

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anweisungen werden auch auf der Website zur Verfügung stehen: www.whirlpool.eu

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

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 folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

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



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft 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.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- 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 installationseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Ofen 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.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- 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, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbar 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 des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste 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 Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie Lebensmittel im Garbehälter nicht mit Aluminiumfolie ab (nur für Öfen mit mitgeliefertem Garbehälter).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. 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 (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschieben 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

Die Spannung auf dem Typenschild des Geräts muss der Spannung der Netzversorgung entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen, heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während der Verwendung:

- 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 Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes, die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile 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 (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine entsprechende Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potenziell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiespartipps

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, 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.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (CE)

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.
- Dieses Gerät entspricht den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung der europäischen Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem europäischen Standard EN 60350-1.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Backofentür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

Die Elektronikprogrammierung funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Zahl an, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundenservice in Verbindung. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung – was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgenden 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 wenden Sie sich bitte an den autorisierten **Kundenservice** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

WARNUNG

- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Ofen nur im kalten Zustand.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenoberflächen

ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

- 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

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

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe WARTUNG).
- Das obere Heizelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe WARTUNG).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE

WARNUNG

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorn (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C), bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einsetzen der Tür:

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

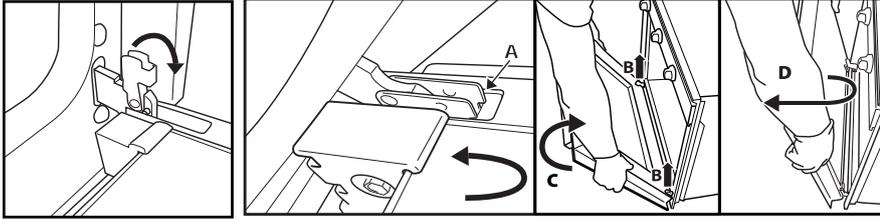


Abb. 1

Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Hezelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Hezelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

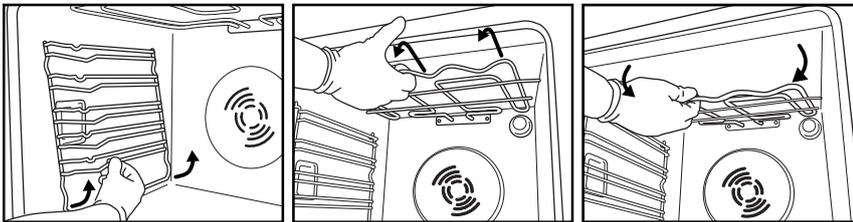


Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Gehen Sie wie folgt vor, um die Lampe hinten auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Gehen Sie wie folgt vor, um die seitliche Lampe auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter, falls vorhanden (Abb. 3).
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit einem Schraubendreher ab (Abb. 7).
4. Ersetzen Sie die Lampe (siehe Hinweis zur Lampenart) (Abb. 8).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet (Abb. 9).
6. Bauen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

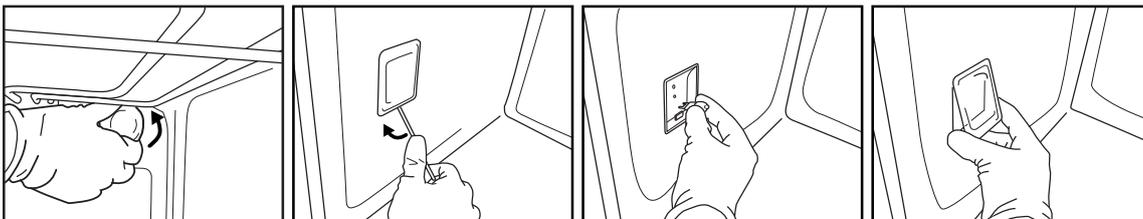


Abb. 6

Abb. 7

Abb. 8

Abb. 9

HINWEIS:

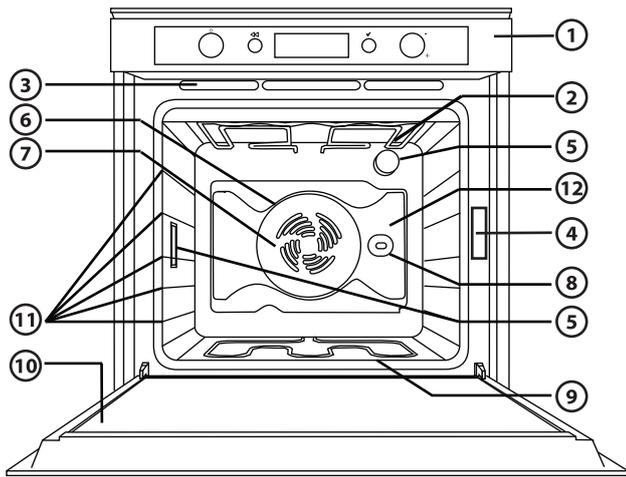
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen gedacht (Verordnung (EG) Nr. 244/2009 der Kommission).
- Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

ACHTUNG:

- **Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

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. Drehspieß (falls vorgesehen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ebenen (die Anzahl der Ebenen steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand

N.B.:

- 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 die Heizelemente ab.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



Abb. A

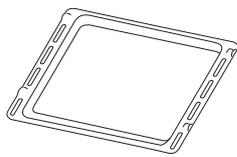


Abb. B

- A. ROST:** zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.
- B. FETTPFANNE:** zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.

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

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach obenweisend waagrecht ein (Abb. 1).
2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben mit dem erhöhten Teil „B“ an der flachen Seite nach obenweisend (Abb. 2).

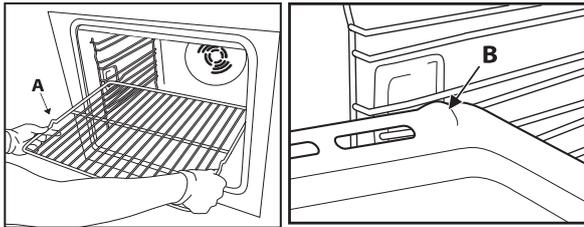
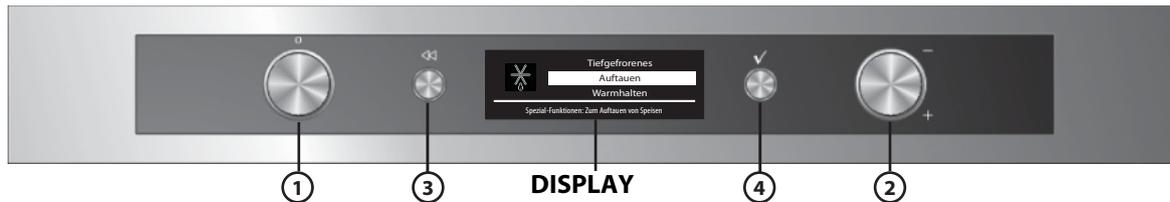


Abb. 1

Abb. 2

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

ELEKTRONIKPROGRAMMIERUNG

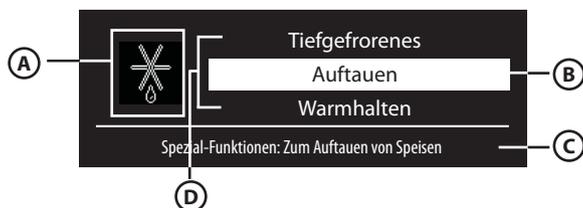


1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
 2. **NAVIGATIONSKNOPF:** Durchsuchen des Menüs und Einstellung voreingestellter Werte
- N.B.:** Die beiden Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.
3. **TASTE** ⏪: zur Rückkehr zur vorherigen Anzeige
 4. **TASTE** ✓: zur Auswahl und Bestätigung von Einstellungen

FUNKTIONEN

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: Das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.

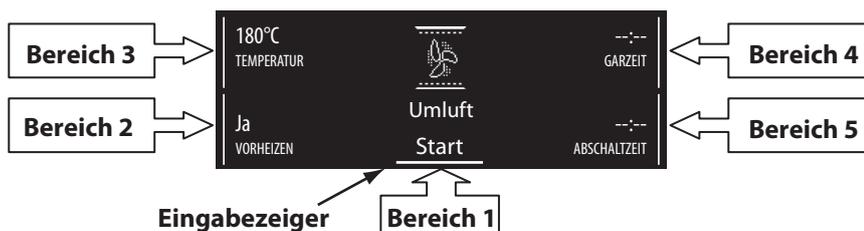
Die Untermenüs sind verfügbar und können durch Drehen des Knopfes auf die Funktionen GRILL, SPEZIAL-FUNKTIONEN, REZEPTE, EINSTELLUNGEN und ABKÜRZUNGEN ausgewählt werden.



