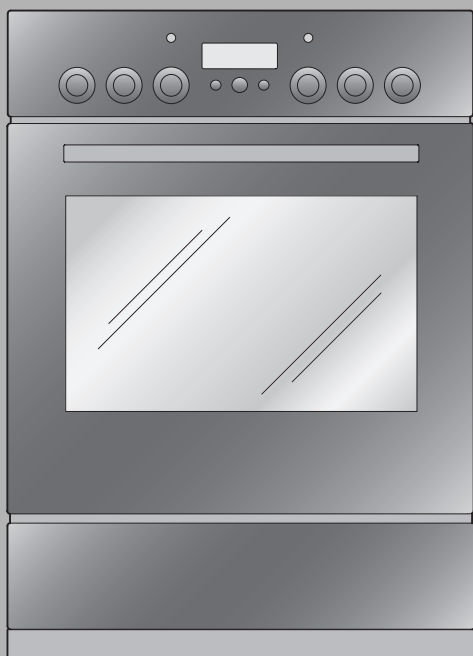


Backofen • Herd

Combair S und SG



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:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
ECS	21A	55-600/55-762
ECS60	22A	60-600
BCS	35A	55-600/55-762
BCS60	36A	60-600/60-762
ECSG	25A	55-762
ECSG60	26A	60-600
BCSG	39A	55-600/55-762
BCSG60	40A	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1	Sicherheitshinweise	5
1.1	Verwendete Symbole	5
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4	Gebrauchshinweise	10
2	Entsorgung	13
3	Gerätebeschreibung	14
3.1	Aufbau	14
3.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	15
3.3	Garraum	17
3.4	Zubehör	18
4	Bedienung	20
4.1	Erste Inbetriebnahme	20
4.2	Betriebsart wählen	21
4.3	Garraumtemperatur wählen	21
4.4	Ausschalten	21
5	Benutzereinstellungen	22
5.1	Uhrzeitanzeige	23
5.2	Signalton	23
5.3	Uhrzeitformat	23
6	Uhrfunktionen	24
6.1	Uhrzeit einstellen und ändern	24
6.2	Timer	25
6.3	Einschaltdauer	26
6.4	Startaufschub	28
7	Betriebsarten	31
7.1	Ober-/Unterhitze	31
7.2	Ober-/Unterhitze feucht	32
7.3	Unterhitze	32
7.4	Heissluft	33
7.5	Heissluft feucht	34
7.6	PizzaPlus	35
7.7	Grill	35
7.8	Grill-Umluft	36

8	Tipps und Tricks	37
8.1	Gebäck und Braten	37
8.2	Kuchen	37
8.3	Bräunungsunterschied	38
8.4	Energie sparen	38
9	Option	39
9.1	Wärmeschublade	39
10	Pflege und Wartung	40
10.1	Aussenreinigung	40
10.2	Türdichtung reinigen	40
10.3	Gerätetür reinigen	41
10.4	Zubehör und Auflagegitter reinigen	42
10.5	Emaillierten Garraum reinigen	43
10.6	Katalytische Selbstreinigung	43
10.7	Glühlampe ersetzen	45
11	Störungen selbst beheben	46
11.1	Was tun, wenn ...	46
11.2	Nach einem Stromunterbruch	49
12	Herd	50
12.1	Bedien- und Anzeigeelemente	50
12.2	Kochgeschirr	51
12.3	Bedienung	52
12.4	Reinigung und Pflege	53
13	Zubehör und Ersatzteile	54
14	Technische Daten	56
15	Stichwortverzeichnis	57
16	Reparatur-Service	59

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.

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 Anzeigelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

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.

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.

