Gebrauchsanweisung

KitchenAid

4
8
9
9
9
10
10
11
12
17
18
19

Wichtige Sicherheitshinweise

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST 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 werdenvon dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



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



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

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko 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.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Einbau 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.
- 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 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.
- 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 verwenden 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 Haftung 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 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 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 Dörrens 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.

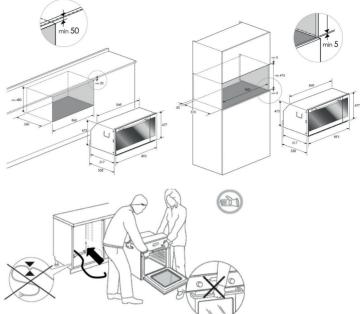
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten (nur für Backofen 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.
- 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.
- 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.

Aufstellung (Montage)

Prüfen Sie nach dem
Auspacken des Backofens,
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 Einbauschranks

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

Anschluss an das Stromnetz

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes 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.

- ± 0001

ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Vor der Inbetriebnahme:

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

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte 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 nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer an der Emailbeschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer, in der Nähe des Backofens verwendeter 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

- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es umweltgerecht so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.



Verschrotten eines Altgeräts

- Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EC zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit der Mitmenschen 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 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.

Öko-Design Erklärung

Dieses Gerät entspricht den Öko- Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien N. 65/2014 und N. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

Erst einmal selbst prüfen

Der Backofen funktioniert nicht:

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

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

Zeigt das Display den Buchstaben "F" und eine Nummer an, kontaktieren Sie bitte die n\u00e4chste
Kundendienststelle. Geben Sie in diesem Fall an, welche Zahl nach dem Buchstaben "F" folgt.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
- 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, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Typ und Modellnummer des Backofens,
- 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 eine autorisierte Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Reinigung

WARNUNG

- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenflächen des Ofens

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich 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 ein paar 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.

- 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 keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).

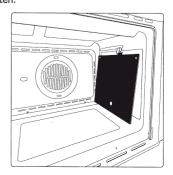
Hinweis: während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) kann sich unter Umständen Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange die Zubehörteile noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernen.

SELBST-REINIGENDE KATALYTISCHE WANDPANEELE (falls vorhanden)

Diese speziellen Paneele werden einfach vor der Montage der Seitenrahmen auf die Wände gehakt. Sie sind mit einer speziellen, mikro-porösen Emailschicht überzogen, die oxidiert und bei Temperaturen über 200 °C Fett- und Ölspritzer langsam verdunstet. Wenn der Backofen nach dem Braten von fettigen Speisen nicht sauber ist, lassen Sie den leeren Backofen (maximal) 60 Minuten bei Höchsttemperatur laufen. Waschen oder reinigen Sie selbst-reinigende Paneele niemals mit scheuernden, säurehaltigen oder alkalischen Produkten.



Pfleae

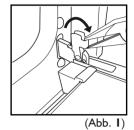


- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die folgenden Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

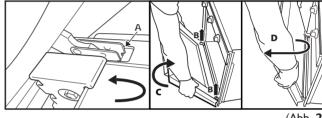
Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
- 2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere nach unten und 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:

- I. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
- 2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
- 3. Heben Sie beide Schließhaken an.
- Schließen Sie die Tür.



(Abb. 2)

ABNEHMEN DER SEITLICHEN GITTER

Zum Herunterdrücken und Anheben der Gitter wie in Abb. 3 gezeigt.



(Abb. 3)

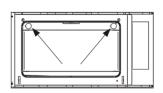
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Auswechseln der beiden hinteren Lampen (Abb. 4):

- 1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). 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.

HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25 W / 230 V, Typ E14, T300°C.
- Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist speziell für elektrische Geräte ausgelegt und nicht geeignet für die Beleuchtung von Räumen eines Haushalts (EU-Regelung (EC) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.



