

Bedienungsanleitung

KitchenAid

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
Installation	8
Hinweise zum Umweltschutz	9
EC-Konformitätserklärung	9
Störung - was tun?	9
Kundendienst	10
Reinigung	10
Pflege	11
Bedienungsanleitung für den Backofen	13
Tabelle Funktionsbeschreibungen	22
Gartabelle	24
Erprobte Rezepte	26
Empfohlener Gebrauch und Tipps	27

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEIT IST UNSERE PRIORITÄT

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und dem hier angezeigten Text begleitet:

GEFAHR

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.

WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.

Alle Sicherheitshinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes vermindert werden kann.

Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Das Gerät muss vor der Installation von der Stromversorgung getrennt bleiben.
- Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Netzkabel dürfen nur durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die

Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.

- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Weist die Oberfläche der Induktionsplatte Risse auf, das Gerät nicht benutzen, sondern es ausschalten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für Modelle mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten konzipiert. Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Beheizen von Räumen) ist untersagt.
- Der Hersteller haftet nicht bei Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.
- Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch

eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe: Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen.
- Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B.

Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Speisen müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Tiere müssen während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät ferngehalten werden (nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung der Glasscheibe der Ofentür verwenden, da diese die Oberfläche verkratzen und damit zu einem Glasbruch führen können.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie keine Alufolie, um die Speisen im Garbehälter abzudecken (nur für Öfen mit denen ein Garbehälter mitgeliefert wird).

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Installation

Nach dem Auspacken des Backofens überprüfen, dass er keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt.

Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die nächste Kundendienststelle. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (mind. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Elektrischer Anschluss

Sicherstellen, dass die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes der Spannung des Stromnetzes entspricht. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Dieser Ofen ist so programmiert, dass er mit einer Leistungsaufnahme über 2,5 kW arbeitet (dies wird durch „HOCH“ in den Einstellungen wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt, angegeben), was mit einer Stromversorgung für Haushalte über 3 kW kompatibel ist. Falls der Haushalt eine schwächere Stromversorgung hat, muss die Einstellung gesenkt werden („NIEDRIG“ in den Einstellungen).

Die nachstehende Tabelle weist die empfohlenen Einstellungen für elektrische Leistungsstufen für die verschiedenen Länder auf.

LAND	EINSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN LEISTUNG
DEUTSCHLAND	HOCH
SPANIEN	NIEDRIG
FINNLAND	HOCH

LAND	EINSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN LEISTUNG
FRANKREICH	HOCH
ITALIEN	NIEDRIG
NIEDERLANDE	HOCH
NORWEGEN	HOCH
SCHWEDEN	HOCH
GROSSBRITANNIEN	NIEDRIG
BELGIEN	HOCH

1. Um die Einstellung für die Leistungsaufnahme zu ändern, bitte den „Funktionswahlknopf“ auf „UHR“ drehen und dann mit dem Navigationsknopf „POWER“ wählen.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste .

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten vom Ofen und von den Zubehörteilen entfernen.
- Die Zubehörteile aus dem Backofen nehmen, den Backofen auf 200 °C aufheizen und ihn ca. eine Stunde eingeschaltet lassen, um den Geruch von Schutzfetten und Isoliermaterial zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals direkt Wasser in den warmen Backofen; dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Elektrokabel anderer Geräte keine heißen Teile des Ofens berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .
- Daher das Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern es gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung entsorgen.



Verschrotten eines Altgeräts

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiespartipps

- Den Backofen nur dann vorheizen, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.

Öko-Design Erklärung

- Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen der europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

Störung - was tun?

Der Backofen funktioniert nicht:

- Das Hauptstromnetz überprüfen und nachprüfen, ob der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Den Ofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ gefolgt von einer Nummer an, bitte den nächsten Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall angeben, welche Zahl dem Buchstaben „F“ folgt.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Zuerst versuchen, ob die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben ist.
2. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort „Service“ auf dem Typenschild), befindet sich

rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall, bitte eine **autorisierte Kundendienststelle** kontaktieren (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Reinigung

WARNUNG

- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Den Ofen nur im kalten Zustand reinigen.
- schalten Sie das Gerät von der Stromversorgung ab.