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

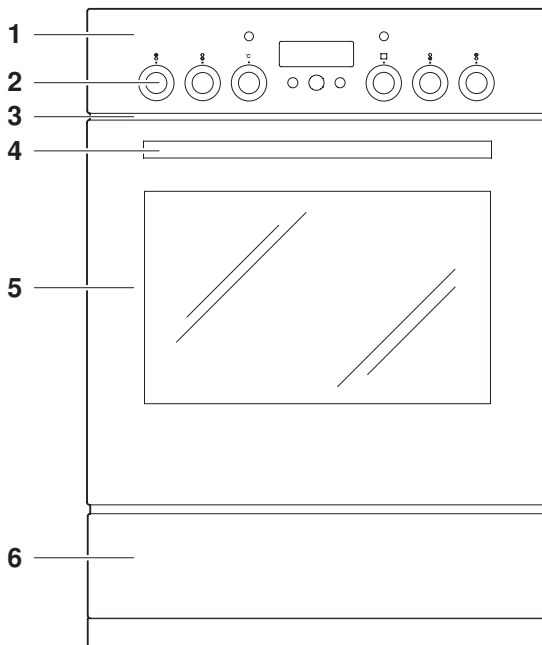
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

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 Bedienungs- und Anzeigeelemente

2 Drehschalter



Die Drehschalter sind versenkbar.

Das Versenken ist nur möglich, wenn der Drehschalter in Position «0» ist.

➤ Auf die Mitte des Drehschalters drücken.

3 Lüftungsöffnung

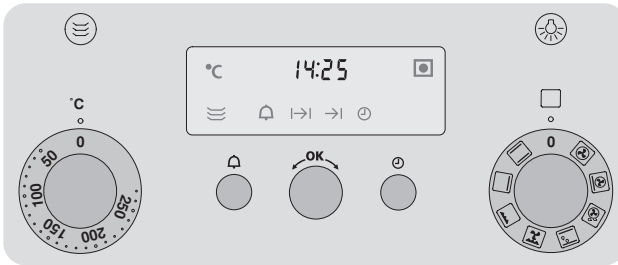
4 Türgriff

5 Gerätetür

6 Geräte-/Wärmeschublade *

* modellabhängig

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Anzeige

14:25 Uhrzeit
 Einschaltdauer
 Ausschaltzeit
 Timer

Symbole Betriebsarten

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

Symbole

°C	Garraumtemperatur	I→I	Einschaltdauer
	Betriebsart/Kochzone	→I	Ausschaltzeit
	Wärmeschublade *		Uhrzeit
	Timer		

* modellabhängig

Tasten



Wärmeschublade *



Beleuchtung



Timer



Einstellknopf



Uhrzeit
Einschaltdauer
Ausschaltzeit

* modellabhängig

Drehschalter

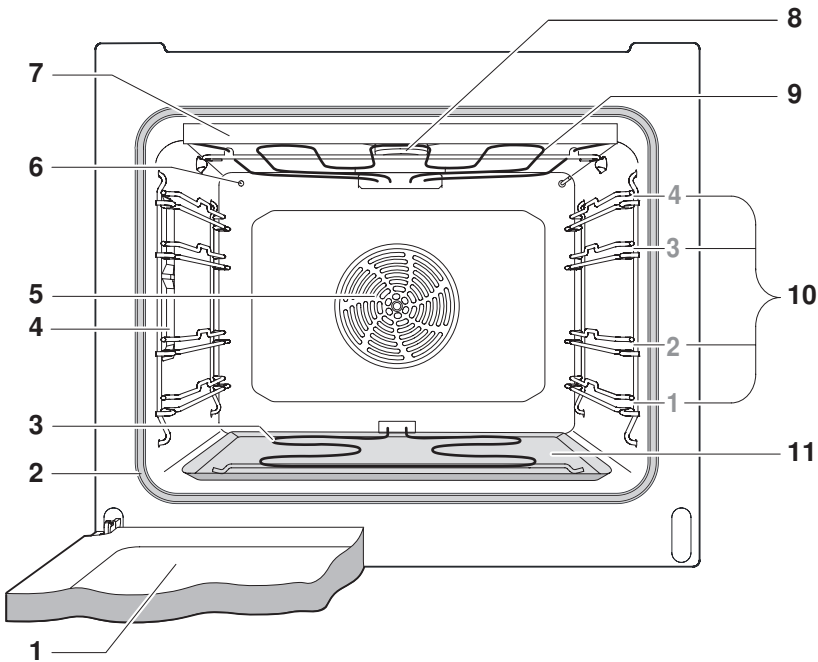


Garraumtemperatur



Betriebsart

3.3 Garraum



- | | | | |
|---|-------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Gerätetür | 7 | Berührungsschutz Grill/Oberhitze |
| 2 | Türdichtung | 8 | Garraumventilation |
| 3 | Unterhitze | 9 | Grill/Oberhitze |
| 4 | Beleuchtung | 10 | Auflagen mit Beschriftung |
| 5 | Heissluftgebläse | 11 | Schutzeinlage |
| 6 | Garraumtemperaturfühler | | |

3.4 Zubehör



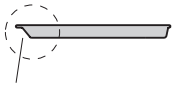
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

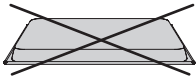
Original-Kuchenblech



- Backform für Wähen und Guetzli
- 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.