- A. Symbol für markierte Funktion
- B. Die Auswahl der markierten Funktion erfolgt durch Drücken von ✓
- C. Beschreibung der markierten Funktion
- D. Weitere verfügbare und auswählbare Funktionen

EINZELHEITEN ZUR FUNKTION

Nach Auswahl der gewünschten Funktion werden weitere Optionen und entsprechende Einzelheiten im Display angezeigt.



Um zwischen den verschiedenen Bereichen zu navigieren, drehen Sie den „Navigationsknopf“: Der Cursor bewegt sich in der oben beschriebenen Reihenfolge zu den einstellbaren Werten. Drücken Sie zur Auswahl des Wertes die Taste ✓, ändern Sie diesen durch Drehen des „Navigationsknopfes“ und bestätigen Sie mit der Taste ✓

ERSTER GEBRAUCH DES GERÄTES - SPRACHAUSWAHL UND ZEITEINSTELLUNG

Für die korrekte Verwendung des Gerätes müssen Sie beim ersten Einschalten die gewünschte Sprache auswählen und die korrekte Zeit einstellen.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf eine beliebige Position: Im Display wird eine Liste mit den ersten drei verfügbaren Sprachen angezeigt.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Liste zu durchblättern.
3. Wenn die gewünschte Sprache markiert ist, drücken Sie , um diese auszuwählen.
Nach der Sprachauswahl blinkt 12:00 im Display.
4. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des „Navigationsknopfes“ ein.
5. Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken von .

AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Drehen Sie bei abgeschaltetem Gerät den „Funktionswahlknopf“; im Display werden die Garfunktionen oder die entsprechenden Untermenüs angezeigt.
N.B.: Sie finden die Liste und die Beschreibung der Funktionen in der entsprechenden Tabelle auf Seite 36 sowie auf Seite 37.
2. Durchsuchen Sie die verschiedenen verfügbaren Optionen innerhalb der Untermenüs durch Drehen des „Navigationsknopfes“: Die gewählte Funktion ist in Bildschirmmitte weiß markiert. Drücken Sie zur Auswahl .
3. Die Gareinstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn die voreingestellten Werte den gewünschten Werten entsprechen, drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und drücken Sie anschließend ; gehen Sie andernfalls wie oben beschrieben vor, um diese zu ändern.

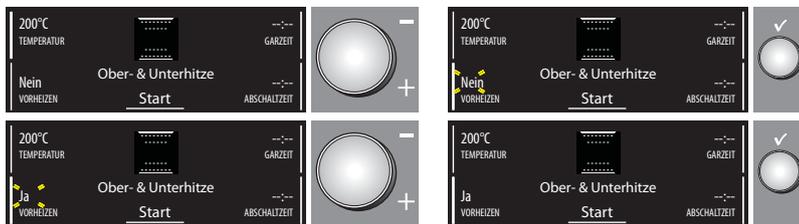
EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS



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

1. Prüfen Sie, ob der Cursor neben dem Temperaturwert positioniert ist (Zone 3); drücken Sie zur Auswahl des zu ändernden Parameters die Taste : Die Temperaturwerte blinken.
2. Stellen Sie den gewünschten Wert durch Drehen des „Navigationsknopfes“ ein und drücken Sie zur Bestätigung .
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und drücken Sie anschließend .
4. Das Display gibt an, auf welcher Ebene Lebensmittel abgelegt werden sollen. Folgen Sie den Anweisungen und drücken Sie , um mit dem Garvorgang zu beginnen.
Die eingestellte Temperatur kann auch während des Garvorgangs mit Hilfe derselbe Vorgehensweise geändert werden.
5. Am Ende des Garvorgangs wird die Nachricht zum Ende des Garens angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät abgeschaltet werden, indem der „Funktionswahlknopf“ auf 0 (Null) gedreht wird bzw. der Garvorgang kann verlängert werden, indem der „Navigationsknopf“ im Uhrzeigersinn gedreht wird. Im abgeschalteten Zustand wird auf dem Display die Kühlzeile angezeigt, die die Temperatur im Gerät angibt.

