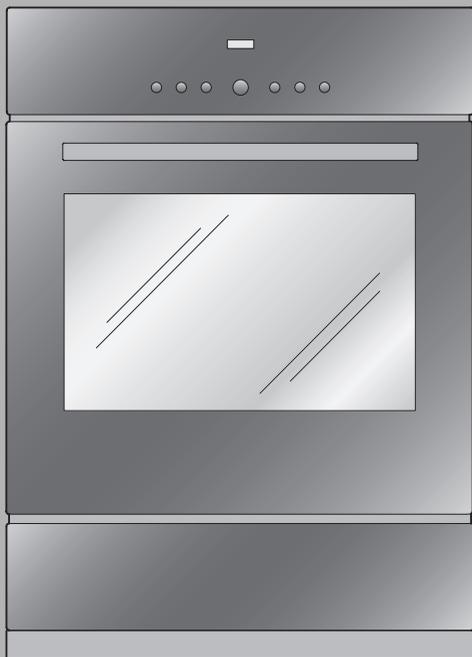


**Backofen**

# **Combair SEP**



**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.

## Verwendete Symbole



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

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



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

## Gültigkeitsbereich

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

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
BC-SEP	727	55-600/55-762
BC-SEP	751	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	6
Zum Gebrauch	7
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>10</b>
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Garraum	12
Zubehör	13
<b>Bedienung</b>	<b>15</b>
Erste Inbetriebnahme	16
Beispiel	16
Betriebsart wählen	17
Betriebsart ändern	17
Garraumtemperatur wählen	17
Garraumtemperatur kontrollieren/ändern	17
Ausschalten	18
<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>19</b>
Kindersicherung	21
Uhrzeitanzeige	21
Signalton	22
Temperatureinheit	22
Uhrzeitformat	22
Werkeinstellungen	22
<b>Uhrfunktionen</b>	<b>23</b>
Uhrzeit einstellen und ändern	23
Timer	24
Einschaltdauer	25
Startaufschub	27

<b>Betriebsarten</b>	<b>30</b>
Schnellaufheizen .....	34
<b>Einstelltipps</b>	<b>35</b>
Optimaler Gebrauch .....	35
Gar-/Backtabellen .....	36
<b>Tipps und Tricks</b>	<b>51</b>
Energie sparen .....	52
<b>Option</b>	<b>53</b>
Wärmeschublade .....	53
<b>Pflege und Wartung</b>	<b>54</b>
Aussenreinigung .....	54
Gerätetür reinigen .....	55
Auflagegitter herausnehmen .....	56
Türdichtung ersetzen .....	57
Zubehör reinigen .....	58
Garraum reinigen .....	58
Pyrolytische Selbstreinigung .....	59
Halogenleuchte ersetzen .....	62
<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>63</b>
Was tun, wenn ... ..	63
Nach einem Stromunterbruch .....	66
<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>67</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>69</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>70</b>
<b>Notizen</b>	<b>71</b>
<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>72</b>
<b>Reparatur-Service</b>	<b>75</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>76</b>

# Sicherheitshinweise



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

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

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

## Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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

## **Bei Kindern im Haushalt**

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

## **Zum Gebrauch**

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Geräte-/Wärmeschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

### **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen sowie bei der pyrolytischen Selbstreinigung entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- 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 beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Vor Beginn der pyrolytischen Selbstreinigung darauf achten, dass sich kein Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände im Garraum befinden. Größere Fett- und Ölrückstände mit einem Papiertuch wegwischen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!  
Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

### **Vorsicht, Verletzungsgefahr!**

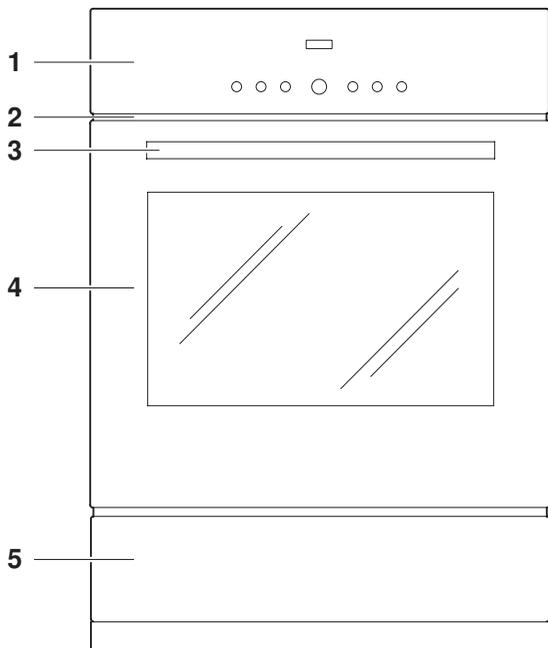
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

