

Bedienungsanleitung

KitchenAid

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
Installation	8
Hinweise zum Umweltschutz	9
Öko-Design Erklärung	9
Störung - was tun?	10
Kundendienst	10
Reinigung	10
Pflege	12
Bedienungsanleitung für den Backofen	13
Tabelle Funktionsbeschreibungen	32
Artisan Gartabelle Dampf-Funktionen	35
Gartabelle	36
Tabelle mit erprobten Rezepten	40
Empfohlener Gebrauch und Tipps	41

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEIT IST UNSERE PRIORITÄT

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:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Das Gerät muss vor der Installation von der Stromversorgung getrennt bleiben.
- Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Netzkabel dürfen nur durch einen qualifizierten 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 das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Weist die Oberfläche der Induktionsplatte Risse auf, das Gerät nicht benutzen, sondern es ausschalten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für Modelle mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- 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 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 Gerätes 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 Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.

- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten (nur für Backofen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, 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.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Installation

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

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

Vorbereitung des Unterbauschranks

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




Elektrischer Anschluss

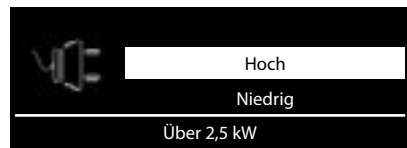
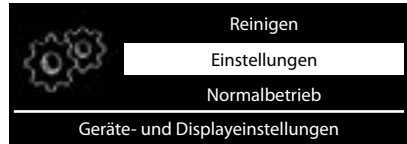
Sicherstellen, dass die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes der Netzspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

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

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

LAND	EINSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN LEISTUNG
DEUTSCHLAND	HOCH
SPANIEN	NIEDRIG
FINNLAND	HOCH
FRANKREICH	HOCH
ITALIEN	NIEDRIG
HOLLAND	HOCH
NORWEGEN	HOCH
SCHWEDEN	HOCH
GROSSBRITANNIEN	NIEDRIG
BELGIEN	HOCH

1. Um die Leistungsaufnahme zu vermindern, den „Funktionswahlknopf“ auf „EINSTELLUNGEN“ drehen und die Leistung auswählen.
2. Mit der Taste  bestätigen
3. „Leistung“ im Menü auswählen
4. Mit der Taste  bestätigen
5. „NIEDRIG“ auswählen
6. Die Taste  drücken. Die Meldung zur Bestätigung des durchgeführten Vorgangs erscheint auf dem Display.



ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Kartenteile, Schutzfolien und Klebeetiketten vom Ofen und von den Zubehöerteilen entfernen.
- Die Zubehöerteile aus dem Backofen nehmen, ihn auf 200 °C aufheizen und 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.
- Sicherstellen, dass die elektrischen Kabel anderer Geräte keine heißen Teile des Ofens berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

Installation


Nach dem Gebrauch:

- Das Artisan-Zubehör erst im Ofen auskühlen lassen, bevor es zur Reinigung herausgenommen wird. Wenn das Artisan-Zubehör aus dem Ofen genommen wird, muss der mitgelieferte Stopfen aufgesetzt werden, damit kein Schmutz in die elektrische Buchse eindringt.




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.



- 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.

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

Störung - was tun?

Der Backofen funktioniert nicht:

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

Die Elektronik funktioniert nicht:

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

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Zuerst versuchen, die Störung anhand der in „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

- **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. Mit einem trockenen Tuch nachreiben

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.

- Ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel verwenden und die jeweiligen Herstellerangaben beachten.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Den Artisan-Stopfen für die Garraumbuchse nicht unmittelbar nach einem Artisan-Garzyklus reinigen.
- **Die folgenden Empfehlungen beim Reinigen der runden Edelstahlabdeckung des Lüfters und der Artisan-Buchsenplatte (Twelix-Ring) beachten:**
 - Ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern) verwenden.
 - Kein Küchenpapier verwenden, es könnten Papierstückchen und Streifen auf dem Glas zurückbleiben.

