

# **Bedienungsanleitung**

**KitchenAid**



<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>Installation</b>	<b>8</b>
<b>Hinweise zum Umweltschutz</b>	<b>9</b>
<b>Öko-Design Erklärung</b>	<b>9</b>
<b>Störung - was tun?</b>	<b>9</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>10</b>
<b>Reinigung</b>	<b>10</b>
<b>Pflege</b>	<b>11</b>
<b>Hinweise zum Gebrauch des Backofens</b>	<b>12</b>
<b>Tabelle Funktionsbeschreibungen</b>	<b>21</b>
<b>Gartabelle</b>	<b>23</b>
<b>Erprobte Rezepte</b>	<b>25</b>
<b>Empfohlener Gebrauch und Tipps</b>	<b>26</b>

## 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 beachten 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 Techniker ersetzt werden. Einen autorisierten Kundendienst

kontaktieren.

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

oder deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

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

niemals unbeaufsichtigt.

- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.

Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Speisen müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).

- Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten (nur für Backöfen 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

- Alle 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 Schnittreste und Sägespäne 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 Spannung des Stromnetzes entspricht. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).



- Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) dürfen nur durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

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

LAND	EINSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN LEISTUNG
DEUTSCHLAND	HOCH
SPANIEN	NIEDRIG
FINNLAND	HOCH

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

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

### 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.

## Öko-Design Erklärung

- Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.


## Störung - was tun?

### Der Backofen funktioniert nicht:

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

### Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

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

- 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.

## 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 ist.

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

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

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

rechts im Garraum (bei offener Backofentür sichtbar).

Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.



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

## Reinigung

### **WARNUNG**

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

### Außenoberflächen

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

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

### Geräteinnenraum

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

- Den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen lassen und 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:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, 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. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Die Tür bis zum Anschlag schließen (A), diese anheben (B) und drehen (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

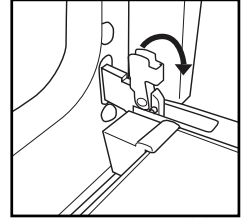


Abb. 1

#### Einsetzen der Tür:

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

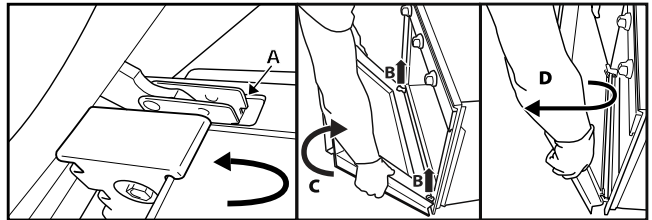


Abb. 2

### ENTFERNEN DER SEITLICHEN GITTER

Die seitlichen Einhängegitter zur Aufnahme des Zubehörs 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.

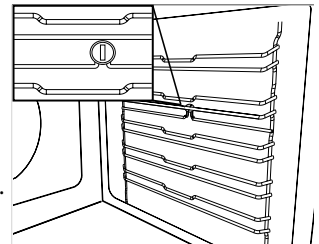


Abb. 3

### 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.

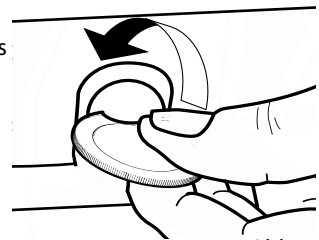


Abb. 4

#### 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.**

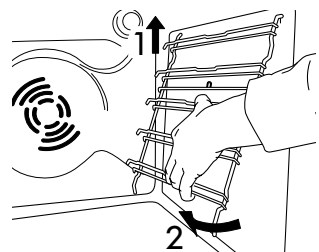
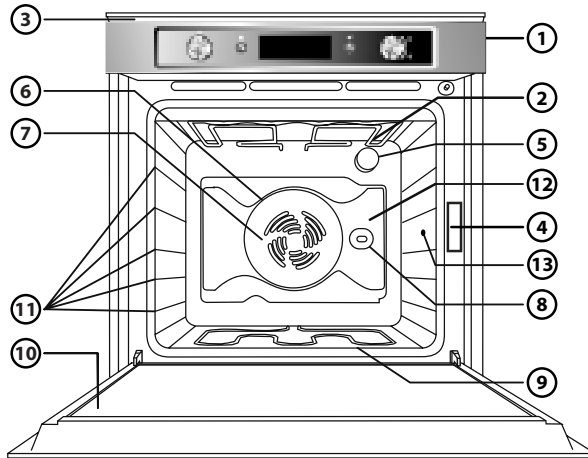