(Abb. 4)



(Abb. 5)

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

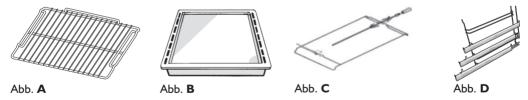


- Bedienfeld
- 2. Backofentür
- 3. Backofengriff
- 4. Thermostat-Anzeigeleuchte
- 5. Anzeigeleuchte Backofenfunktion

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.
- Wird die Backofentür während des Betriebs geöffnet, so schalten sich die Heizelemente automatisch aus.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



- **A. ROST:** Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.
- **B. FETTPFANNE:** sie wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fett- oder Ölspritzer zu vermeiden.
- C. DREHSPIESS: zum Grillen von Geflügel und Bratenstücken.
- D. GLEITSCHIENEN: zum einfacheren Einschieben und Entnehmen der Zubehörteile.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach Modell variieren.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

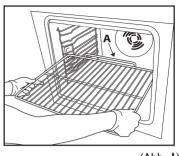
ist separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

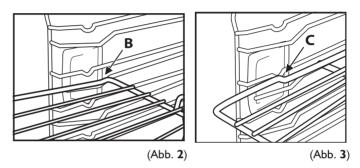
Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

- Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil "A" nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).
- 2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung "B" (Abb. 2).
- **3.** Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein "**C**" (Abb. **3**).
- Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

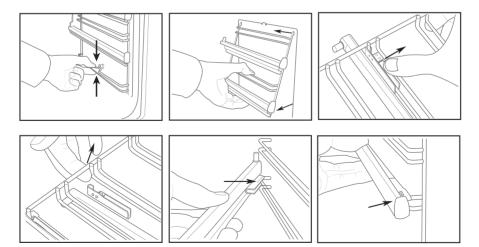
Für die anderen Zubehörteile wie die Fettpfanne erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.



(Abb. I)



BACKAUSZÜGE



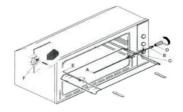
Gebrauch des Drehspießes

Stecken Sie die Drehspießstange in die Antriebseinheit und Nut ${\bf B}$ in den Bogen ${\bf C}$.

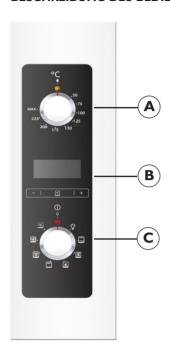
Drehen Sie den Kunststoffgriff **D** nach links.

Schieben Sie das Blech so in die Backauszüge, dass die Aufnahmen in die Öffnung **F** greifen.

Das Drehspießblech muss immer in die Mitte des Backofens gesetzt werden (zweite Position von unten).



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



A. Thermostat-Temperaturwahlknopf.

Stellen Sie mit dem Thermostat die gewünschte Gartemperatur ein. Der Thermostat kann von 50 $^{\circ}$ C bis 250 $^{\circ}$ C eingestellt werden.

B. Touch-Control.

Für folgende Einstellungen:

- Uhrzeit
- Kurzzeitwecker
- Gardauer
- Garzeitende
- Automatische Garprogrammierung
- Akustisches Signal

C. Funktionswahlknopf, nach rechts.

OFF (Aus)

- Innenbeleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Unterhitze + Gebläse
- Grill
- Turbogrill
- Heißluft
- Eco Mode (Heißluft)

Hinweis: Abtauen ist mit allen Lüfterfunktionen möglich, dabei bleibt der Thermostat-Temperaturwahlknopf auf 0 $^{\circ}$ C.

FUNKTIONEN

. ∵∴ OFF (Aus)

¥

Innenbeleuchtung (leuchtet bei Benutzung des Backofens).

Unter-/Oberhitze, Heizelemente. Thermostateinstellung von 50 °C bis MAX.

<u>ৰি</u>

Unter-/Oberhitze, Heizelemente mit Gebläse. Thermostateinstellung von 50 °C bis MAX.

<u>@</u>

Unteres Heizelement mit Gebläse. Thermostateinstellung von 50 °C bis MAX.

Obere Heizelemente (klein, geringe Grillleistung). Thermostateinstellung von 50 °C bis 200 °C.

æ

Doppeltes oberes Heizelement mit Gebläse (großer Grillbereich).

Thermostateinstellung von 50 °C bis 200 °C.

(<u>@</u>)

Rundes Heizelement mit Gebläse. Thermostateinstellung von 50 °C bis MAX.

₩

Diese Betriebsart beabsichtigt Energie zu sparen. Besonders bei tiefgefrorenen oder vorgekochten Speisen und kleinen Portionen geeignet. Das Vorheizen ist sehr kurz und das Garen erfolgt langsamer.