GERÄT VORHEIZEN



Wenn Sie das Gerät vor dem Einlegen von Gargut vorheizen möchten, ändern Sie die Standardauswahl des Gerätes wie folgt:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf Vorheizen zu positionieren.
2. Drücken Sie die Taste ☑, um die Einstellung auszuwählen: Auf dem Display blinkt „Nein“.
3. Ändern Sie die Einstellung durch Drehen des „Navigationsknopfes“: Auf dem Display wird „Ja“ angezeigt.
4. Bestätigen Sie die getroffene Auswahl durch Drücken der Taste ☑.

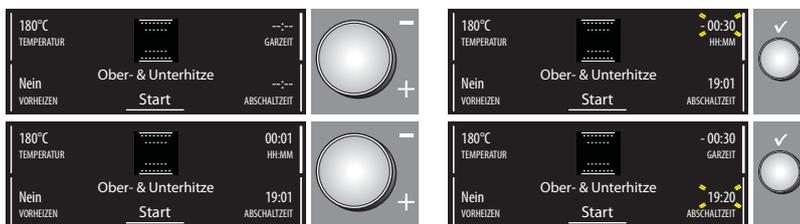
SCHNELLES VORHEIZEN



Wenn Sie das Gerät vor dem Einlegen von Gargut schnell vorheizen möchten, ändern Sie die Standardauswahl des Gerätes wie folgt:

1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“.
2. Bestätigen Sie mit der Taste ☑: Die Einstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt.
3. Wenn es sich bei der vorgeschlagenen Temperatur um die gewünschte Temperatur handelt, drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und drücken Sie anschließend ☑. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Ein akustisches Signal ertönt, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze ☐.
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ und wählen Sie die gewünschte Funktion.

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. Drehen Sie zur Auswahl der Funktion den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf „GARZEIT“ zu positionieren.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Einstellung die Taste ☑; „00:00“ blinkt auf dem Display.
3. Ändern Sie den Wert durch Drehen des „Navigationsknopfes“, um die gewünschte Garzeit anzuzeigen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung des ausgewählten Wertes die Taste ☑.

ANBRÄUNEN

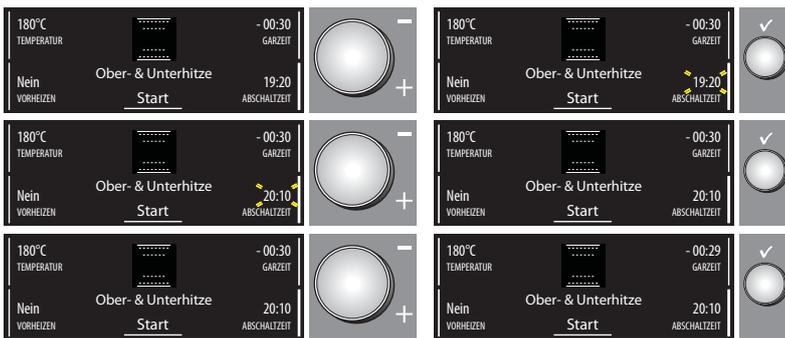
Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.



Nach dem Ablauf der Garzeit wird auf dem Display „Verlängern +/-, Bräunen ✓“ angezeigt. Nach dem Drücken der Taste ☑ startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur einmal nach dem Garen verwendet werden.

EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

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. **Diese Einstellung ist nur möglich, wenn für die ausgewählte Funktion kein Vorheizen erforderlich ist.**



Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 19:20). Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf die Abschaltzeit zu positionieren.
2. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung auszuwählen: Die Abschaltzeit blinkt.
3. Drehen Sie zur Verzögerung der Abschaltzeit den „Navigationsknopf“, um den gewünschten Wert einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung des ausgewählten Wertes die Taste .
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf „START“ zu positionieren und drücken Sie anschließend .
6. Das Display gibt an, auf welcher Ebene Lebensmittel abgelegt werden sollen. Folgen Sie den Anweisungen und drücken Sie , um mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät beginnt nach einem berechneten Zeitraum mit dem Garen, damit der Garvorgang zum eingestellten Zeitpunkt abgeschlossen wird (z. B. wenn ein Gericht über eine Garzeit von 20 Minuten verfügt und die Abschaltzeit auf 20:10 Uhr eingestellt ist, beginnt das Gerät um 19:50 Uhr mit dem Garen).

