

Bedienungsanleitung

KitchenAid

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
Installation	8
Hinweise zum Umweltschutz	9
Öko-Design Erklärung	9
Kundendienst	10
Reinigung	10
Pflege	11
Hinweise für die Verwendung des Backofens	12
Tabelle Funktionsbeschreibungen	14
Gartabelle	16
Tabelle mit erprobten Rezepten	18
Empfohlener Gebrauch und Tipps	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 durchgelesen und stets beachtet werden müssen.



Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit und warnt vor möglichen Risiken für Benutzer und andere 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:

- Schutzhandschuhe beim Auspacken und Installieren des Geräts tragen.
- Vor der Installation muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- 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 Elektriker 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 die Hauptstromversorgung 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.
- Dieses 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 übernimmt keine Verantwortung für unangemessen verwendete oder falsch eingestellte Bedienelemente.
- 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 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 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 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.

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

- Küchenmöbel in direkter Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Backofens auf das Einbaumaß zurechtschneiden und sorgfältig alle Sägespäne oder Schnittreste entfernen.
- 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 Netzspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

- Der Austausch von Netzkabeln (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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 Isoliermaterial und Schutzfetten 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile des Backofens 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 erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 65/2014 und 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

Störung - was tun?

Der Backofen funktioniert nicht:

- Überprüfen, dass die Netzstromversorgung funktioniert und dass der Ofen an diese angeschlossen ist.
- Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
- Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben wurde.

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. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Tuch reinigen.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. 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 ihn 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:

- Die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen. Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind.
- Speisereste können dann leicht mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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

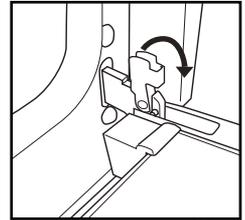


Abb. 1

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.

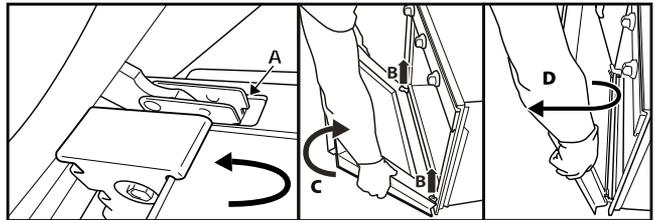
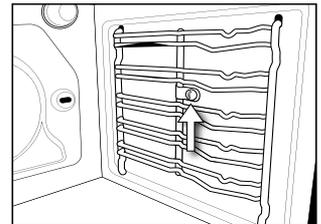


Abb. 2

ENTFERNEN DER SEITLICHEN GITTER

Die seitlichen Einhängegitter zur Aufnahme der Zubehörteile sind mit zwei Befestigungsschrauben (Abb. 3) ausgestattet, welche die Stabilität erhöhen.

1. Die Schrauben und die dazugehörigen Scheiben rechts und links mit Hilfe einer Münze oder eines Werkzeugs (Abb. 4) entfernen.
2. Entfernen Sie die Gitter durch Anheben (1) und Drehen (2) wie in Abb. 5 beschrieben.

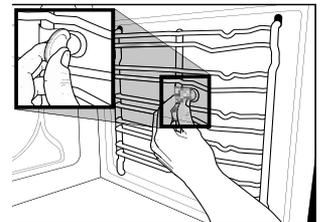


(Abb. 3)

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.



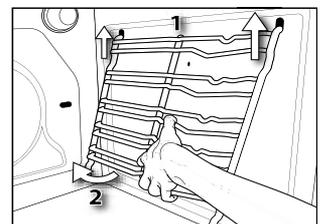
(Abb. 4)

HINWEIS:

- 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 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:

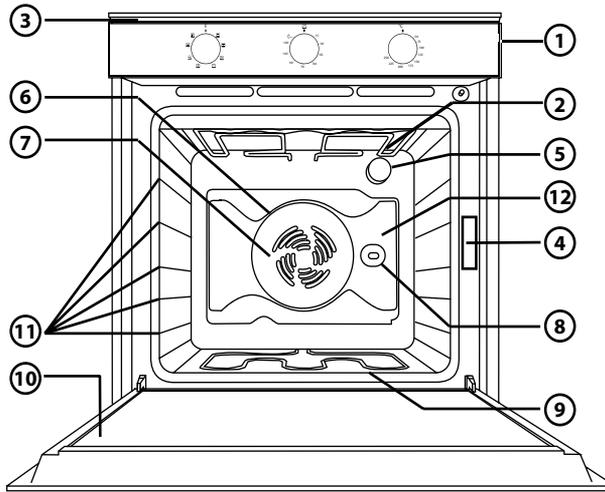
- **Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.**
- **Den Backofen erst benutzen, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**