### **Geräteschäden vermeiden**

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Backformen, Garbehälter usw. bei den Betriebsarten ,  und  nicht direkt auf den Garraumboden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- 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. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

# Gerätebeschreibung

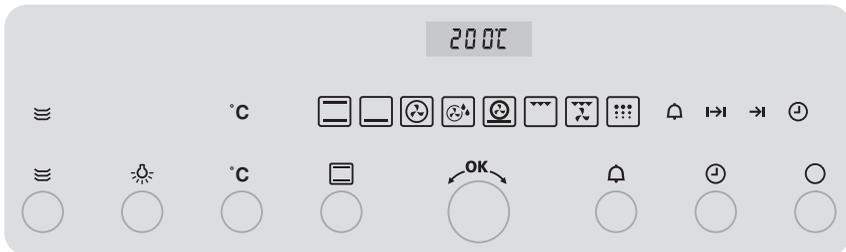
## Aufbau



- 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Türgriff
- 4 Gerätetür
- 5 Geräte-/Wärmeschublade \*

\* modellabhängig

## Bedienungs- und Anzeigeelemente



### Tasten

- |   |                   |   |  |
|---|-------------------|---|--|
|  | Wärmeschublade *  |  | Einstellknopf                          |
|  | Beleuchtung       |  | Timer                                  |
|  | Garraumtemperatur |  | Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit |
|  | Betriebsart       |  | Aus                                    |

### Anzeige

20.0°C Temperatur

14:25 Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer

### Symbole

- |   |                   |   |                |
|---|-------------------|---|----------------|
|  | Wärmeschublade *  |  | Einschaltdauer |
|  | Garraumtemperatur |  | Ausschaltzeit  |
|  | Timer             |  | Uhrzeit        |

       Betriebsarten

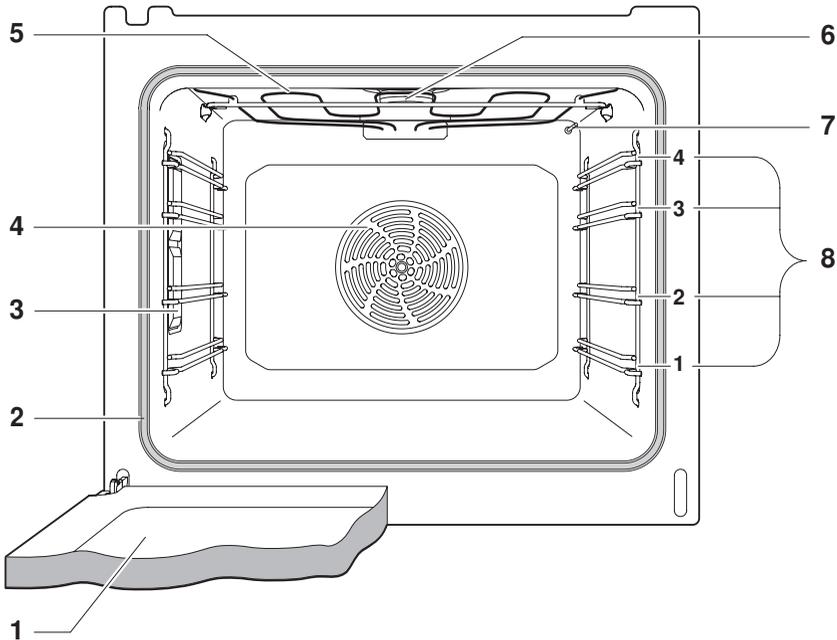
 Selbstreinigung

\* modellabhängig

## Garraum



**Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.**



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



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

## Zubehör

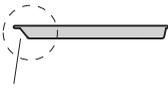


**Nicht mit Messern oder Schneidrädern in emaillierten Kuchenblechen schneiden. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.**



### Original-Kuchenblech mit TopClean

- Backform für Wähen und Guetzi
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- ▶ Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.



**1**



- ▶ Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

### Gitterrost

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Zum Auskühlen von Gebäck



Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche,

- ▶ den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.



Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



### **Runde Kuchenbleche mit TopClean**

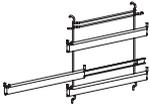
- Backformen für Wähen und Quiches
- Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



### **Porzellanformen**

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Grillieren von Braten, Poulet usw.
- Zum Warmhalten von Gerichten

Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



### **Rollauszug**

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Kuchenblechen/Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

# Bedienung

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

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der 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 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

## Erste Inbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der Digitalanzeige **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.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.
- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

## Beispiel



**Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.**

Die Symbole sind in den 'Einstelltipps' erklärt. In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

		°C			 <b>Min.</b>	
Cake		165-175	ja	2	50-65	

- ▶ Den Gitterrost in Auflage 2 schieben.
- ▶ Die weitere Bedienung wie auf den folgenden Seiten beschrieben vornehmen.