Außenoberflächen

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Sollte ein solches Mittel mit dem Gerät in Kontakt kommen, das Gerät sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen lassen und diesen reinigen, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit

hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehörteile:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.
- Speisereste können dann leicht mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion (falls vorhanden):

WARNUNG

- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.
- Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.
- Halten Sie Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät fern.

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen im Ofen beseitigen. Hierzu muss die Temperatur ca. 500 °C betragen. Bei dieser hohen Temperatur werden die Schmutzablagerungen verbrannt, die erzeugten Rückstände lassen sich dann, sobald der Backofen ausgekühlt ist, leicht mit einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie die Pyrolysefunktion nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei sehr starken Verschmutzungen, Rauch- bzw. Dampfbildung beim Vorheizen oder Garen.

Reinigung

- Falls der Backofen unterhalb eines Kochfeldes installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind
- Alle Zubehörteile vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion entfernen (einschließlich der seitlichen Gitter).
- Entfernen Sie zur Reinigung der Ofentür die stärksten Flecken mit einem feuchten Schwamm, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:

1. Energiesparzyklus (PYRO EXPRESS/ECO):
Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als

der Standardzyklus. Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).

2. Standardzyklus (PYRO): Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.
 - In jedem Fall wird nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen und je nach Verschmutzungsgrad des Backofens eine Nachricht auf dem Display des Backofens angezeigt, die darauf hinweist, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur wieder auf ein sicheres Niveau abgekühlt ist.

Pflege



WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Sicherstellen, dass der Ofen kalt ist, bevor die folgenden Vorgänge ausgeführt werden.**
- **schalten Sie das Gerät von der Stromversorgung ab.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Die Tür bis zum Anschlag schließen (A), diese anheben (B) und drehen (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

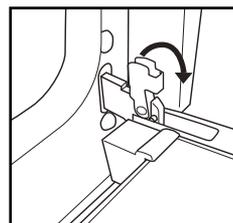


Abb. 1

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

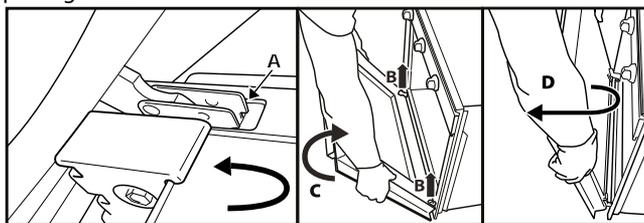
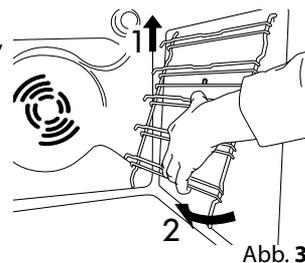


Abb. 2

Pflege

ENTFERNEN DER SEITLICHEN GITTER

1. Die Gitter durch Anheben (1) und Drehen (2), wie in Abb. 3 beschrieben, entfernen.



AUSWECHSELN DER LAMPE

Zum Auswechseln der hinteren Lampe (falls vorhanden)

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Wechseln Sie die Lampe aus (bezüglich des Typs siehe den folgenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

HINWEIS:

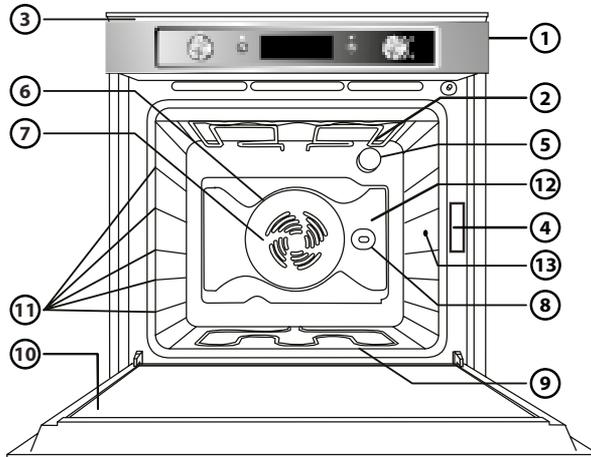
- Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300° C verwenden.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

WICHTIG:

- **Die Halogenlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.**
- **Den Backofen erst benutzen, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

Bedienungsanleitung für den Backofen

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Rotisserie (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Einschubebenen (die Anzahl der Einschubebenen steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand

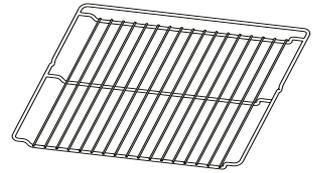
HINWEIS:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizelemente ab.

Bedienungsanleitung für den Backofen

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

A. OFENROST: Der Rost kann zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen verwendet werden.



(Abb. A)

B. BACKBLECH: Zum Backen von Brot und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.



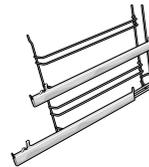
(Abb. B)

C. FETTPFANNE: Zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.



(Abb. C)

D. SCHIEBEROSTE (falls vorhanden): Für eine einfachere Handhabung von Rosten und Backblechen.



(Abb. D)

Die Anzahl des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

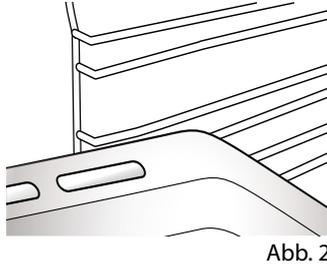
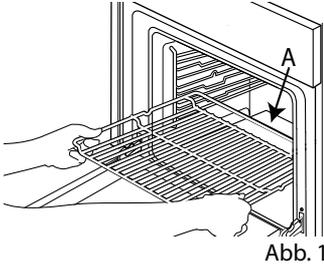
NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundendienst erhältlich.

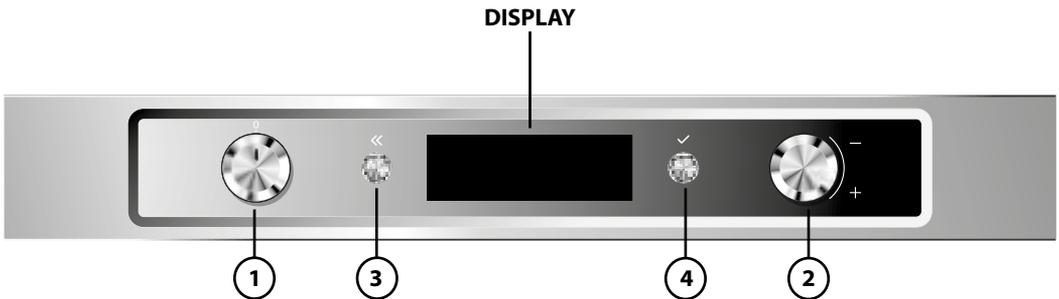
Bedienungsanleitung für den Backofen

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Den Rost horizontal, mit dem aufsteigenden Teil „A“ nach oben einsetzen (Abb. 1).
2. Das andere Zubehör, wie Fettpfanne oder Backblech, wird auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost (Abb. 2).