(Abb. 5)

Hinweise für die Verwendung des Backofens

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

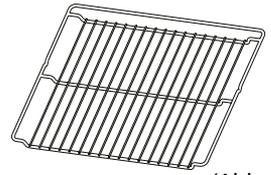
HINWEIS:

- 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.

Hinweise für die Verwendung des Backofens

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



(Abb. D)

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Hinweise für die Verwendung des Backofens

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagrecht einschieben (Abb. 1).
2. Die anderen Zubehörteile, wie z. B. das Backblech, werden auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost (Abb. 2).

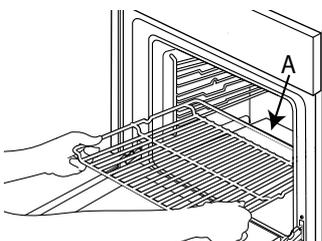


Abb. 1

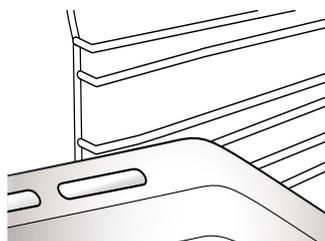
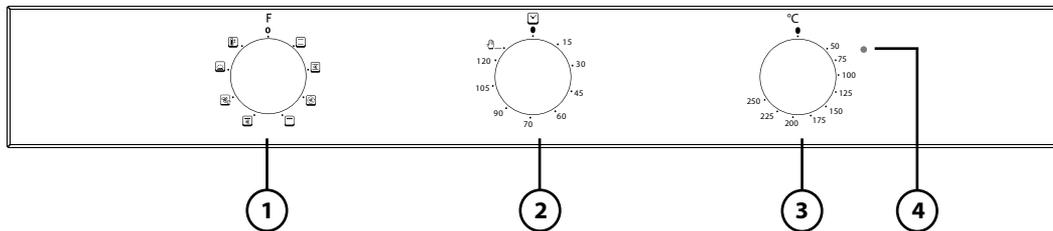


Abb. 2

Tabelle Funktionsbeschreibungen

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



- 1. FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Für die Auswahl von Funktionen.
- 2. GARZEITPROGRAMMIERKNOPF:** Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Einstellen der Garzeit.
- 3. THERMOSTATWÄHLKNOPF:** Zum Einstellen der Gartemperatur.
- 4. THERMOSTAT-LED-KONTROLLLEUCHE:** Diese leuchtet auf, während sich der Backofen aufheizt.

EIN/AUS

Es ist eine Garzeit einzustellen, damit sich der Backofen einschaltet (inklusive wenn der Ofen im manuellen Modus verwendet wird).
Durch Drehen des Zeitwahlknopfes auf 0 wird der Ofen ausgeschaltet und der aktuelle Garzyklus beendet.

STARTEN EINES GARZYKLUS

- Den Funktionswahlknopf auf die gewünschte Funktion drehen.
Für eine vollständige Beschreibung der Funktionen, siehe Tabelle auf Seite 15.
- Mit dem Garzeitprogrammierknopf eine Garzeit auswählen (inklusive wenn der Ofen im manuellen Modus verwendet wird).
- Den Thermostatwählknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. Die rote Thermostat-LED-Kontrollleuchte schaltet sich ein und schaltet sich anschließend aus, sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Zum Einstellen der Garzeit, den Garzeitprogrammierknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit drehen.

Der Wahlknopf kann zum Einstellen der Garzeit zwischen 15 und 120 Minuten verwendet werden oder die Garzeit kann manuell eingestellt werden. Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen aus und der Wahlknopf bleibt weiterhin auf 0 positioniert.