Abb. 5

## Hinweise zum Gebrauch 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
13. Anschluss für Kerntemperaturfühler

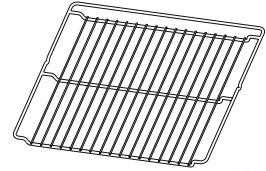
#### HINWEIS:

- 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 zum Gebrauch des Backofens

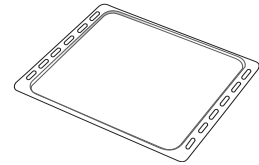
### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

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



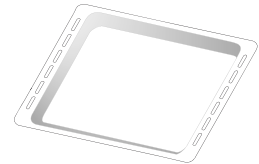
(Abb. A)

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



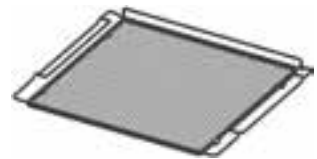
(Abb. B)

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



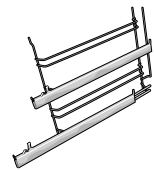
(Abb. C)

**D. KERNTemperaturFÜHLER:** zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.



(Abb. D)

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



(Abb. E)

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

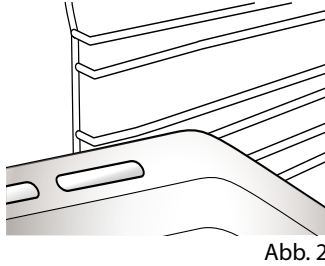
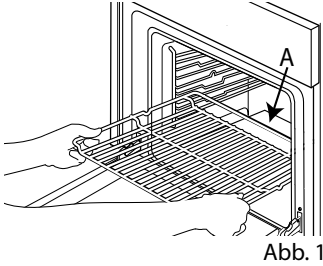
### NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundendienst erhältlich.

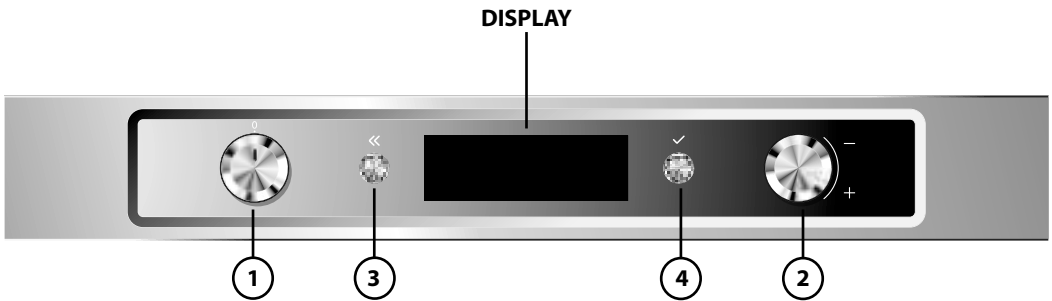
## Hinweise zum Gebrauch des Backofens

### EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

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



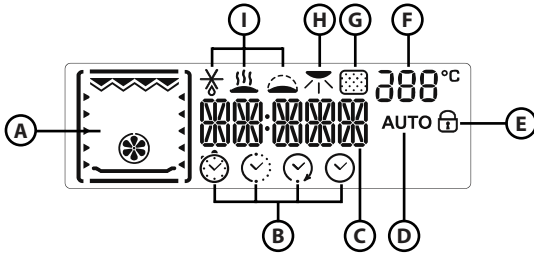
### BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