## Betriebsart wählen

- ▶ Betriebsart  wählen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **200C**.
  - Die Symbole **°C** und  blinken.

## Betriebsart ändern

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

## Garraumtemperatur wählen

- ▶ Taste **°C** antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Garraumtemperatur auf **170C** ändern.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Das Symbol **°C** leuchtet.
  - Sobald der Garraum aufgeheizt ist, ertönt ein Signalton.



Es empfiehlt sich, die mittlere in den 'Einstelltipps' vorgeschlagene Garraumtemperatur einzustellen.

- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

## Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

- ▶ Taste **°C** antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  - Das Symbol **°C** blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur geändert werden.

## Gargut entnehmen



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

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

- ▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

## Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
  - Die Symbole  und  erlöschen.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.  
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

# Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf  5 Sekunden gedrückt halten.
  - In der Digitalanzeige steht **EEEE**.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Digitalanzeige steht **E -: 0** für «Kindersicherung aus».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Einstellung wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - In der Digitalanzeige blinkt z. B. **Eh: 1** für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Digitalanzeige auf **Eh: 0** für «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.
- ▶ Durch Drücken auf die Taste  wird die Einstellung beendet.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

## Mögliche Einstellungen

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

\* Werkeinstellung

## Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  oder  angetippt,

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

### Bedienung bei aktiver Kindersicherung

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



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

## Uhrzeitanzeige

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



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

## Signalton

Er 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.

## Temperatureinheit

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

■ °C	Grad Celsius
■ °F	Grad Fahrenheit

## Uhrzeitformat

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

## Werkeinstellungen

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

# Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

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



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

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

## Uhrzeit einstellen und ändern



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

- ▶ Taste  antippen.
  - 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 Digitalanzeige blinken die Minuten.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

## Timer

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

### Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **0'00**.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

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

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste  kann die Dauer auf **0'00** zurückgestellt werden.

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

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- Das Symbol  blinkt.

Durch Antippen der Taste  schaltet der Signalton aus.

### Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  2× antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **0 '00**.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

### **Einschaltdauer**

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

### **Einstellen**

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal **9h 59** – einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

### **Kontrollieren und ändern**

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
  - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  antippen.

### **Einschaltdauer abgelaufen**

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Digitalanzeige  ' 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

### **Einschaltdauer verlängern**

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

### **Ausschalten**

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

## Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet zum gewünschten Zeitpunkt automatisch ein und wieder aus.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

## Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
  - Das Symbol **I→I** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal **9h 59** – einstellen.

## Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt z. B. **8:15** – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
  - Das Symbol  $\rightarrow|$  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Ausschaltzeit einstellen.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat **EH:12** gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

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

- Bsp.:
- ▶ Sie wählen die Betriebsart  und 180 °C.
  - ▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
  - ▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
    - Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

## Kontrollieren und ändern

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



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

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  antippen.

### **Einschaltdauer abgelaufen**

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Digitalanzeige  ' 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

### **Einschaltdauer verlängern**

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

### **Ausschalten**

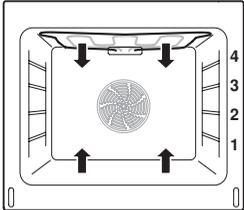
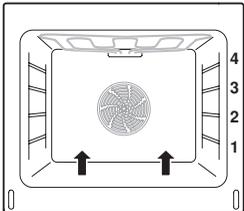
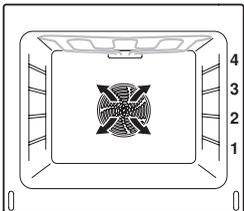
- ▶ Taste  antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der Digitalanzeige steht die Restwärme.

## Betriebsarten

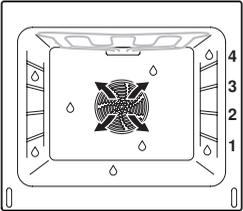
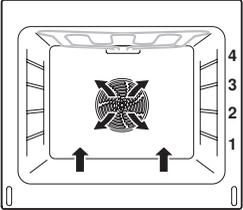
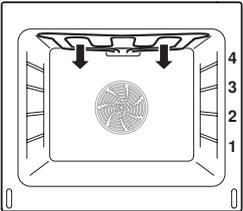
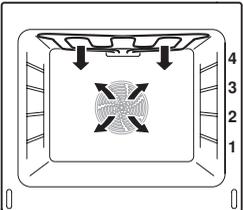
- ▶ Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Ober-/Unterhitze		30-300 °C	200 °C	2 (oder 1)
Unterhitze		30-250 °C	200 °C	2 (oder 1)
Heissluft		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)