N.B.: Während des Intervalls vor Beginn des Garens kann das Gerät auf jeden Fall durch Drehen des „Navigationsknopfes“, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und anschließendes Drücken von  eingeschaltet werden.

Die eingestellten Werte (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) können wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben geändert werden.

TIMER



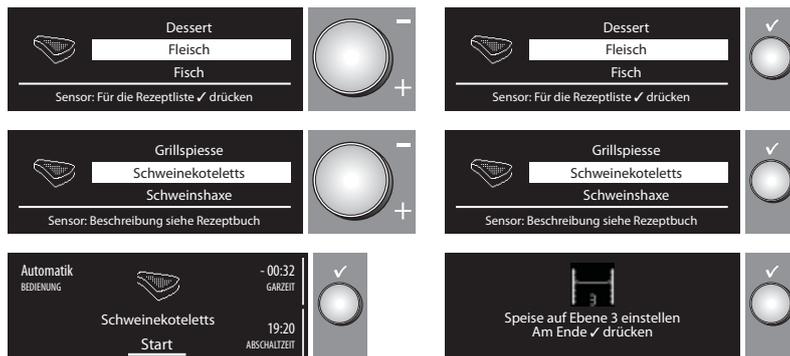
Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Überwachung der Kochzeit von Nudeln, verwenden. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Taste : Auf dem Display wird „00:00:00“ angezeigt.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit ausgewählt wird.
3. Drücken Sie die Taste , um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird auf dem Display „00:00:00“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Zu diesem Zeitpunkt kann die Zeit verlängert werden, indem wie oben beschrieben vorgegangen wird oder der Timer kann deaktiviert werden, indem die Taste  gedrückt wird (die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt).

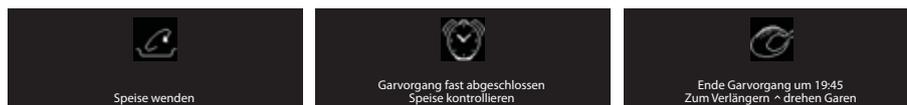
REZEPTE

Dank der „6th Sense“-Technologie bietet das Gerät 30 voreingestellte Rezepte mit idealen Gartemperaturen.

Folgen Sie einfach den Rezepten bezüglich Zutaten und Zubereitungsmethode. Gehen Sie dann wie folgt vor:



1. Wählen Sie „REZEPTE“ durch Drehen des „Funktionswahlknopfes“.
2. Wählen Sie die zu garende Speise aus der vorgeschlagenen Liste.
3. Bestätigen Sie das ausgewählte Gericht mit der Taste (✓).
4. Wählen Sie das gewünschte Rezept durch Drehen des „Navigationsknopfes“ aus.
5. Bestätigen Sie mit der Taste (✓): Auf dem Display wird die ungefähre Garzeit angezeigt.
6. Positionieren Sie das Gericht im Gerät und drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren. Drücken Sie anschließend (✓).
7. Das Display gibt an, auf welcher Ebene Lebensmittel abgelegt werden sollen. Folgen Sie den Anweisungen und drücken Sie (✓), um mit dem Garvorgang zu beginnen. Um den Beginn des Garvorgangs zu verzögern, ziehen Sie den entsprechenden Abschnitt zu Rate.



N.B.: Manche Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet oder umgerührt werden: Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus und auf dem Display wird angezeigt, welche Maßnahme erforderlich ist.

Die angezeigte anfängliche Garzeit dient lediglich als Richtwert: Sie kann während des Garvorgangs automatisch verlängert werden.

Kurz vor Ende der Garzeit fordert das Gerät Sie auf, zu prüfen, ob das Gericht zu Ihrer Zufriedenheit gegart wurde. Ist dies nicht der Fall, kann dann zusätzliche Zeit durch Drehen des „Navigationsknopfes“ manuell hinzugefügt werden.