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

# Hinweise zum Gebrauch des Backofens

## BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



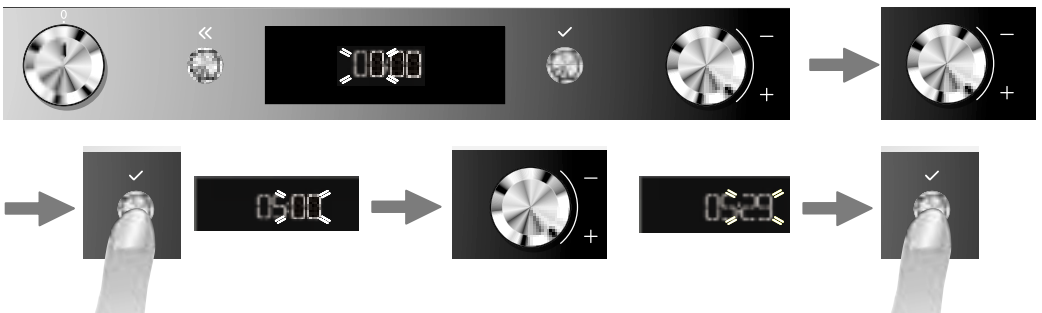
- A. Anzeige der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Garfunktionen
- B. Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
- C. Informationen zu den ausgewählten Funktionen
- D. Automatische BROT/PIZZA-Funktion ausgewählt
- E. Anzeige, dass die Tür während des automatischen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

## INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS – EINSTELLUNG DER SPRACHE

Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens wird ENGLISH angezeigt.

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste

## EINSTELLEN DER UHRZEIT



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

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

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

## AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN

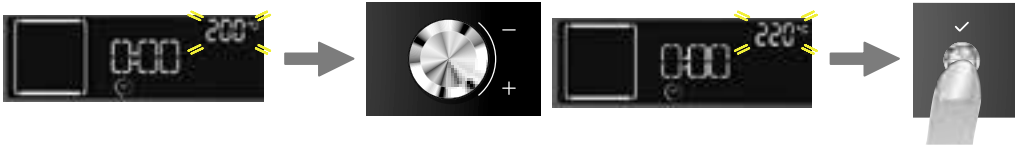



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf die gewünschte Funktion: Die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste . Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

## Hinweise zum Gebrauch des Backofens

### EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS



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



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

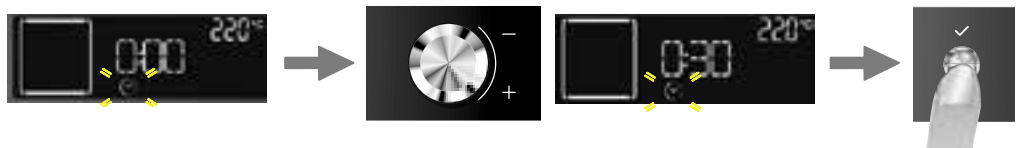
### SCHNELLES VORHEIZEN





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

### EINSTELLEN DER GARZEIT

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



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

### EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

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

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

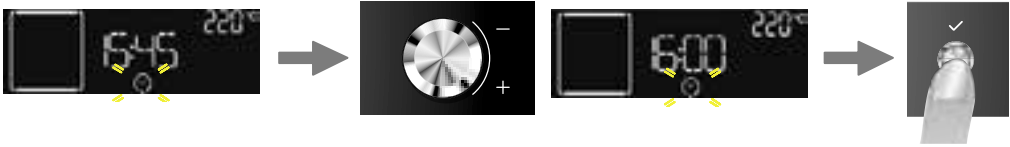
Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.

Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (z.B. 15:45), und das Symbol


 blinkt.





## Hinweise zum Gebrauch des Backofens

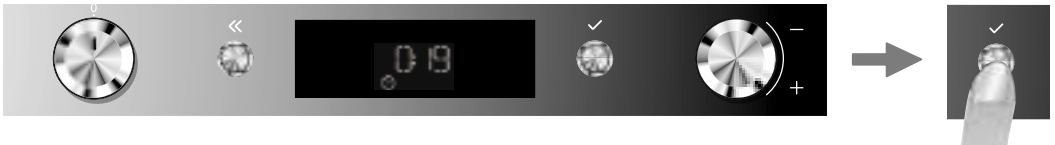


Um die Abschaltzeit (durch eine Startverzögerung des Ofens) hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

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



**Die verschiedenen Einstellungen (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) können jederzeit mit der Taste  um zurückzukehren geändert werden, dazu den „Navigationsknopf“ zum Ändern der Einstellungen drehen und dann die Taste  zum Bestätigen drücken.**

### TIMER



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

Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.