- ▶ Formen auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung
<p>Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.</p> 
<p>Intensives Backen des Kuchenbodens und zum Sterilisieren. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.</p> 
<p>Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf 2 oder 3 Auflagen. Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei .</p>	<p>Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.</p> 

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Heissluft feucht		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30-280 °C	200 °C	2 (oder 1)
Grill		30-300 °C	250 °C	3 oder 4
Grill-Umluft		30-280 °C	200 °C	2 oder 3

Anwendung	Beheizung
<p>Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf 2 oder 3 Auflagen.</p>	<p>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 Gargutes bleibt erhalten.</p> 
<p>Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken.</p> 
<p>Flaches Grillgut (Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch, Würste), Auflauf gratinieren und Toast. Grillgut direkt auf den Gitterrost legen. Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter den Gitterrost schieben.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.</p> 
<p>Hohes Grillgut (Poulet oder Braten in Porzellan- oder Glasform), Gratin und Auflauf.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.</p> 

## Schnellaufheizen

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

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einstellknopf  2 Sekunden gedrückt halten.
  - Es ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Digitalanzeige blinkt .
  - Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

# Einstelltipps

## Symbolerklärung

	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Auflage
 <b>Min.</b>	Dauer in Minuten
 <b>Std.</b>	Dauer in Stunden
	Zubehör

## Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen teilweise zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

## Gar-/Backtabellen

- Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

### Kuchen, Cake

		°C	
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Marmor, Nuss usw.)		165-175	ja
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170-180	ja
Biscuittorte		180-190	ja
Biscuitroulade		190-200	ja
		180-190	ja
Linzertorte		170-180	ja
Mürbeteig blindbacken		190-200	ja
Mürbeteig mit Früchten		180-190	ja
		170-180	ja
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		180-200	5 Min.
Luzerner Lebkuchen		170-180	ja
Blechkuchen		180-190	ja
Apfelstrudel		190-200	ja
Meringuierter Kuchen		130-150	ja
Japonaiboden		150-170	ja
		140-160	ja

	 <b>Min.</b>		
2	50-65		
2	45-55		
2	30-40		
2	7-10		
1 + 3	8-12		
2	45-55		
2	20-25		
2	45-55		
2	45-55		
2	35-45	oder	 
2	60-70		
2	20-30		
2	30-35		
3	25-35		
2	20-30	oder	 
1 + 3	20-30		

## Kleingebäck

		°C	
Apérogebäck		190-200	ja
		180-190	ja
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)		170-190	ja
Hefe-Kleingebäck		170-190	ja
Eclairs, Ofenküchlein		160-180	ja
Makrönli		160-180	ja
Brunsli, Zimtsterne		160-180	ja
		150-170	ja
Mailänderli, Spitzbuben		160-170	ja
		150-160	ja
Basler Leckerli		170-180	ja
Anisgebäck, Chräbeli		130-140	ja
		120-130	ja
Meringues *		100-110	nein
Bruschetta, Knoblauchbrot		200-210	ja
Toast Hawaii		200-220	ja

\* Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

	 <b>Min.</b>		
2	7-15		
1 + 3	7-12		
2 1 + 3	15-25		
2	15-25		
2	25-35		
2	10-15		
2	8-12		
1 + 3	10-15		
2	10-15		
1 + 3	10-15		
2	15-20		
2	20-25		
1 + 3	20-25		
2	45-90		
2	5-10		
2	15-20		

## Wähen, Pizza

- Bei gefrorenen oder frischen Früchten – welche stark saften – den Guss erst nach einer Backdauer von 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

		°C	
Früchtewähe		200-210	ja
		170-190	ja
		180-190	ja
Pizza frisch		200-220	ja
		200-220	ja
		190-200	ja
Pizza tiefgekühlt *	-	-	-
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		170-190	ja
		190-200	ja
		170-190	ja

\* Gemäss Angaben des Herstellers

	 <b>Min.</b>	
2	40-50	   oder 
2	40-50	
1 + 3	40-50	
2	20-25	
2	20-25	
1 + 3	20-25	
-	-	
2	35-45	
2	35-45	
1 + 3	35-45	

### Brot, Zopf

		°C	
Brot		200-210	5 Min.
		190-200	5 Min.
Brötchen		210-220	5 Min.
		190-200	5 Min.
Zopf		190-200	5 Min.
		170-190	5 Min.

### Auflauf, Gratin

		°C	
Auflauf süß		190-200	ja
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)		190-200	ja
Lasagne, Moussaka		200-210	ja
Gemüse gratinieren		220-230	ja
		230	5 Min.