Bei der Verwendung des Backofens im manuellen Modus (d. h. ohne Einstellung einer Garzeit), sicherstellen, dass der Wahlknopf auf dem Symbol  steht. Zum Beenden des aktuellen Garzyklus, den Wahlknopf auf 0 positionieren.

GRILL

Den Thermostatknopf drehen, um die Leistungsstufe für die Funktionen „Grill“ und „Grill + Heißluft“ einzustellen. Die am Bedienfeld angezeigte Temperatur entspricht der Leistungsstufe für die Funktion „Grill“. Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: gering (50-150 °C), mittel (150-220 °C) und hoch (220-250 °C).

Tabelle Funktionsbeschreibungen

NORMALE GARFUNKTIONEN		
	AUS	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	OBER-/UNTERHITZE	Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung hingegen die 1. oder 2. Einschubebene verwenden. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen von (salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Heizen Sie den Backofen vor.
	HEIßLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Temperatur erfordern (z. B. Fisch und Gemüse), auf bis zu zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Beim Garen auf zwei Einschubebenen, die 1. und die 4. Ebene verwenden. Heizen Sie den Backofen vor.
	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.
	GRILL + HEIßLUFT	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 Drehspieß verwendet werden.
	ECO HEIßLUFT	Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Einschubebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Den Teig auf die 2. Einschubebene stellen und den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Funktion zu aktivieren. Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden und die Temperatur wird automatisch auf 40 °C eingestellt. Damit die Qualität beim Aufgehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Das Ausschalten der Thermostat-LED-Kontrollleuchte zeigt an, dass der Ofen heiß genug ist und die Speisen hineingegeben werden können. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Den Funktionswahlknopf drehen, wenn eine andere Garfunktion eingestellt werden soll.

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	35 – 45	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		JA	3	90	110 – 150	Fettpfanne / Backblech
		JA	1-4	90	130 – 150	Einschubebene 4: Ofenform 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: Ofenform auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		JA	3	250	10 – 15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		JA	1-4	250	10 – 20	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)		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 / salziges Blätterteiggebäck		JA	3	190 – 200	20 – 30	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 – 4	180 – 190	20 – 40	Einschubebene 4: Backblech oder Ofenform auf Rost Einschubebene 2: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		JA	3	190 – 200	45 – 65	Fettpfanne oder Ofenform 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 Ofenform auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		JA	3	200 – 230	50 – 100	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		JA	2	190 – 200	80 – 130	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		JA	3	180 – 200	50 – 60	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		JA	2	180 – 200	50 – 60	Ofenform auf Rost
Toast		-	5	250	3 – 6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	200	20 – 30	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	5	200 - 250	15 – 30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	2	200	55 – 70	Einschubebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Einschubebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef, englisch 1 kg		-	3	200	35 – 50	Ofenform auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinschaxe		-	3	200	60 – 90	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Bratkartoffeln		-	3	200	35 – 55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	3	250	10 – 25	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Lasagne & Fleisch		JA	1 – 4	200	50 – 100*	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		JA	1 – 4	200	45 – 100*	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fisch & Gemüse		JA	1 – 4	180	30 – 50*	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Gefüllte Braten		-	3	200	80 – 120*	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	3	200	50 – 100*	Fettpfanne oder Ofenform 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.

Tabelle mit erprobten Rezepten

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

Rezept	Funktion	Vorheizen	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	250	3 – 6	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger**		-	5	250	18 – 30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Backblech mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen		JA	3	180	30 – 40	Fettpfanne
		JA	1 – 4	160	55 – 65	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten		-	2	190	150 – 170	Einschubebene 2: Backblech
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 Garzeittabelle werden die Betriebsarten und idealen Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Für ein Garen mit Heißluft auf nur einer Einschubebene empfiehlt es sich, die zweite Einschubebene und dieselbe Temperatur zu verwenden, die für ein Garen mit „HEIßLUFT“ auf mehreren Einschubebenen empfohlen wird.

* 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 Laufschielen 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 Garzeittabelle:

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 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

Unter Verwendung der Funktion „HEIßLUFT“ können 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 Kuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte 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 Bräter oder eine entsprechende Pyrex-Ofenform verwenden, die für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeignet sind. 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. Zum Auffangen des Bratensafts ein Backblech mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Empfohlener Gebrauch und Tipps

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 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 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) ITALIEN

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien



400010886988