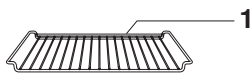


1

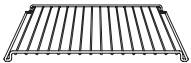


- Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.
- Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

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

Schutzeinlage



- Zwischen Garraumboden und Unterhitze eingelegt, um Verschmutzungen des Garraumbodens zu vermeiden.

Sonderzubehör



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

- Sonderzubehör finden Sie unter: www.vzug.com

4 Bedienung

Der Timer, die Einschaltdauer sowie die Ausschaltzeit können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste gewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion blinkt.
- In der Anzeige 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.

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  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.
- Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen.



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

Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

4.2 Betriebsart wählen

- Drehschalter  auf gewünschte Betriebsart stellen.
 - Das Symbol  leuchtet.

4.3 Garraumtemperatur wählen

- Garraumtemperatur wählen.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt das Symbol 
- ertönt ein kurzer Signalton.

4.4 Ausschalten

- Drehschalter  und  auf «0» stellen.
 - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft aus dem Garraum entweichen.

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.

- Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf  gedrückt halten, bis
 - in der Anzeige **EEEE** steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige steht **EH: 1** für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
- Durch Drehen am Einstellknopf  Einstellung wählen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige blinkt z. B. **ES: 1** für «Signalton laut».
- Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Anzeige auf **ES: 0** für «Signalton leise».
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

 Nach einem Stromunterbruch ist die jeweilige Werkeinstellung wieder aktiv.

Mögliche Einstellungen

Uhrzeitanzeige	EH: 1	sichtbar *
	EH: 0	nicht sichtbar
Signalton	ES: 1	laut *
	ES: 0	leise
Uhrzeitformat	EH:24	24 h *
	EH: 12	12 h

* Werkeinstellung

5.1 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 **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.2 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt werden.

• laut	maximale Lautstärke
• leise	reduzierte Lautstärke

5.3 Uhrzeitformat

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

6 Uhrfunktionen

Folgende Uhrfunktionen stehen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- 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 **EH: 12** gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.1 Uhrzeit einstellen und ändern



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

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

6.2 Timer

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

Einstellen

- Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Dauer 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 von 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
- blinkt das Symbol .
- Durch Antippen von Taste  Signaltöne ausschalten.

Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
 - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- Taste  2× antippen.
 - In der Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

6.3 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 Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Kontrollieren und ändern

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

Vorzeitig ausschalten

- Drehschalter  auf «0» stellen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 
- 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

- Drehschalter  auf «0» stellen.

6.4 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.



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 Anzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Ausschaltzeit einstellen

- Taste  erneut antippen.
 - In der Anzeige blinkt z. B.  – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und 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 Anzeige steht die Uhrzeit.
 - Die Symbole **I→I** und **→I** leuchten.
 - 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 2 Sekunden sichtbar.
- Taste  2× antippen.
 - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer kann nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- Drehschalter ☐ auf «0» stellen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

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

Ausschalten

- Drehschalter ☐ auf «0» stellen.

7 Betriebsarten

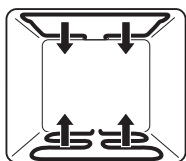
Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- Formen auf Gitterrost stellen.
- Original-Kuchenblech mit «Schrägung» nach hinten in Garraum schieben.
- Durch Drehen des Drehschalters  gewünschte Betriebsart auswählen.



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

7.1 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich

50–270 °C

Vorschlagswert

200 °C

Auflage

2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.