... Einstelltipps

---

	 <b>Min.</b>	
2	40-50	
1 + 3	40-50	
2	25-30	
1 + 3	25-30	
2	30-40	
1 + 3	30-40	

	 <b>Min.</b>	
2	30-45	
2	30-45	
2	30-40	
2	5-10	
3	5-10	

**Fleisch**

		°C	
Kalbsschulter		200-210	ja
Roastbeef		200-220	ja
Rindsschulter		180-190	ja
Schweinshals		200-210	ja
Schweinsschulter gebraten		180-190	ja
Schweinsschulter geschmort		210-220	ja
Lammgigot		210-220	ja
Hackbraten		190-210	ja
Fleischkäse		160-170	ja
Filet im Teig		200-210	ja
Koteletts *		250	5 Min.
Bratwürste *		250	5 Min.

\* Nach der halben Dauer wenden.

... Einstelltipps

	 <b>Min.</b>		
2	60-90		
2 1	35-45	und	 
2	70-90		
2	60-90		
2 1	60-90	und	 
2	60-90		
2 1	100-120	und	 
2	50-80	oder	 
2	45-60		
2	25-35		
4 3	12-16	und	
4 3	12-16		

## Geflügel, Fisch

		°C	
Poulet ganz *		180-190	nein
Poulet 4 Hälften *		220-230	5 Min.
Pouletschenkel *		250	5 Min.
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.) *		200-220	ja

\* Nach der halben Dauer wenden.

## Niedertemperaturgaren

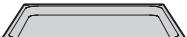
		°C	
Rindsfilet		80-90	nein
Roastbeef		80-90	nein
Schweinsnierstück		90-100	nein

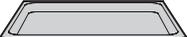
## Garen im Römertopf

		°C	
Poulet		200-220	nein
Braten		200-220	nein
Saftplätzli		200-220	nein

... Einstelltipps

---

	 <b>Min.</b>		
2 1	60-80	und	 
2 1	60-70		
3 2	25-35		
2	20-30		

	 <b>Std.</b>		
2	2-3		
2	2½-3½		
2	3-4		

	 <b>Min.</b>		
2	60-70		
2	80-90		
2	50-70		

## Dörren, Trocknen



**Das Dörren und Trocknen überwachen. Übertrocknung führt zu Brandgefahr!**

		°C	
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein
Pilze geschnitten		50-60	nein
Kräuter		40-50	nein
Aprikosen		60-70	nein

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Original-Kuchenbleche oder Gitterrost mit Backpapier auslegen, die Lebensmittel darauf verteilen und in die geeignete Auflage schieben.



Es können maximal ein Gitterrost und zwei Original-Kuchenbleche verwendet werden.

- ▶ Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Die Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

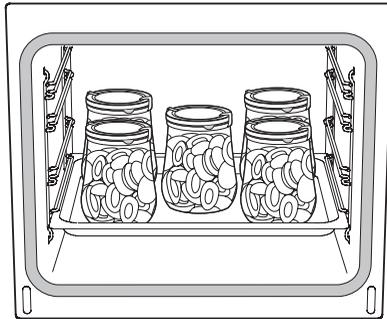
	→ ⊙	Std.	
2 1+3 1+2+3		7-8	
2 1+3 1+2+3		5-8	
2 1+3 1+2+3		3-5	
2 1+3 1+2+3		14-16	

oder

## Sterilisieren, Einmachen

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Im Garraum können maximal 5 Gläser gleichzeitig platziert werden.

- ▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- ▶ Das Original-Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf das Original-Kuchenblech stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



- ▶ Betriebsart  150 °C wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Nach ca. 60 bis 90 Minuten steigen in der Flüssigkeit in kurzen Abständen kleine Bläschen auf.
- ▶ Die Garraumtemperatur auf 30 °C stellen und die Gläser während 40 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

# Tipps und Tricks

## Heissluft

### Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

### Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.</li><li>▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die 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>

## Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	<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 'Einstelltipps' übereinstimmen.</li><li>▶ Beim Backen auf einer Auflage  wählen.</li><li>▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.</li></ul>
■ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.</li></ul>



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

## Energie sparen

Die Betriebsart  benötigt vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsart .

- ▶ 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.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh**: , «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

# Option

## Wärmeschublade



**Keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade lagern!**

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

- ▶ Durch Antippen der Taste  die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.
- ▶ Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

Sie ist während der pyrolytischen Selbstreinigung nicht wählbar.