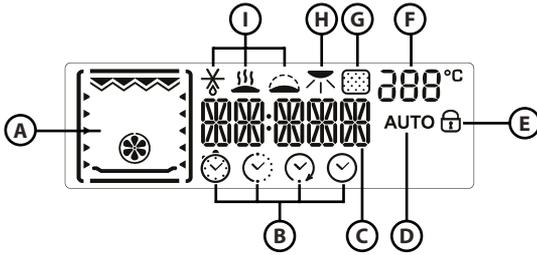
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Ein/Aus und Auswahl der Funktionen
2. **NAVIGATIONSKNOPF:** Surfen im Menü, Einstellung voreingestellte Werte
3. **TASTE** : um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren
4. **TASTE** : um die Einstellungen anzuwählen und zu bestätigen

Bedienungsanleitung für den Backofen

BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



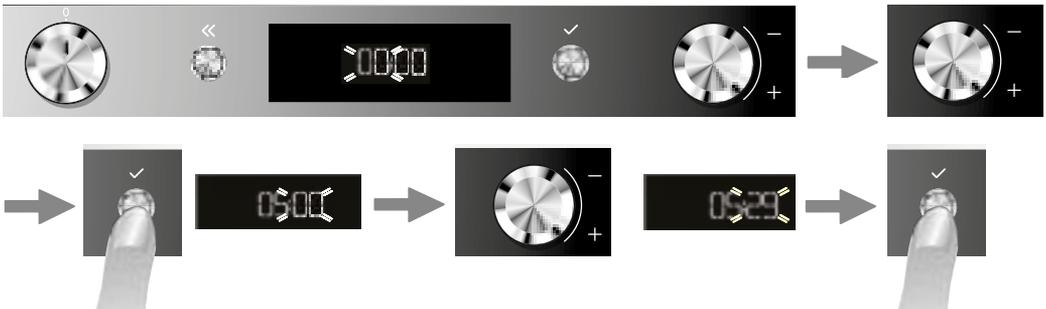
- A.** Anzeigen der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Funktionen
- B.** Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
- C.** Informationen zu den ausgewählten Funktionen
- D.** Automatische BROT/PIZZA-Funktion ausgewählt
- E.** Anzeige, dass die Tür während des automatischen Reinigungszyklus verriegelt ist (Pyrolyse)
- F.** Innentemperatur des Ofens
- G.** Pyrolyse-Funktion
- H.** Bräunen
- I.** Sonderfunktionen: Auftauen, Warmhalten, Yogurt, Aufgehen lassen, Fleisch Niedertemp., Fisch Niedertemp., „Eco Heißluft“.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS – EINSTELLUNG DER SPRACHE

Beim ersten Einschalten des Backofens zeigt das Display ENGLISH an.

Den „Navigationsknopf“ drehen, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird und dann zur Bestätigung die Taste drücken.

EINSTELLEN DER UHRZEIT



Nach der Sprachauswahl muss die Uhrzeit eingestellt werden. Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Die Taste zur Bestätigung drücken. Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Informationen zur Änderung der aktuellen Uhrzeit, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, sind im nächsten Abschnitt (EINSTELLUNGEN) zu finden.

Bedienungsanleitung für den Backofen

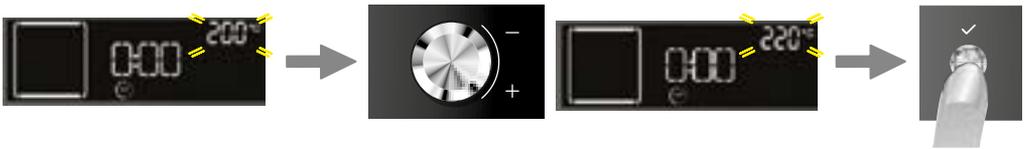
AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf die gewünschte Funktion: Die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste . Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS

Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:



3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

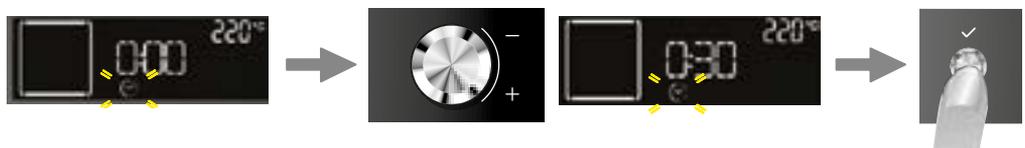
SCHNELLES VORHEIZEN



1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfes“.
2. Die Taste zur Bestätigung drücken: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, die Taste drücken. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Die Meldung VOR erscheint auf dem Display. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der entsprechende Wert (z.B. 200 °C) auf dem Display angezeigt und ein Signalton ertönt. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Stellen Sie nun das Gargut in den Ofen, und starten Sie den Garvorgang.
4. Soll eine andere Garfunktion eingestellt werden, den „Funktionswahlknopf“ drehen und die gewünschte Funktion auswählen.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.



1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol .
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“ bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
3. Die Garzeit durch Drücken der Taste bestätigen.

Bedienungsanleitung für den Backofen

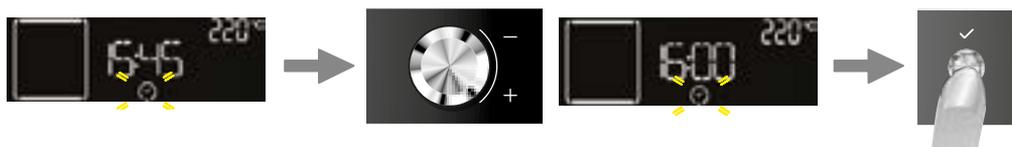
EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

WICHTIG: Die Einstellung Startverzögerung ist für folgende Funktionen nicht verfügbar: SCHNELLES VORHEIZEN, BROT/PIZZA.

Hinweis: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.

Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.

Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display das Ende der Garzeit angezeigt (beispielsweise 15:45) und das Symbol  blinkt.



Um das Ende der Garzeit und somit die Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, folgendermaßen vorgehen:

1. Den „Navigationsknopf“ drehen, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00)
2. Den ausgewählten Wert durch Drücken der Taste  bestätigen: Die beiden Punkte der Abschaltzeit blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.

Die eingestellten Werte (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) können mit der Taste  geändert werden, um zurückzukehren. Danach werden mit dem „Navigationsknopf“ die Werte geändert und mit der Taste  bestätigt.

TIMER



Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Kontrolle der Garzeit von Nudeln verwenden.

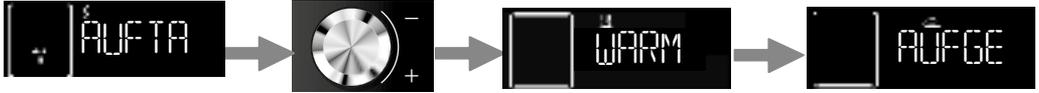
Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Belassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf Null und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste , um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird auf dem Display „END“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste  (auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt).

Bedienungsanleitung für den Backofen

AUSWÄHLEN VON SPEZIALFUNKTIONEN

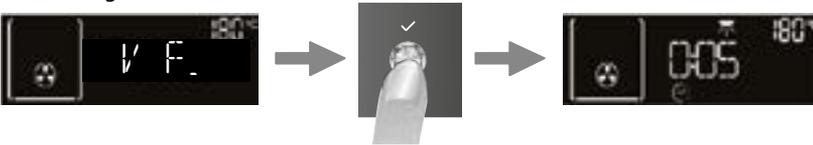
Den Zeiger des „Funktionswahlknopfes“ auf das Symbol „AUFTAUEN“ drehen, um ein Untermenü mit sieben Sonderfunktionen aufzurufen. Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Den „Funktionswahlknopf“ auf „AUFTAUEN“ drehen, das Display zeigt das entsprechende Symbol an.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Liste der Funktionen durchzublätern: AUFTAUEN, WARMHALTEN, YOGURT, AUFGEHEN LASSEN, FLEISCH NIEDERTEMP, FISCH NIEDERTEMP, ECO HEISSLUFT.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste

BRÄUNEN

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.



Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: "V F. BRAEUNEN DRUECK". Nach dem Drücken der Taste startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann höchstens zweimal hintereinander ausgeführt werden.

AUSWAHL DER BROT/PIZZA-FUNKTION

Den Zeiger des „Funktionswahlknopfes“ auf „BROT“ drehen, um zu einem Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot“ und „Pizza“ zu gelangen.

Brot



4. Den „Funktionswahlknopf“ auf „BROT“ und AUTO seitlich drehen.
5. Drücken Sie , um die Funktion auszuwählen.
6. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die gewünschte Temperatur (zwischen 180°C und 220 °C) einzustellen und mit der Taste bestätigen.
7. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.

Bedienungsanleitung für den Backofen

Pizza



1. Den „Funktionswahlknopf“ auf „BROT“ drehen. Zur Auswahl der Funktion „PIZZA“ gehen Sie folgendermaßen vor:
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“: Auf dem Display wird „PIZZA“ angezeigt.
3. Die Taste drücken, um die Funktion auszuwählen.
4. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die gewünschte Temperatur (zwischen 220°C und 250 °C) einzustellen und mit der Taste bestätigen.
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.

EINSTELLUNGEN

Den Zeigers des „Funktionswahlknopfes“ auf „UHR“ drehen, um Zugriff auf ein Untermenü mit fünf Displayeinstellungen zu erhalten, die sich ändern lassen.

Uhr

Den „Navigationsknopf“ drehen, bis „UHR“ angezeigt wird. Zum Ändern der Uhrzeit siehe den vorangehenden Abschnitt (EINSTELLEN DER UHRZEIT).

Helligkeit

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „HELLIGKEIT“ angezeigt wird.
2. Die Taste drücken: Auf dem Display wird die Ziffer 1 angezeigt.
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und durch Drücken der Taste bestätigen.

Ton

Um den Signalton ein- oder auszuschalten, gehen Sie folgendermaßen vor:

4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „TON“ angezeigt wird.
5. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen (ON/OFF).
6. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die gewünschte Einstellung zu wählen und durch Drücken der Taste bestätigen.

Eco

Bei ausgewähltem Ökomodus ECO (ON) wird die Helligkeit des Displays reduziert und für 3 Minuten die Uhrzeit angezeigt, wenn der Backofen auf Standby geschaltet ist. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie einfach eine beliebige Taste oder drehen Sie einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „ECO“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen (ON/OFF).
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die gewünschte Einstellung zu wählen und durch Drücken der Taste bestätigen.
4. Ist die Funktion Ökomodus während einer Garfunktion aktiviert, wird die Innenbeleuchtung nach einer Garzeit von 1 Minute ausgeschaltet und bei jedem Eingriff des Benutzers erneut eingeschaltet.

Bedienungsanleitung für den Backofen

Leistung

1. Um die Einstellung für die Leistungsaufnahme zu ändern, bitte den „Funktionswahlknopf“ auf „UHR“ drehen und dann mit dem Navigationsknopf „POWER“ auswählen.
2. Die Taste  drücken, um auf die Einstellung zuzugreifen
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die gewünschte Einstellung zu wählen und durch Drücken der Taste  bestätigen.

Weitere Informationen sind dem entsprechenden Abschnitt im Kapitel INSTALLATION (Seite 8) zu entnehmen.

Sprache

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „SPRACHE“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen.
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird und anschließend die Bestätigungstaste  drücken.

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Für eine Beschreibung dieser Funktion siehe Abschnitt REINIGUNG und die Funktionstabelle auf Seite 7.



Um den automatischen Reinigungszyklus des Ofens (Pyrolyse) zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

4. Den „Funktionswahlknopf“ auf PYRO drehen.
5. Die Taste , zur Bestätigung der Auswahl drücken und den Pyrolysezyklus starten. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die ECO-Pyrolysefunktion auszuwählen: das Wort ECO erscheint unten rechts auf dem Display. Die Taste  drücken, um das Kurzprogramm zu starten.