Es ist nicht für große Mengen oder große Zubereitungen geeignet.

TOUCH CONTROL TIMER



Uhr einstellen



Abbildung I

Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinken die Symbole "Auto" und "0:00". Zur ersten Zeiteinstellung drücken Sie ungefähr drei Sekunden die mittlere Taste. So wie das Symbol erscheint, drücken Sie auf die "+" oder "-" Taste, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen.

Warten Sie, bis ein akustisches Signal die eingestellte Zeit bestätigt (Abbildung 1).

Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden, indem man gleichzeitig die Tasten "+" oder "-" drei Sekunden lang gedrückt hält und die Uhrzeit dann wie oben beschrieben reguliert.

Minutenzähler



Abbildung 2

Dieser Minutenzähler funktioniert unabhängig von den anderen Ofenfunktionen. Das heißt, dass der Ofen, nach Ablauf der Zeit, weiterhin funktioniert.

Um den Minutenzähler einzustellen, drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste, bis das Symbol aerscheint (**Abbildung 2**). Durch Betätigen der "+" oder "-" Tasten können Sie nun die gewünschte Zeit einstellen.

Möchten Sie den Minutenzähler erneut einstellen, drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste und stellen Sie die nun gewünschte Zeit ein.

Ein akustisches Signal ertönt, um das Ablaufen der Zeit anzugeben. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

Backzeit



Abbildung 3

Diese Funktion bezieht sich auf die halb-automatische Backweise und ermöglicht ein Einstellen der Backzeit.

Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste. Drücken Sie erneut auf die mittlere Taste: es erscheinen die Buchstaben "dur" (**Abbildung 3**). Durch Betätigen der "+" oder "-" Tasten stellen Sie nun die gewünschte Backzeit ein.

Ende der Backzeit



Abbildung 4

Man kann auch das Ende der Backzeit einstellen.

Drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie erneut zwei Male hintereinander die mittlere Taste, bis die Schrift "End" (**Abbildung 4**) erscheint. Durch Betätigen der Tasten "+" oder "-" können Sie nun das gewünschte Ende der Backzeit einstellen.

Der Ofen bleibt somit bis zur gewünschten Zeit mit den eingestellten Funktionen und Temperatur eingeschaltet.

Einstellen der automatischen Backzeit





Abbildung !

Backen mit Zeitangabe.

Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste, drücken Sie abermals auf die mittlere Taste, bis die Schrift "dur" erscheint. Durch Bedienen der Tasten "+" oder "-" stellen Sie die gewünschte Backzeit ein. Warten Sie einige Sekunden lang, bis die Zeiteinstellung gespeichert wird.

Drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie nun zwei Mal hintereinander auf die mittlere Taste, bis die Schrift "End" (**Abbildung 4**) erscheint. Durch Bedienen der "+" oder "-" Tasten stellen Sie schließlich das gewünschte Ende der Backzeit ein.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12.30

Eingestellte Backzeit: 10 Minuten Eingestelltes Ende der Backzeit: 14.00

Der Ofen schaltet um 13.50 ein (also 14.00 minus 00.10) und führt die angegebenen Funktionen unter der gewünschten Temperatur aus. Der Ofen schaltet um 14.00 aus.

Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Warnsignal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

Toneinstellung des Warnsignals







Um die Tonstärke des Warnsignal einzustellen, drücken Sie gleichzeitig auf die "+" und "-" Tasten. Drücken Sie dann die mittlere Taste; es erscheint die blinkende Schrift "ton I" (lauter Ton). Drücken Sie erneut auf die Taste "-" wenn Sie "ton2" wünschen (mittlerer Ton) oder "ton3" (leise). Drücken Sie auf die mittlere Taste um den gewünschten Ton zu speichern.

Beschreibung der Funktionen

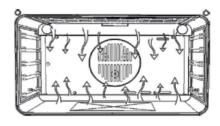
OBER-/UNTERHITZE



Beim Garen mit Ober-/Unterhitze wird eine einzelne Speise mit Hitze von oben und unten gegart.

Setzen Sie die Speise nur dann in den Backofen, wenn die Gartemperatur erreicht ist, d.h. wenn die Heizanzeigeleuchte erloschen ist.