## Pflege und Wartung



**Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.**

### Aussenreinigung

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

### Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

## Gerätetür reinigen

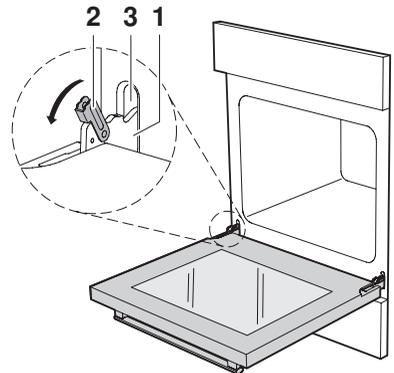
- ▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

## Gerätetür entfernen

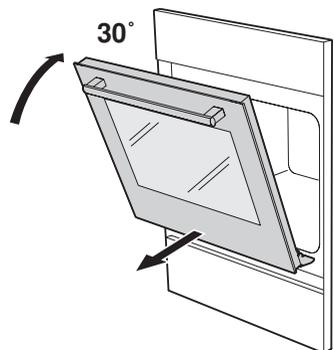


**Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 10 kg. Verletzungsgefahr!**

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



- ▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür nach vorne herausziehen.

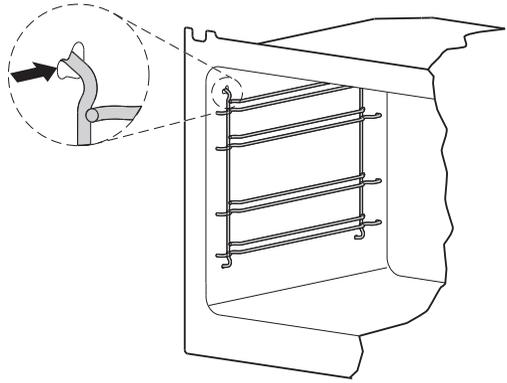


## Gerätetür einsetzen

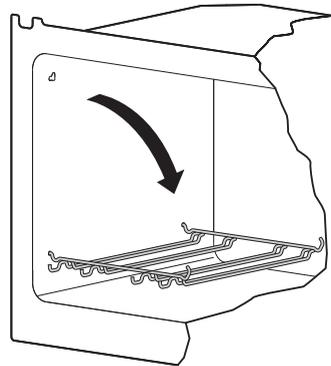
- ▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

## Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus der Öffnung ziehen.

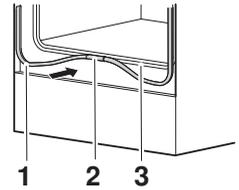


- ▶ Auflagegitter gegen die Garraummitte schwenken und unten aus der Öffnung heben.
- ▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

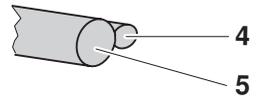


## Türdichtung ersetzen

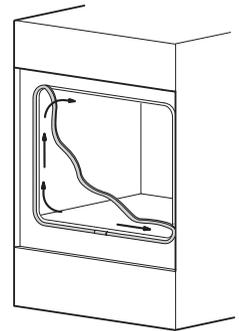
- ▶ Beschädigte Türdichtung herausziehen.
- ▶ Rille **3** reinigen.
- ▶ Neue Türdichtung **1** mit der Nahtstelle **2** unten in der Mitte des Rahmens in die Rille drücken.



- ▶ Darauf achten, dass der dünnere Teil **4** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **5** darf sich nicht in der Rille befinden.



- ▶ Dichtung von unten her so in die Rille drücken, dass sie gleichmässig in der Rille verteilt ist.



## Zubehör reinigen

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

## Garraum reinigen



**Keine chemischen Reinigungsmittel verwenden. Überreste können zu chemischen Reaktionen und zur Zerstörung des Emails führen. Temperaturfühler und Heizelemente beim Reinigen nicht verbiegen.**

**Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.**

**Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.**

- ▶ Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

## Pyrolytische Selbstreinigung



**Grössere Fett- und Ölrückstände wegwischen. Keinesfalls den Garraum mit Reinigungsmitteln einreiben. Explosionsgefahr und Entweichung giftiger Dämpfe!  
Die Gerätetür wird heiss. Verbrennungsgefahr!**

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Temperatur verbrannt.

### Mögliche Einstellungen

- Schwache Verschmutzung    Reinigungsdauer 1½ Std.
- Mittlere Verschmutzung    Reinigungsdauer 2 Std.
- Starke Verschmutzung    Reinigungsdauer 2½ Std.



Die pyrolytische Selbstreinigung – inklusive das Abkühlen – dauert ca. 4–5 Stunden.