Während der Pyrolyse wird die Ofentür automatisch verriegelt und das Symbol  erscheint auf dem Display.

Die Gerätetür bleibt am Ende des Reinigungszyklus verriegelt: Auf dem Display erscheint die Anzeige „KUEHL“, um die noch andauernde Abkühlungsphase des Backofens anzuzeigen. Wenn der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, erlischt das Symbol  und auf dem Display wird „END“ angezeigt.

TASTENSPERRE

Diese Funktion kann zum Sperren der Tasten und Knöpfe auf dem Bedienfeld verwendet werden.



Zur Aktivierung gleichzeitig die Tasten  und  mindestens 3 Sekunden drücken. Bei Aktivierung sind die den Tasten zugeordneten Funktionen gesperrt und auf dem Display wird ein Schlüsselsymbol angezeigt. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Wiederholen Sie zur Deaktivierung die oben genannten Schritte. Bei aktivierter Tastensperre kann der Backofen durch Drehen des Knopfs auf 0 (Null) abgeschaltet werden. In diesem Fall muss jedoch die zuvor gewählte Funktion erneut eingestellt werden.

Tabelle Funktionsbeschreibungen

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
	OFF	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.	
	BELEUCHTUNG	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.	
SONDER-FUNKTIONEN	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	 AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		 WARMHALTEN	Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B. Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt.
		 YOGURT	Für die Zubereitung von selbst gemachtem Joghurt. Kleine Porzellangefäße oder Backformen aus Alufolie verwenden. Während dem Garen mit Alufolie bedecken. Stellen Sie die Fettpfanne mit den Gefäßen auf die 1. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Schalten Sie die Funktion nicht ein, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist, damit der Teig optimal aufgeht.
		 FLEISCH NIEDERTEMP.	Für zartes Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.
		 FISCH NIEDERTEMP.	Für zartes Garen von Fisch bei 85° C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch von 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.
		 ECO HEISSLUFT	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleisch im Stück auf einer Einschubebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für die Nutzung des ECO-Zyklus zur Verringerung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür bis zum Abschluss des Garvorgangs nicht geöffnet werden. Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	OBER/UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.	

Tabelle Funktionsbeschreibungen

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen von (salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor.	
	HEISLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf bis zu zwei Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Einschubebene die 2. Einschubebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Einschubebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 4. Einschubebene zu verwenden.	
GRILLFUNKTIONEN	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	 GRILL	Zum Grillen von Steak, Fleischspießen und Würsten; zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Einschubebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3./4. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
		 TURBO GRILL	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Einschubebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspeiß verwendet werden.
EINSTELLUNGEN	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	UHR HELLIGKEIT TON ECO POWER SPRACHE	Für die Einstellungen des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke, Energiesparen).
BROT / PIZZA	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	 BROT	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben und der Backofen verwaltet den Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2. Einschubebene.
		 PIZZA	
	AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS	Hierbei werden Fettspritzer während des Garvorgangs in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 500 °C) verbrannt. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Der komplette Zyklus eignet sich am besten bei einem sehr schmutzigen Ofen, der kürzere Zyklus kann regelmäßig eingesetzt werden.	
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens	

Gartabelle

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Hefekuchen		JA	2/3	160 - 180	30 - 90	Kuchenform auf Rost
		JA	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		JA	3	160 - 200	30 - 85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		JA	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen (Kekse), Törtchen		JA	3	170 - 180	15 - 45	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Einschubebene 4: Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		JA	3	180 - 200	30 - 40	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	180 - 190	30 - 40	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		JA	3	90	110 - 150	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	90	130 - 150	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot		JA	2	180 - 220	30 - 50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Pizza		JA	2	220 - 250	15 - 30	Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		JA	3	250	10 - 15	Einschubebene 3: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		JA	1 - 4	250	10 - 20	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		JA	2-3	180 - 190	40 - 55	Kuchenform auf Rost
		JA	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		JA	3	190 - 200	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		JA	3	190 - 200	45 - 65	Fettpfanne oder Form auf Rost