Reinigung

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

Zubehörteile:

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

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

WARNUNG

- **Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**
- **Halten Sie Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**
- **Den Stopfen für die Garraumbuchse einsetzen, bevor ein Pyrolysezyklus ausgeführt wird.**

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

- Falls der Backofen unter einem Kochfeld installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Alle Zubehörteile vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion entfernen (einschließlich der seitlichen Gitter).
- Entfernen Sie zur Reinigung der Ofentür die stärksten Flecken mit einem feuchten Schwamm, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Vor der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm alle Rückstände von der runden Gebläseabdeckung aus Edelstahl (Twelix-Ring) und vom inneren Glas der Ofentür entfernen.

Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:

1. **Energiesparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ECO):** Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).
 2. **Standardzyklus (PYROLYSE):** Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.
- In jedem Fall wird nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen und je nach Verschmutzungsgrad des Backofens eine Nachricht auf dem Display des Backofens angezeigt, die darauf hinweist, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

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

Reinigung von Artisan-Zubehör:

- **Interne elektrische Buchse:** Die Metallabdeckung des Steckers entfernen. Einen befeuchteten Schwamm zur Reinigung des Steckers verwenden. Benutzen Sie keinesfalls metallische und/oder scharfe Werkzeuge/Gegenstände.
- Den Dampfrost 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. Geeignet für die Reinigung im Geschirrspüler.
- Die Fettpfanne sofort nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge eintauchen. Backofenhandschuhe verwenden, so lange das Zubehör noch heiß ist. Speiserückstände können leicht mit einer geeigneten Bürste entfernt werden, die vom Kundendienst mitgeliefert wird.

Hinweis: nach einer Reihe von Benutzungen mit hohen Temperaturen ändert das Heizelement durch die Bildung von Eisenoxidschichten natürlicherweise seine Farbe, dies beeinträchtigt jedoch in keiner Weise die Funktion und Sicherheit dieses Teils.

Entkalkung:

800 ml Weißweinessig hineingießen und mit raumtemperiertem Wasser auffüllen, bis die „Max.“-Markierung erreicht ist. Lassen Sie alles 6-8 Stunden einweichen, gießen Sie es aus und spülen Sie mit klarem Wasser nach; entfernen Sie Rückstände mit einem nicht-scheuernden Schwamm. Spezielle Produkte für die Reinigung und Entkalkung sind über den Kundendienst erhältlich.

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).

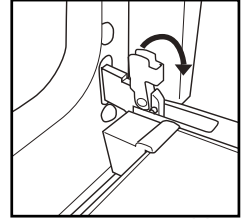


Abb. 1

Einsetzen der Tür:

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

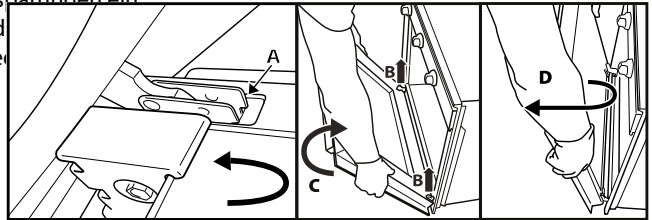
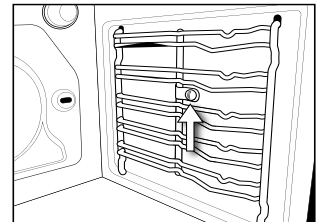


Abb. 2

ENTFERNEN DER SEITLICHEN GITTER

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

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

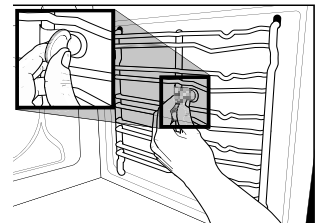


(Abb. 3)

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.