EINSTELLUNGEN

1. Wählen Sie zur Änderung einiger Displayeinstellungen „EINSTELLUNGEN“ aus dem Hauptmenü durch Drehen des „Funktionswahlknopfes“.
2. Bestätigen Sie mit der Taste (✓): Auf dem Display wird angezeigt, welche Einstellungen geändert werden können (Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit des Displays, Uhrzeit, Energiesparfunktion).
3. Wählen Sie die zu ändernde Einstellung durch Drehen des „Navigationsknopfes“.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste (✓).
5. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um die Einstellungen zu ändern.
6. Drücken Sie die Taste (✓); eine Nachricht zur Bestätigung Ihrer Auswahl wird auf dem Display angezeigt.

N.B.: Wenn die Funktion ÖKOMODUS (Energiesparen) bei ausgeschaltetem Gerät ausgewählt wird (EIN), schaltet das Display nach einigen Sekunden ab und die Uhr wird angezeigt. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Beleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach eine beliebige Taste oder drehen Sie einen beliebigen Knopf. Ist während einer Garfunktion der ÖKOMODUS aktiviert, wird die Innenraumlampe nach einer Garzeit von 1 Minute ausgeschaltet und bei jedem Eingriff des Benutzers wieder eingeschaltet. Wenn die Funktion jedoch nicht ausgewählt wurde (AUS), wird das Display nach einigen Minuten lediglich abgedunkelt.

TASTENSPERRE

Diese Funktion kann zum Sperren der Tasten und Knöpfe auf dem Bedienfeld verwendet werden. Drücken Sie zur Aktivierung  und  mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig. Falls diese aktiviert wurde, werden die Funktionen der Tasten gesperrt und auf dem Display wird eine Nachricht und das Symbol  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		
	AUS	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum Schnellvorheizen des Backofens.
	OBER-/UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene 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. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. 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. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf mehreren (bis zu drei) Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene, die 1. und 4. Ebene, um auf zwei Ebenen zu garen, und die 1. 3. und 5. Ebene, um auf drei Ebenen zu garen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung (herzhaft oder süß) auf nur einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	Siehe SPEZIAL-FUNKTIONEN.
	EINSTELLUNGEN	Einstellung des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Energiesparen).
	REZEPTE	Auswahl von 30 verschiedenen voreingestellten Rezepten (siehe beigegefügtes Rezeptheft). Das Gerät stellt automatisch die optimale Gartemperatur, -funktion und -zeit ein. Es ist wichtig, den Anweisungen im Rezeptheft bezüglich Zubereitung, Zubehör und Auswahl der zu verwendenden Ebene zu folgen.
	ABKÜRZUNGEN	Für den direkten Zugriff auf die 10 am meisten verwendeten Funktionen. Siehe Abschnitt „AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN“ zur Änderung der Einstellungen für die gewünschte Funktion.

SPEZIAL-FUNKTIONEN

	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene 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 Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt.	
	AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Gehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40 °C beträgt. Geben Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.	
	FERTIGGERICHTE	Garen von Fertiggerichten, die bei Zimmertemperatur oder gekühlt gelagert wurden (Plätzchen, Flüssigbackmischungen, Muffins, Vorspeisen und Backwaren). Diese Funktion gart alle Gerichte schonend und schnell; sie kann auch zum Aufwärmen von gegarten Speisen verwendet werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Gerichtes. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.	
	MAXI GAREN	Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und zu zu begießen, damit es nicht zu trocken wird.	
	TIEFKÜHL- KOST	Lasagne Pizza Strudel	Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		Pommes Frites Brot Individuelle Einstellung	
	ECO HEISSLUFT	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern behutsam 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 maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während eines Garvorgangs nicht zu öffnen. Es wird die Verwendung der 3. Ebene empfohlen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.	