Der Garraum kann nach einer gewissen Benutzungsdauer etwas matt werden. Rückstände von Frucht-/Fettsäuren können Flecken hinterlassen. Dies beeinflusst weder die Gar-/Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

## Einschalten



**Kein Zubehör, Auflagegitter, Rollauszüge, Geschirr oder andere Gegenstände im Garraum lassen.**

- ▶ Die Gerätetür schliessen.
- ▶ Pyrolytische Selbstreinigung  wählen.
  - In der Digitalanzeige blinkt  '00.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Reinigungsdauer wählen.
  - In der Digitalanzeige steht die gewählte Reinigungsdauer.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet die pyrolytische Selbstreinigung.
  - Das Symbol  leuchtet.
  - Die Gerätetür wird verriegelt.



Werden die Auflagegitter resp. die Rollauszüge nicht entfernt, verfärben sie sich während der pyrolytischen Selbstreinigung und die Oberfläche wird rau resp. die Rolleigenschaft verschlechtert sich.

## Startaufschub

Zur Nutzung von günstigeren Niederstromtarifen kann der Beginn der pyrolytischen Selbstreinigung verschoben werden.

- ▶ Vor dem Start Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Ausschaltzeit einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
  - Die Symbole  und  leuchten.
  - Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

### **Vorzeitig ausschalten**

- ▶ Taste  1× antippen.

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

### **Ende**

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

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

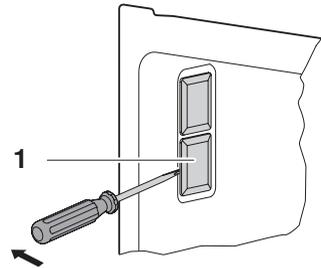
## Halogenglühlampe ersetzen



**Gerät vom Stromnetz trennen, Sicherung herausdrehen bzw. den Sicherungsautomaten ausschalten.**

**Lampe und Gerät werden beim Betrieb heiss! Zuerst abkühlen lassen.**

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



Die Halogenglühlampe nicht mit blossen Händen anfassen.  
Verwenden Sie ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- ▶ Lampenglas **1** in die Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Gerät wieder ans Stromnetz anschliessen, Sicherung eindrehen bzw. Sicherungsautomat einschalten.

# Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang 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 und die komplette Störungsmeldung z. B. F x x / E x x .

## Was tun, wenn ...

### ... das Gerät nicht funktioniert und die Anzeige dunkel ist

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... Störungen selbst beheben

---

### ... die Beleuchtung nicht funktioniert

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
■ Halogenglühlampe defekt.	▶ Halogenglühlampe ersetzen.

### ... die Gerätetür nicht geöffnet werden kann

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die Garraumtemperatur ist höher als 300 °C.	▶ Warten, bis die Garraumtemperatur unter 300 °C abgesunken ist.
■ Die pyrolytische Selbstreinigung läuft.	▶ Ende der pyrolytischen Selbstreinigung abwarten.

### ... beim Grillieren starker Rauch entsteht

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den 'Einstelltipps' übereinstimmt.
■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Die Garraumtemperatur reduzieren.

... Störungen selbst beheben

---

...  $H \exists$  blinkt

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

- Die Gerätetür ist offen.

- ▶ Schliessen Sie die Gerätetür.

...  $F_{xx}$  im Wechsel mit  $E_{xx}$  blinkt

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

- Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.

- ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren.
- ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.
- ▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren.
- ▶ Stromversorgung unterbrechen.
- ▶ Service anrufen.

...  $U_{xx}$  im Wechsel mit  $E_{xx}$  blinkt

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

- Störung in der Stromversorgung.

- ▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren.
- ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.
- ▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren.
- ▶ Stromversorgung unterbrechen.
- ▶ Service anrufen.

## Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Digitalanzeige **12:00** und das Symbol .

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Uhrzeit bestätigt.



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

# Zubehör und Ersatzteile

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

## Zubehör

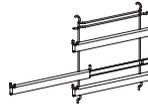
Original-Kuchenblech  
mit TopClean \*



Gitterrost \*



Rollauszug



Runde Kuchenbleche  
mit TopClean  
ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm



\* Im Lieferumfang enthalten

Breite × Höhe × Tiefe  
[mm]