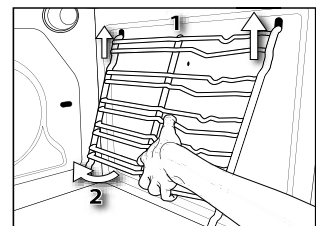
(Abb. 4)

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 in diesem Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte ausgelegt und nicht für die Beleuchtung von Räumen eines Haushalts geeignet (EU-Regelung (ES) 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.**

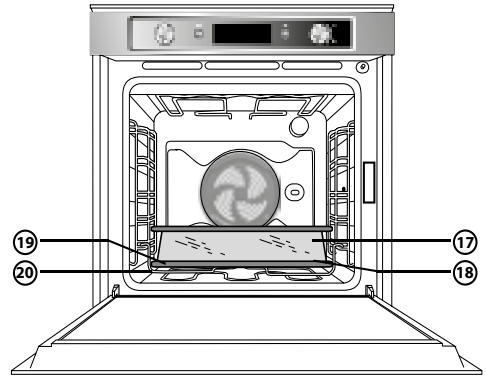
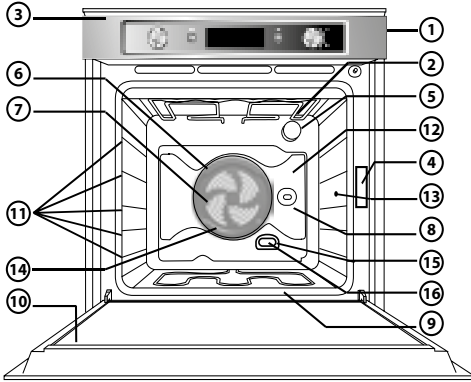


(Abb. 5)

Bedienungsanleitung für den Backofen

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

Der Artisan-Ofen besitzt an der Rückwand eine elektrische Buchse für den Anschluss des Heizelements im Artisan-Zubehör, wenn dieses eingeschoben ist.



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
14. Twelix-Ring
15. Modularer Anschluss
16. Stopfen (Wenn das Artisan-Zubehör aus dem Ofen genommen wird, sicherstellen, dass der mitgelieferte Stopfen aufgesetzt wird, damit kein Schmutz in die elektrische Buchse eindringt)
17. Glasdeckel
18. Lochblech
19. Fettpfanne+Heizelement
20. Fettpfannenhalterung

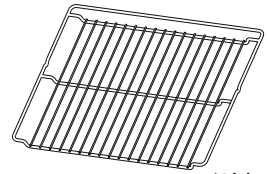
HINWEIS:

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

Bedienungsanleitung für den Backofen

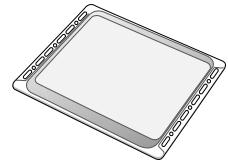
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

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



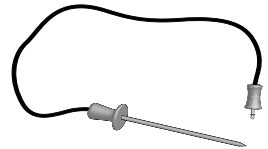
(Abb. A)

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



(Abb. B)

C. KERNTemperaturFÜHLER: Zum Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.



(Abb. C)

D. ROST ZUM DÖRREN: Zum Dörren von Obst, Pilzen oder Gemüse.



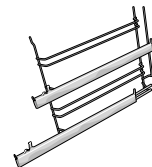
(Abb. D)

E. DREHSPIESS: zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel.



(Abb. E)

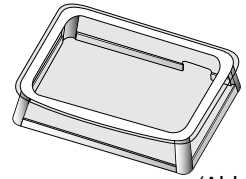
F. AUSZUGSCHIENEN: Für eine einfachere Handhabung von Rosten und Backblechen.



(Abb. F)

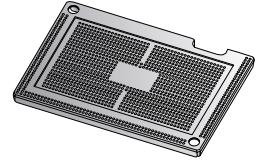
Bedienungsanleitung für den Backofen

G. GLASDECKEL



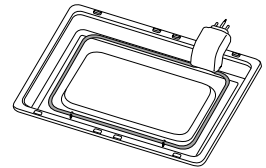
(Abb. G)

H. LOCHBLECH



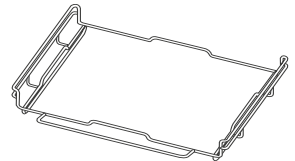
(Abb. H)

I. FETTPFANNE + HEIZELEMENT



(Abb. I)