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

### AUSWÄHLEN VON SPEZIALFUNKTIONEN

Den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol „AUFTAUEN“ drehen, um ein Untermenü mit sieben Sonderfunktionen aufzurufen.

Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:

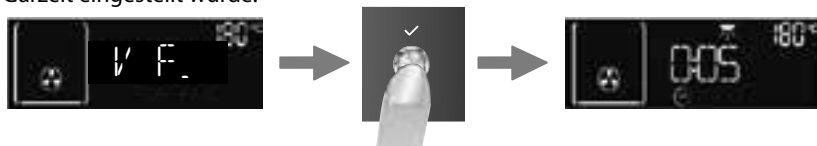


1. Den „Funktionswahlknopf“ auf „AUFTAUEN“ drehen, das Display zeigt das entsprechende Symbol an.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um durch die Liste der Funktionen zu blättern: AUFTAUEN, WARMHALTEN, YOGURT, AUFGEHEN LASSEN, FLEISCH NIEDERTEMP, FISCH NIEDERTEMP, ECO HEISLUFT.
3. Drücken Sie zur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

## Hinweise zum Gebrauch des Backofens

### BRÄUNEN

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

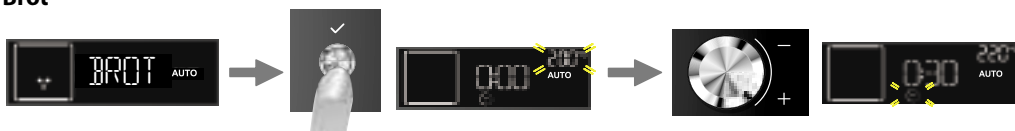


Sobald die Zeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display: „ F. BRAEUNEN DRUECK“. Nach dem Drücken der Taste startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann höchstens zweimal hintereinander ausgeführt werden.

### AUSWAHL DER BROT/PIZZA-FUNKTION

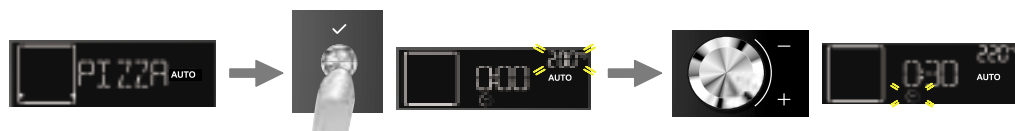
Den „Funktionswahlknopf“ auf „BROT“ drehen, um zu einem Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot“ und „Pizza“ zu gelangen.

#### Brot



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

#### Pizza



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

## Hinweise zum Gebrauch des Backofens

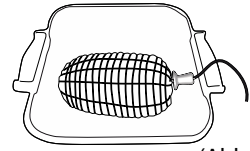
### KERNTEMPÉRATURFÜHLER (SPEISESONDE)

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht das Messen der exakten Temperatur (bis zu 100 °C) beim Garen für ein optimales Garergebnis.

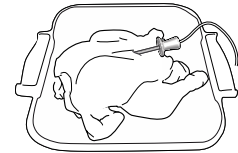
Die erforderliche Kerntemperatur kann je nach der zu garenden Speise eingestellt werden.

Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ganz in das fleischigste Stück des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Sonde keinen Knochen oder Fett berührt (Abb. 1). Bei Geflügel muss der Kerntemperaturfühler quer, mitten durch die Brust gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum endet (Abb. 2).

Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand der Ofenkammer an.



(Abb. 1)



(Abb. 2)

### Kerntemperaturfühler Garfunktion

Nach dem Einführen des Kerntemperaturfühlers wird die Gargutinnentemperatur wie für die ausgewählte Funktion definiert angestrebt, doch der Garvorgang endet erst, wenn die gemessene Temperatur die vom Kunden eingestellte Solltemperatur des Kerntemperaturfühlers erreicht hat.

Für die Garfunktionen des Kerntemperaturfühlers gibt es kein spezielles Menü, doch es ist stets möglich, von einer traditionellen Funktion auf die "Kerntemperaturfühler-Funktion" umzuschalten; dies erfolgt dann, wenn der Kerntemperaturfühler eingesetzt wird.