Porzellanform



325 × 65 × 177

Porzellanform



325 × 65 × 265

Porzellanform



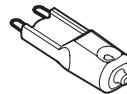
325 × 65 × 354

### Ersatzteile

Auflagegitter  
links/rechts



Halogenglühlampe



Türdichtung



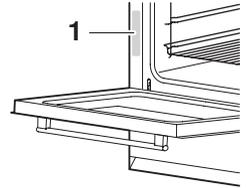
# Technische Daten

## 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.

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

# 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.

# Notizen

# Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anfragen.....	75
Anzeige.....	11
Anzeigeelemente.....	11
Aufbau.....	10
Auflagegitter.....	56
Auflagen.....	12
Auflauf.....	42
Ausschalten.....	18, 26, 29
Ausschaltzeit.....	27
Einstellen.....	28
Aussenabmessungen.....	69
Aussenreinigung.....	54
<b>B</b>	
Backtabellen.....	36
Bedienung.....	15
Beispiel.....	16
Bedienungselemente.....	11
Beleuchtung.....	12
Benutzereinstellungen.....	19
Bestellungen.....	75
Betriebsarten.....	30
Ändern.....	17
Wählen.....	17
Betriebsstörungen.....	75
Bräunungsunterschied.....	52
Brot.....	42
<b>C</b>	
Cake.....	36
<b>D</b>	
Deinstallation.....	70
Dörren.....	48
<b>E</b>	
Einmachen.....	50
Einschaltdauer.....	25
Einstelltipps.....	35
Elektrischer Anschluss.....	69
Energie sparen.....	52
Entsorgung.....	70
Ersatzteile.....	68
Bestellen.....	75
Erste Inbetriebnahme.....	16
<b>F</b>	
F-/E-Meldungen.....	65
Fisch.....	46
Fleisch.....	44
<b>G</b>	
Garen im Römertopf.....	46
Gargut entnehmen.....	18
Garraum	
Entlüftung.....	12
Reinigen.....	58
Temperaturmessung.....	69
Garraumtemperatur	
Kontrollieren/Ändern.....	17
Wählen.....	17
Gartabellen.....	36
Gebrauch, optimaler.....	35
Geflügel.....	46
Gerätebeschreibung.....	10
Geräteschublade.....	10
Reinigen.....	54
Gerätetür.....	12
Entfernen.....	55
Gitterrost.....	13
Gratin.....	42
Grill.....	12, 32
Grill-Umluft.....	32
Gültigkeitsbereich.....	2

## H

Halogenglühlampe.....	62
Heissluft .....	30, 51
Heissluft feucht.....	32
Heissluftgebläse.....	12

## I

Inbetriebnahme.....	5, 16
---------------------	-------

## K

Kinder im Haushalt .....	6
Kindersicherung .....	20, 21
Kleingebäck .....	38
Kuchen.....	36
Kuchenblech rund.....	14
Kurzanleitung .....	76

## M

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

## N

Niedertemperaturgaren.....	46
----------------------------	----

## O

Ober-/Unterhitze .....	30
Oberhitze .....	12
Option.....	53
Original-Kuchenblech .....	13

## P

Pflege .....	54
Pizza .....	40
PizzaPlus.....	32
Porzellanformen.....	14
Prüfinstitute.....	69
Pyrolytische Selbstreinigung.....	59
Einschalten .....	60
Startaufschub .....	60

## R

Reinigung.....	54
Pyrolytische Selbstreinigung.....	59
Reparatur-Service .....	75
Rollauszug .....	14
Römertopf.....	46

## S

Schnellaufheizen.....	34
Selbstreinigung	
Pyrolytische	
Selbstreinigung.....	59
Service-Center.....	75
Servicevertrag .....	75
Sicherheit .....	70
Sicherheitshinweise	
Bei Kindern im Haushalt.....	6
Bestimmungsgemässe	
Verwendung .....	6
Vor der ersten	
Inbetriebnahme.....	5
Zum Gebrauch .....	7
Signalton .....	20, 22
Standby .....	69
Startaufschub .....	27
Pyrolytische	
Selbstreinigung.....	60
Sterilisieren .....	50
Störungen selbst beheben .....	63
Stromunterbruch .....	66
Symbole .....	2, 11
Symbolerklärung.....	35

## T

Tasten .....	11
Technische Daten.....	69
Temperatureinheit.....	20, 22
Temperaturfühler .....	12
Timer .....	24
Tipps und Tricks .....	51
Trocknen .....	48
Türdichtung.....	12
Ersetzen .....	57
Typ.....	2
Typenschild.....	69

**U**

U-/E-Meldungen ..... 65  
Uhrfunktionen ..... 23  
Uhrzeit einstellen..... 23  
Uhrzeitanzeige..... 20, 21  
Uhrzeitformat ..... 20, 22  
Unterhitze ..... 30

**V**

Verpackung..... 70  
Vor der ersten Inbetriebnahme... 5  
Vorheizen ..... 52

**W**

Wähen ..... 40  
Wärmeschublade ..... 10, 53  
    Reinigen ..... 54  
Wartung..... 54  
Werkeinstellungen..... 20, 22

**Z**

Zeit einstellen..... 23  
Zopf..... 42  
Zubehör..... 13, 67  
    Bestellen..... 75  
    Reinigen ..... 58

## Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

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

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

FN

Gerät

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

### ► Gerätetür öffnen.

- Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

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

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

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +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 die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Garraumtemperatur einstellen.

## Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

## Timer einstellen

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

## 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



J727.010-1