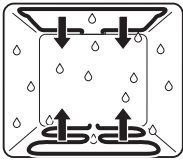
Anwendung

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



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

7.2 Ober-/Unterhitze feucht



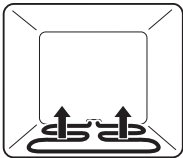
Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

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	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

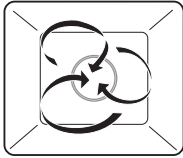
Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
- Sterilisieren



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

7.4 Heissluft



Temperaturbereich

50–270 °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.

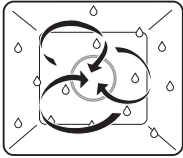
Anwendung

- 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

50–270 °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	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

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

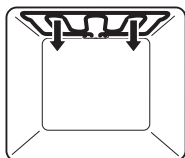
Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches



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

7.7 Grill



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

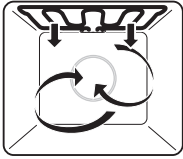
Anwendung:

- 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	50–270 °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.

8 Tipps und Tricks

8.1 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 Dauer verlängern.

8.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELL-TIPPS vergleichen. ➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ➤ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Angabe der Backpulvermenge beachten.

8.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	- Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. - Bei ,  und  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten EINSTELLTIPPS übereinstimmen. - Beim Backen auf einer Auflage  wählen. - Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.
Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	Einstellungen mit den separaten EINSTELLTIPPS vergleichen.



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

8.4 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 **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

9 Option

9.1 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 Drücken von Taste  die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.
- Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

10 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

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

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.

10.1 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.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

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

10.2 Türdichtung reinigen

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

Türdichtung entfernen

- An Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen.

10.3 Gerätetür reinigen

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

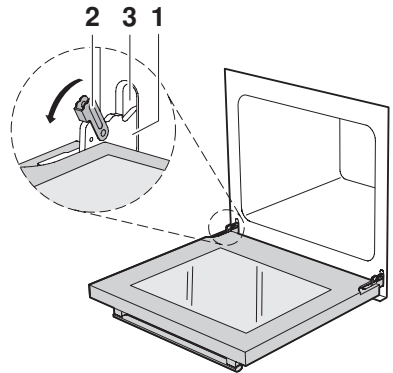
Gerätetür entfernen



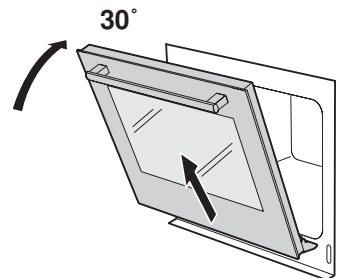
Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest. Die Gerätetür ist schwer.

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



- Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

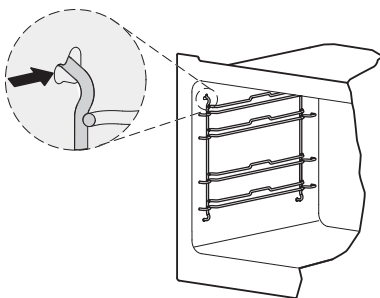
- Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

10.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen

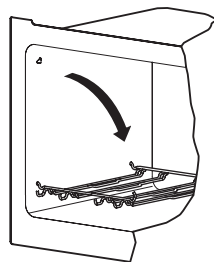
- Der Gitterrost, die Auflagegitter und der Berührungsschutz können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus Öffnung ziehen.



- Auflagegitter gegen Garraummitte schwenken und unten aus Öffnung heben.
- Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



Berührungsschutz vor Grill und Oberhitze entfernen

- An beiden Seiten fassen und nach vorne wegziehen.

10.5 Emaillierten Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

- Zum einfacheren Reinigen des Garraumbodens Unterhitze anheben. Heizkörper mit feuchtem Tuch reinigen.
- 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.

10.6 Katalytische Selbstreinigung



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Schrubben Sie den Garraum nicht. Verwenden Sie keine Backofensprays, Pasten oder Haushalts-Reinigungsmittel. Die Selbstreinigungseigenschaft wird dadurch zerstört!

Der Garraum ist modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet. Sie ist matt und rau.

Das katalytische Reinigungsverfahren baut Verschmutzungen während des normalen Gebrauchs bei Temperaturen über 200 °C ab.



Für die Selbstreinigung ist Sauerstoff notwendig. Decken Sie deshalb eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht ab.

Krusten vermeiden

Krusten z. B. eingebrannte Saucen oder Zucker verschlechtern den Reinigungseffekt.