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Hefekuchen		-	2/3	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
		-	1-4	160-180	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		-	3	160-200	35-90	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		-	1-4	160-200	40-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		-	3	170-180	20-45	Fettpfanne oder Backblech
		-	1-4	160-170	20-45	Ebene 4: Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ebene 5: Pfanne auf Rost Ebene 3: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
Beignets		-	3	180-200	30-40	Fettpfanne oder Backblech
		-	1-4	180-190	35-45	Ebene 4: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Ebene 5: Pfanne auf Rost Ebene 3: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
Baiser		-	3	90	110-150	Fettpfanne oder Backblech
		-	1-4	90	140-160	Ebene 4: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	90	140-160*	Ebene 5: Pfanne auf Rost Ebene 3: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		-	1/2	190-250	15-50	Fettpfanne oder Backblech
		-	1-4	190-250	20-50	Ebene 4: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ebene 5: Pfanne auf Rost Ebene 3: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Kuchenform auf Rost
		-	1-4	180-190	45-70	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ebene 5: Kuchenform auf Rost Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech und Kuchenform
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ebene 5: Pfanne auf Rost Ebene 3: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
Blätterteigtörtchen / herzhaftes Blätterteiggebäck		-	3	190-200	20-30	Fettpfanne oder Backblech
		-	1-4	180-190	20-40	Ebene 4: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ebene 5: Pfanne auf Rost Ebene 3: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		-	3	190-200	45-65	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		-	3	190-200	80-110	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	3	200-230	50-100	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		-	2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		-	3	180-200	40-60	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	2	180-200	50-60	Pfanne auf Rost
Toast		-	5	Hoch	3-6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	Mittel	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	5	Mittel – Hoch	15-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	Mittel	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
		-	2	Mittel	55-70	Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
		-	2	Hoch	60-80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Roastbeef englisch 1 kg		-	3	Mittel	35-50	Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	3	Mittel	60-90	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	3	Mittel	45-55	Fettpfanne oder Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	3	Hoch	10-25	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Lasagne, Fleisch		-	1-4	200	50-100*	Ebene 4: Pfanne auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		-	1-4	200	45-100*	Ebene 4: Pfanne auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Fisch, Gemüse		-	1-4	180	30-50*	Ebene 4: Pfanne auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Komplette Mahlzeit: Kuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Ebene 5: Pfanne auf Rost
						Ebene 3: Pfanne auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Tiefkühlpizza		-	3	Auto	10-15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		-	1-4	Auto	15-20	Ebene 4: Pfanne auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-2-4	Auto	20-30	Ebene 4: Backblech Ebene 2: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Ebene 1: Pfanne auf Rost
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Ebene 4: Backblech Ebene 3: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Ebene 2: Fettpfanne oder Backblech Ebene 1: Pfanne auf Rost
Gefüllte Braten		-	3	200	80-120*	Fettpfanne oder Pfanne auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	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 Übereinstimmung mit den Richtlinien IEC 60350-1:2011-12 und DIN 3360-12:07:07

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mürbeteigkekse		-	3	170	15-30	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	150	25-40	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck		-	3	170	25-35	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	30-40	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Biskuitkuchen		-	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
		-	1-4	160	35-45	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Zwei Apfelkuchen		-	2/3	185	70-90	Kuchenform auf Rost
		-	1-4	175	75-95	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Hoch	3-6	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger**		-	5	Hoch	18-30	Ebene 5: Rost (wenden Sie das Gargut nach halber Garzeit) Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen		-	3	180	35-45	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	55-65	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten		-	2	170	110-150	Ebene 2: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 Anhang C						
Flacher Kuchen		-	3	170	35-45	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	40-50	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech

In der Garzeittabelle werden die idealen Betriebsarten und Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Um auf nur einer Ebene mit der Heißluftfunktion zu backen, sollten Sie die Speisen auf der 2. Ebene platzieren und die geeignete Temperatur für die Funktion „HEISSLUFT“ auf mehreren Ebenen wählen.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschienen verwendet. Führen Sie die Tests ohne Laufschienen durch.

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

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

Verwenden Sie für den Test die zugewiesene Tabelle.

Energieverbrauch und Vorheizzeit

Wählen Sie die Funktion aus und führen Sie den Test nur mit aktivierter Funktion „Vorheizen“ durch („Vorheizen Ja“).

Bedienungsgenauigkeitsprüfung

Wählen Sie die Funktion aus und führen Sie den Test nur mit aktivierter Funktion „Vorheizen“ durch (bei aktivierter Vorheizfunktion führt der Ofen eine Oszillation des Temperaturprofils durch).

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen 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 gegarten Menge als auch der Art des 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 mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen 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 Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen 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 das Holzstäbchen 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 Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende Auflaufform. 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 Fleischscheiben 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 Ebenen. 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 Grillfleisch 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. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der vorderen Wand einsetzen und ihn auf die entsprechende Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene 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.

Pizza

Fetten Sie die Bleche 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 Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.