Wenn Sie gegen Ende des Garvorgangs die obere oder untere Temperatur erhöhen möchte, stellen Sie den Temperaturregler auf die richtige Position. Es wird empfohlen, die Backofentür beim Garen so wenig wie möglich zu öffnen.



HEISSLUFT

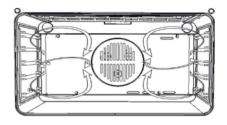








Für diese Art des Garens befindet sich an der Rückseite ein Gebläse, mit dem die Heißluft im Backofen zirkuliert und so eine gleichmäßige Wärme erzeugt. Diese Garmethode ist schneller als das Garen mit Ober-/Unterhitze. Diese Methode ist gut geeignet zum Garen von Speisen auf mehr als einer Ebene, besonders dann, wenn es sich um verschiedene Lebensmittel handelt (Fisch, Fleisch usw.)



ABTAUEN

Durch die Auswahl einer der Garfunktionen und Einstellungen mit Gebläse steht das Thermostat auf Null, und das Gebläse lässt kalte Luft zirkulieren im Garraum. Auf diese Weise können gefrorene Lebensmittel schnell auftauen.

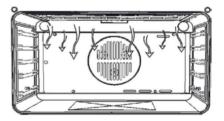
GAREN/BACKEN MIT GRIFF



Benutzen Sie den Grill zum Grillen und Überbacken (Bräunen) von Speisen. Einige Backöfen sind mit einem Elektromotor, Drehspieß und Bratspießen zum Drehen des Spießes ausgestattet. Setzen Sie das Blech mit der zu garenden Speise in die 1. oder 2. Ebene von oben.

Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor.

Drehen Sie den Thermostat auf eine Temperatur zwischen 50 °C und 200 °C.



KÜHLGEBLÄSE

Das Gebläse befindet sich am oberen Teil des Backofens und erzeugt einen zirkulierenden Kaltluftstrom im Garraum und durch die Backofentür hindurch.

Es wird eingeschaltet, wenn die Temperatur an der Außenwand des Backofens 60 °C erreicht.

Wird der Backofen eingeschaltet, wenn das Thermostat auf 200 °C steht, beginnt das Gebläse nach ca. 10 Minuten zu arbeiten.

Es wird ausgeschaltet, wenn die Temperatur an der Außenwand des Backofens unter 60 °C fällt.

Wird der Backofen ausgeschaltet, wenn das Thermostat auf 200 °C steht, hört das Gebläse nach ca. 30 Minuten auf zu arbeiten.

Gartabelle

Rezept	Funktion	Temperatur (°C)	Ebene (von unten)	Zeit (Min.)
**		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
	(4)	140-160	2	10-40
	€	140-160	2	25-55
633	<u>@</u>	200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
	<u>ৰ</u>	160-180	2-3	45-60
	ন্থ	190	2-3	60-70
O	—	230-250	4-5	14-18

Rezept	Funktion	Temperatur (°C)	Ebene (von unten)	Zeit (Min.)
		225-250	2	120-105
•	®	160-180	2	120-160
	€	160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
•	®	160-190	2	90-120
	€	160-190	2	105-135
	-	200-220	2-3	50-60
_		160-180	2	45-60
	®	175-190	2	60-70
	€	175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
	æ	170-190	3	40-50

Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen

So funktioniert die Gartabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Gar zeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und Gar 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 allerdings dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen

Mit der "HEISSLUFT" Funktion können Sie verschiedene Speisen mit der selben Gartemperatur (zum Beispiel: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Ebenen garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Garen/Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese stets auf den mitgelieferten Rost. Wenn Sie auf mehr als einer Ebene garen möchten, wählen Sie die Funktion Heißluft und schichten Sie die Kuchenformen so in den Ofen, dass die Heißluft optimal zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen sauber heraus kommt, 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 und eventuell etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der "CONVECTION BAKE"Funktion (Heißluft). Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den
 Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hinein geben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine feuerfeste Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und begießen 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 lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Damit das Fleisch außen nicht verbrennt, senken Sie die Position des Rostes so ab, dass das Fleisch weiter vom Grill entfernt ist. 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 dort aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspiel (nur einige Modelle)

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 Rückwand einsetzen und ihn auf die 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, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy **Q** 05/19