- Beim Grillieren: Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und dieses unter Gitterrost schieben.
- Für hohes Grillgut Porzellan- oder Glasform verwenden.
- Verschmutzungen möglichst rasch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- Schutzeinlage zwischen Garraumboden und Unterhitze legen.

Krusten entfernen

Falls sich eine Kruste gebildet hat:

- Kruste mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.
- Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen. Verbleibenden Rest mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.



Entfernen Sie nur Krusten. Zurückbleibende Verschmutzungen verbrennen eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Stark verschmutzter Garraum

- Leeren Garraum für mehrere Stunden bei maximaler Garraumtemperatur mit Betriebsart  heizen.

10.7 Glühlampe ersetzen



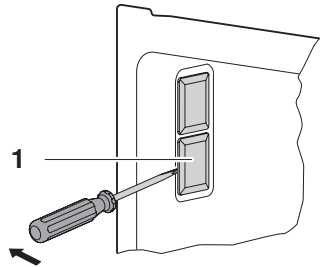
WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Glühlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Lassen Sie Glühlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Glühlampe ersetzen.

- Linkes Auflagegitter entfernen.
- Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung nehmen.
- Defekte Glühlampe herausschrauben.
- Neue Glühlampe vorsichtig einschrauben.
- Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- Auflagegitter wieder befestigen.
- Stromversorgung wieder einschalten.



11 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. 

11.1 Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	➤ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ➤ Sicherung ersetzen. ➤ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	➤ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Stromversorgung überprüfen.

... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Glühlampe defekt.	➤ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ➤ Glühlampe ersetzen.

... die Anzeige dunkel ist

Mögliche Ursache	Behebung
Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar» gewählt.	Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige sichtbar» wählen (siehe BENUTZER-EINSTELLUNGEN).

... beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten EINSTELLTIPPS übereinstimmt.
Garraumtemperatur ist zu hoch.	Garraumtemperatur reduzieren.

... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
Beim Braten mit ,  und  kann Fett auf die Unterhitzenheizkörper tropfen. Beim nächsten Gebrauch von ,  oder  wird das Fett auf der Unterhitze verbrannt.	Abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

... folgende Anzeige blinkt

F xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	➤ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

... folgende Anzeige blinkt

U xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Störung in der Stromversorgung.	➤ Drehschalter ☐ auf «0» stellen. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

11.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch

- blinkt in der Anzeige 
- blinkt das Symbol 

- Drehschalter  auf «0» stellen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



Alle Benutzereinstellungen sind wieder auf Werkeinstellung gesetzt.

12 Herd



Gusskochplatten vor allem bei hoher Leistung nie ohne Kochgeschirr einschalten, da sonst die Kochplatten durch Überhitzung zerstört werden.

Auf heiße Gusskochplatten nie kaltes Kochgeschirr stellen, da sie durch den grossen Temperaturunterschied zerstört werden.

Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

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

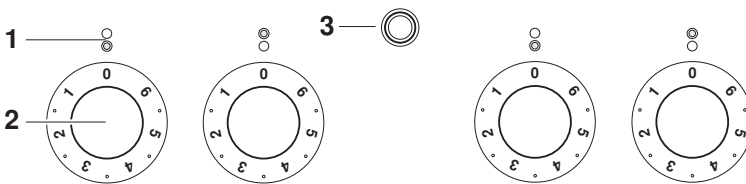


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

12.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



Drehschalter und Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter-Mitte versenkt/drehbar
- 3 Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet

12.2 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

12.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

- Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
 - Der Drehschalter springt nach aussen.
- Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Quellen	Reis
3	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
4	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
5	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
6	Braten, Frittieren, schnelles Erhitzen	Fleisch, Pommes frites, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
 - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.



Die Drehschalter sind versenkbar.

- Drehschalter auf Leistungsstufe «0» stellen.
- Auf Mitte des Drehschalters drücken.
 - Der Drehschalter ist versenkt.

12.4 Reinigung und Pflege



Das Gerät vorzugsweise erst im warmen Zustand reinigen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

Die Gusskochplatten nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.