Ein akustisches Signal ertönt, wenn der Kerntemperaturfühler erfasst wird, und es wird 3 Sekunden lang „KERNTEMPÉRATURFÜHLER“ angezeigt. Das Display zeigt dann erneut die aktuelle Information an.





Wenn der „Funktionswahlknopf“ nicht auf „Standby“ oder „Lampe“ gedreht wird, zeigt das Display die allgemeinen Informationen zu den Garfunktionen und die für den Kerntemperaturfühler eingestellte Temperatur an.





Wird der Kerntemperaturfühler eingeführt und zu Beginn einer Funktion erfasst (Schnellvorheizen, Grill, Sonderfunktionen, Bräunen), ohne dass der Kerntemperaturfühler aktiviert ist, dann wird der Garvorgang erst dann gestartet, wenn der Kerntemperaturfühler heraus gezogen ist. Ein Alarmsignal ertönt und die folgende Meldung wird angezeigt:



Da das Garzeitende (Abschaltzeit) von der für den Kerntemperaturfühler eingestellten Temperatur abhängt, kann kein Countdown-Timer für die Funktion eingestellt werden, und aus diesem Grund ist es nicht möglich, eine Garfunktion mit Startzeitverzögerung einzustellen.

Die Backofentemperatur (oben rechts auf dem Display) nach der Auswahl einer Garfunktion durch Drehen des Knopfes +/- einstellen und mit der Taste  bestätigen. Jetzt kann der eingestellte Wert für den Kerntemperaturfühler (unten rechts auf dem Display) geändert werden: Den Knopf +/- drehen und mit der Taste  bestätigen, um den Garvorgang zu starten.

Die Backofen- und die Kerntemperaturfühlerentemperatur können jederzeit beim Garen geändert werden. Den Knopf +/- drehen, um die Ofentemperatur zu ändern. Zum Ändern der Kerntemperaturfühlerentemperatur, die Taste  zweimal drücken, den Knopf +/- zum Einstellen des Wertes drehen und mit der Taste  bestätigen. Der Standardwert des Kerntemperaturfühlers beträgt 70 °C und kann in Mindestschritten zu je 1 °C eingestellt werden.

Wird der Kerntemperaturfühler zu Beginn oder während einer Funktion erfasst, werden alle Vorheizphasen übersprungen und die erste Garphase der ausgewählten Funktion ausgeführt; die Lampe bleibt EINGESCHALTET, bis der Kerntemperaturfühler entnommen und nicht mehr erfasst wird.

Wird der Kerntemperaturfühler während des Betriebs entnommen, zeigt das Display die Minuten des Garvorgangs an und der Zähler erhöht den Wert, bis der Benutzer die Funktion stoppt oder den Kerntemperaturfühler erneut einführt. Am Garzeitende erscheint auf dem Display ein blinkendes "END".

## Hinweise zum Gebrauch des Backofens

### EINSTELLUNGEN



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

#### Uhr

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



#### Helligkeit

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

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



#### Ton

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



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

#### Eco

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



1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „ECO“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen (ON/OFF).
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die gewünschte Einstellung zu wählen und durch Drücken der Taste  bestätigen.
4. Wenn während einer Garfunktion der ECO-Modus aktiviert wird, schaltet sich die Innenbeleuchtung im Ofen nach einer Minute Garzeit aus. Es schaltet sich wieder an, wenn der Benutzer eine beliebige Taste drückt oder einen beliebigen Knopf an dem Gerät dreht.

#### Leistung

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

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



#### Sprache

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „SPRACHE“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste .











#### TASTENSPERRE

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











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

## Tabelle Funktionsbeschreibungen

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
	<b>AUS</b>	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.	
	<b>BELEUCHTUNG</b>	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.	
<b>SONDER-FUNKTIONEN</b>	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	 <b>AUFTAUEN</b>	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		 <b>WARMHALTEN</b>	Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B: Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt.
		 <b>YOGURT</b>	Für die Zubereitung von selbst gemachtem Joghurt. Kleine Porzellengefäße oder Backformen aus Alufolie verwenden. Mit Alufolie bedecken bevor sie in das Gerät gestellt werden. Stellen Sie die Fettpfanne mit den Gefäßen auf die 1. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 <b>AUFGEHEN LASSEN</b>	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Schalten Sie die Funktion nicht ein, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist, damit der Teig optimal aufgeht.
		 <b>FLEISCH NIEDERTEMP.</b>	Für langsames Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Bratenstücke zuerst in einer Pfanne anbraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.
		 <b>FISCH NIEDERTEMP.</b>	Für sanftes Garen von Fisch bei 85° C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch von 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.
		 <b>ECO HEISSLUFT</b>	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. Im Ökomodus ECO ist die Beleuchtung während des Garens ausgeschaltet und kann vorübergehend durch Drücken der Bestätigungstaste eingeschaltet werden. Für die Nutzung des ECO-Zyklus zur Verringerung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür bis zum Abschluss des Garvorgangs nicht geöffnet werden. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	<b>OBER/UNTERHITZE</b>	Für die Zubereitung 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 die 1. oder 2. Einschubebene verwenden. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.	



## Tabelle Funktionsbeschreibungen

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
	<b>UMLUFT</b>	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.	
	<b>HEISSLUFT</b>	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf zwei Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Einschubebene die 2. Einschubebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Einschubebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 4. Einschubebene zu verwenden.	
	<b>MAXI GAREN</b>	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 an zu begießen, damit es nicht austrocknet.	
<b>GRILLFUNKTIONEN</b>	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	 <b>GRILL</b>	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.
		 <b>TURBO GRILL</b>	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.
<b>EINSTELLUNGEN</b>	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	<b>UHR HELLIGKEIT TON ÖKO POWER SPRACHE</b>	Für die Einstellungen des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke, Energiesparen).
<b>BROT / PIZZA</b>	NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ	 <b>BROT</b>	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben und der Backofen verwaltet den Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2. Einschubebene.
		 <b>PIZZA</b>	
	<b>SCHNELLES VORHEIZEN</b>	Zum schnellen Vorheizen des Backofens.	

## Gartabelle

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

## Gartabelle

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

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



## Erprobte Rezepte

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

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen*
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Mürbeteigkekse		JA	3	170	15 - 25	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	150	25 - 35	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Kleingebäck		JA	3	170	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	160	25 - 35	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
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
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
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
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast**		-	5	3 (hoch)	3 - 6	Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburger**		-	5	3 (hoch)	18 - 30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Fettpfanne mit Wasser
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Apfelkuchen, Blechkuchen		JA	3	180	30 - 40	Fettpfanne / Backblech
		JA	1 - 4	160	55 - 65	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Schweinebraten		-	2	170	110 - 150	Einschubebene 2: Fettpfanne
<b>DIN 3360-12:07 Anhang C</b>						
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 Garen mit Heißluft auf nur einer Einschubebene, empfiehlt es sich, die zweite Einschubebene und dieselbe Temperatur wie für „HEISSLUFT“ auf mehreren Einschubebenen zu verwenden.

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

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

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschiene verwendet.

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

Verwenden Sie zur Durchführung der Prüfungen die entsprechende Tabelle.

## Empfohlener Gebrauch und Tipps

### So lesen Sie die Gartabelle

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

### Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

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

### Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei 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 für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform verwenden. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

## Empfohlener Gebrauch und Tipps

### Tipps für Gerichte mit traditionellen Funktionen

Rezept	Einschubebene (von unten)	Empfohlene Gartemperatur (°C)	Empfohlene Endtemperatur für den Kerntemperaturfühler (°C)
Roastbeef, englisch	2 / 3	200 - 220	48
Roastbeef medium	2 / 3	170 - 190	60
Roastbeef gut durch	2 / 3	170 - 190	68
Gebratene Pute	1 / 2	150 - 170	75
Brathähnchen	2 / 3	200 - 220	83
Schweinebraten	2 / 3	170 - 190	75
Kalbsbraten	2 / 3	160 - 180	68

### Rotisserie (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

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

### Pizza

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

### Funktion Aufgehen lassen (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

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

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268  
[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Gedruckt in Italien  
06/16



**400010886981**