Gartabelle

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		JA	3	190 - 200	80 - 110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		JA	3	200 - 230	50 - 100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		JA	2	190 - 200	80 - 130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		JA	3	180 - 200	40 - 60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		JA	2	180 - 200	50 - 60	Form auf Rost
Toast		-	5	3 (hoch)	3 - 6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	2 (Mittel)	20 - 30	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	5	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Einschubebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	2	2 (Mittel)	55 - 70	Einschubebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Einschubebene 1: Fettpfanne mit Wasser
				3 (hoch)	60 - 80	Einschubebene 2: Drehspeiß (falls vorgesehen) Einschubebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef, englisch 1 kg		-	3	2 (Mittel)	35 - 50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	3	2 (Mittel)	60 - 90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	3	2 (Mittel)	35 - 55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	3	3 (hoch)	10 - 25	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lasagne und Fleisch		JA	1 - 4	200	50 - 100*	Einschubebene 4: Form auf Rost
						Einschubebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		JA	1 - 4	200	45 - 100*	Einschubebene 4: Form auf Rost
						Einschubebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse		JA	1 - 4	180	30 - 50*	Einschubebene 4: Form auf Rost
						Einschubebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefüllte Braten	 ECO	-	3	200	80 - 120*	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	 ECO	-	3	200	50 - 100*	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost

* Bei der Garzeit handelt es sich um Orientierungswerte. Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Erprobte Rezepte

(in Konformität mit den Richtlinien IEC 60350-1:2011-12 und DIN 3360-12:07:07)

Rezept	Funktion	Vor- heizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mürbeteigkekse		JA	3	170	15-25	Fettpfanne / Backblech
		JA	1-4	150	25-35	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck		JA	3	170	20-30	Fettpfanne / Backblech
		JA	1-4	160	25-35	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Biskuit		JA	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
		JA	1-4	160	35-45	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Apfelkuchen		JA	2/3	185	70-90	Kuchenform auf Rost
		JA	1-4	175	75-95	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	3 (hoch)	3-6	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger**		-	5	3 (hoch)	18-30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen		JA	3	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		JA	1-4	160	55-65	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten		-	2	190	150-170	Ebene 2: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 Anhang C						
Flacher Kuchen		JA	3	170	35-45	Fettpfanne / Backblech
		JA	1-4	160	40-50	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech

In der Garzeitabelle werden die Betriebsarten und idealen Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Falls Sie mit Heißluft auf nur einer Einschubebene garen möchten, empfiehlt es sich, die zweite Einschubebene und dieselbe Temperatur wie für „HEISSLUFT“ auf mehreren Einschubebenen zu verwenden.

* Falls nicht mitgeliefert, können Zubehörteile über den Kundendienst bestellt werden.

** Beim Grillen wird empfohlen, am vorderen Rand des Rostes 3-4 cm frei zu lassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschiene verwendet.

Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07)

Verwenden Sie zur Durchführung der Prüfungen die entsprechende Tabelle.

Empfohlener Gebrauch und Tipps

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Einschubebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der Menge der Speise als auch von der Art des verwendeten Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Einschubebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform verwenden. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Das Fleisch auf den Drehspieß stecken, es mit Küchengarn festbinden (beim Garen von Hähnchen) und überprüfen, dass das Grillgut fest sitzt, bevor der Spieß in die Öffnung an der Rückwand eingesetzt und in der Halterung abgelegt wird. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Einschubebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Empfohlener Gebrauch und Tipps

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Aufgehen lassen (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien

 11/15

400010839644

DE