 19
  - Gitterrost . . . . . 23
  - Grill . . . . . 53
  - Grill-Umluft . . . . . 54
  - Gültigkeitsbereich . . . . . 2

<b>H</b>		<b>R</b>	
Halogenglühlampe . . . . .	88	Rändelmutter . . . . .	22
Heissluft . . . . .	51	Reinigung . . . . .	86
Heissluft feucht . . . . .	52	Reparatur-Service . . . . .	99
<b>I</b>		Rezeptbuch . . . . .	93
Inbetriebnahme . . . . .	14, 27	Rezepte . . . . .	75
<b>K</b>		Ändern . . . . .	77
Kalender . . . . .	36	Eigenes erstellen . . . . .	79
Kerntemperatur . . . . .	62	Starten . . . . .	76
Nur messen . . . . .	63	<b>S</b>	
Kindersicherung . . . . .	32, 33	Schnellaufheizen . . . . .	55
Klartextanzeige . . . . .	20, 26	Service-Center . . . . .	99
Kombibetrieb . . . . .	47, 60	Servicevertrag . . . . .	99
Ausschalten . . . . .	48	Sicherheit . . . . .	18
Einstellungen . . . . .	47	Sicherheitshinweise	
Kontrast . . . . .	32, 35	Allgemeine . . . . .	7
Kurzanleitung . . . . .	100	Bestimmungsgemässe	
<b>M</b>		Verwendung . . . . .	14, 15
Mikrowelle . . . . .	54	Gerätespezifische . . . . .	8
Anwendungshinweise . . . . .	56	Vor der ersten Inbetriebnahme . . . . .	14
Einschaltdauer . . . . .	58	Signalton . . . . .	32, 34
Einschalten . . . . .	58	Sommer-/Winterzeit . . . . .	36
Geschirr . . . . .	56	Sonderzubehör . . . . .	24, 94
Kombibetrieb . . . . .	60	Sprache . . . . .	32, 33
Leistung . . . . .	58	Sprachrückstellung . . . . .	33
Tipps . . . . .	57	Standby . . . . .	95
Modell-Nr. . . . .	2	Startaufschub . . . . .	44
<b>N</b>		Steckerbuchse . . . . .	22
Netzsynchroisation . . . . .	35	Störungen selbst beheben . . . . .	89
<b>O</b>		Stromunterbruch . . . . .	92
Ober-/Unterhitze . . . . .	49	Symbole . . . . .	6, 21
Ober-/Unterhitze feucht . . . . .	50	<b>T</b>	
Optionen . . . . .	85	Tasten . . . . .	21, 25
Original-Glasschale . . . . .	24	Technische Daten . . . . .	95
Original-Kuchenblech . . . . .	23	Tellerwärmen . . . . .	85
<b>P</b>		Temperatureinheit . . . . .	32, 35
Pflege . . . . .	86	Temperaturfühler . . . . .	22
PizzaPlus . . . . .	53	Timer . . . . .	40
Prüfinstitute . . . . .	95	Tipps und Tricks . . . . .	83
		Türdichtung	
		Ersetzen . . . . .	87
		Reinigen . . . . .	87
		Typ . . . . .	2
		Typenschild . . . . .	95

### **U**

U- und E-Meldungen . . . . .	91
Uhrfunktionen . . . . .	37
Uhrzeit einstellen. . . . .	37
Uhrzeitanzeige. . . . .	32, 34
Uhrzeitformat. . . . .	32, 35
Unterhitze . . . . .	22, 50

### **V**

Verpackung. . . . .	18
Vor der ersten Inbetriebnahme . . .	14
Vorheizen . . . . .	84
Vorzeitig ausschalten . . . .	67, 74, 78

### **W**

Wärmeschublade . . . . .	19, 85
Reinigen . . . . .	86
Warmhalten. . . . .	82
Wartung . . . . .	86
Werkeinstellungen. . . . .	32, 36

### **Z**

Zartgaren . . . . .	56, 64
Auswählen . . . . .	66
Einschaltdauer ändern . . . . .	67
Fleisch vorbereiten . . . . .	64, 65
Gargutsensor platzieren . . . . .	65
Kerntemperatur ändern. . . . .	67
Starten . . . . .	67
Zartgaren angebraten. . . . .	64
Zartgaren mit Grill. . . . .	65
Zeit einstellen . . . . .	37
Zubehör . . . . .	23, 93
Bestellen. . . . .	99
Reinigen . . . . .	87

## 23 Reparatur-Service



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

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

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

FN

Gerät

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

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

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

### **Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag**

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

# Kurzanleitung

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

## Uhrzeit einstellen

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

## Betriebsart wählen

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

## Mikrowellenbetrieb einschalten

- Taste  antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Mikrowellenleistung einstellen.
- Taste  erneut antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Mikrowellendauer einstellen.

## Gerät ausschalten

- Taste  antippen.

## V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug  
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61  
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch  
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J53A.010-1