Die Anwendung von Pflegemitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen. Der Edelstahlring um die Gusskochplatten verfärbt sich – infolge grosser Hitze – mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

13 Zubehör und Ersatzteile

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

Zubehör

Original-Kuchenblech



Gitterrost



Einstelltipps



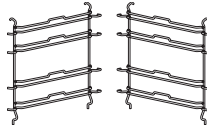
Sonderzubehör

Informationen unter:

www.vzug.com

Ersatzteile

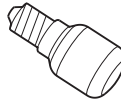
Auflagegitter
links/rechts



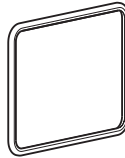
Schutzeinlage für
Garraumboden



Glühlampe



Türdichtung



Die Glühlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

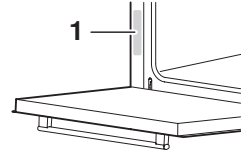
14 Technische Daten

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 **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

15 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	59
Anzeigeelemente	15
Anzeigen	15, 47, 50
Aufbau	14
Auflagegitter	
Herausnehmen	42
Reinigen	42
Auflagen	17
Ausschalten	21, 27, 30
Ausschaltzeit	28
Einstellen	28
Aussenabmessungen	56
Aussenreinigung	40

B

Bedienung	20
Bedienungselemente	15
Beleuchtung	46
Benutzereinstellungen	22
Berührungsschutz	42
Bestellungen	59
Betriebsarten	15, 31
Wählen	21
Betriebsstörungen	59
Bräunungsunterschied	38

D

Deinstallation	13
Drehshalter	16, 50

E

Einschaltdauer	26
Einstelltipps	54
Elektrischer Anschluss	56
Energie sparen	38
Energiesparendes Kochen	51
Entsorgung	13
Ersatzteile	55
Bestellen	59
Erste Inbetriebnahme	20

F

F-Meldungen	48
-------------------	----

G

Gargut entnehmen	21
Garraum	
Reinigen (emailliert)	43
Temperaturmessung	56
Garraumtemperatur wählen	21
Gebrauchshinweise	10
Gerät ausschalten	21
Gerätebeschreibung	14
Geräteschublade	14
Reinigen	40
Gerätetür	
Entfernen	41
Gitterrost	18
Glühlampe	45
Grill	35
Grill-Umluft	36
Gültigkeitsbereich	2

H

Heissluft	33
Heissluft feucht	34
Heizkörper	
Reinigen	43
Herd	50
Bedien- und Anzeigeelemente	50
Bedienung	52
Kochgeschirr	51
Reinigung und Pflege	53

I

Inbetriebnahme	10, 20
----------------------	--------

K

Katalytische Selbstreinigung	43
Kochgeschirr	51
Kochherd	50
Kochzone ausschalten	53
Kochzone einstellen	52
Kurzanleitung	60

M

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

O

Ober-/Unterhitze	31
Ober-/Unterhitze feucht.....	32
Option	39
Original-Kuchenblech	18

P

Pflege	40
PizzaPlus.....	35
Prüfinstitute	56

R

Reinigung	40
Katalytische Selbstreinigung....	43
Reparatur-Service	59

S

Schutzeinlage	17, 19
Selbstreinigung	43
Service-Center.....	59
Servicevertrag	59
Sicherheit	13
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	6
Bestimmungsgemässe	
Verwendung	10, 11
Gerätespezifische	7
Vor der ersten Inbetriebnahme ..	10
Signalton.....	22, 23
Sonderzubehör	19, 54
Standby.....	56
Startaufschub	28
Störungen selbst beheben	46
Stromunterbruch	49
Symbole	5, 15

T

Tasten	16
Technische Daten.....	56
Temperaturfühler.....	17
Timer.....	25
Tipps und Tricks	37
Türdichtung	
Entfernen	40
Reinigen	40
Typ	2
Typenschild.....	56

U

Uhrfunktionen	24
Uhrzeit einstellen.....	24
Uhrzeitanzeige	22, 23
Uhrzeitformat.....	22, 23
U-Meldungen.....	48
Unterhitze	17, 32

V

Verpackung.....	13
Vor der ersten Inbetriebnahme....	10
Vorheizen	38

W

Wärmeschublade	14, 39
Reinigen	40
Wartung	40

Z

Zeit einstellen	24
Zubehör	18, 54
Bestellen.....	59
Reinigen	42

16 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.

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



J21A.010-0