L. FETTPFANNENHALTERUNG



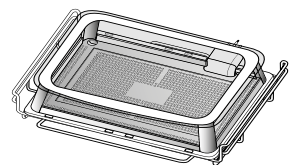
(Abb. L)

M. STOPFEN FÜR GARRAUMBUCHSE



(Abb. M)

Das Dampfzubehör ist jetzt fertig montiert und bereit für den Einschub in den Ofen



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

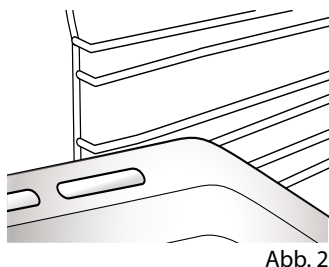
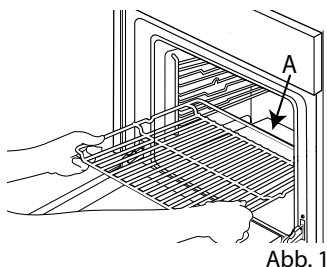
NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Bedienungsanleitung für den Backofen

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

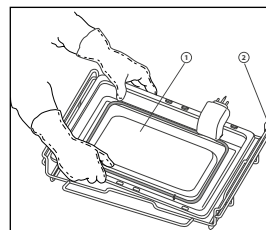
1. Den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagrecht einschieben (Abb. 1).
2. Die anderen Zubehörteile, wie z.B. das Backblech, werden auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost (Abb. 2).



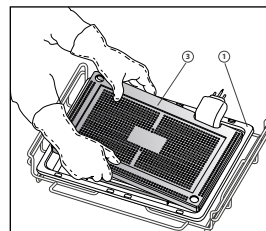
MONTAGE DES ARTISAN-DAMPFZUBEHÖRS

Vor jedem Dampfgarzyklus überprüfen, dass die Stifte sauber sind, um einen korrekten Anschluss zu gewährleisten.

Die Fettpfanne (1) auf ihre Halterung (2 – Fettpfannenhalterung) stellen und darauf achten, dass der Stecker an der gegenüber liegenden Seite des Griffs sitzt.



Setzen Sie das Lochblech (3 – Dampffrost) auf die Fettpfanne (1)



Bedienungsanleitung für den Backofen

Das Artisan-Zubehör muss in der ersten Einschubebene eingesetzt werden, damit der Stecker eingesteckt werden kann.

Hinweis: Normale Auszugschienen können nicht in der ersten und zweiten Einschubebene eingesetzt werden, da sie dann mit dem Artisan-Zubehör in Berührung kommen

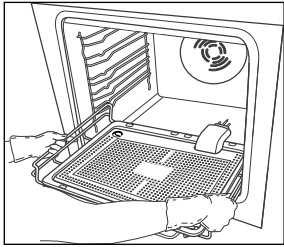
1. Stets beide Hände benutzen, um das Artisan-Zubehör in die erste Einschubebene einzusetzen (Abb.1)
2. Schieben Sie das Artisan-Zubehör nur mit dem Griff vor bis zur Steckdose. (Abb. 2)
3. Sicherstellen, dass der Stecker fest eingesetzt ist, indem das Artisan-Zubehör fest eingeschoben wird (Abb. 2)
4. Das Display bestätigt in einer Meldung den richtigen Anschluss (Abb. 4A). Wenn das Zubehör nicht angeschlossen ist, wird dies auf dem Display angezeigt (Abb. 4B).

Herausnehmen von Zubehör

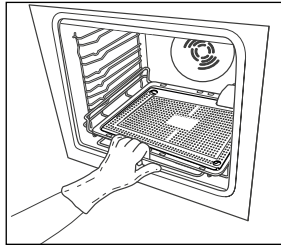
WICHTIG: Das Artisan-Zubehör kann extrem heiß werden. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe zum Berühren und Herausnehmen.

Den vorderen Griff nehmen und das Zubehör teilweise herausnehmen (Abb. 2)

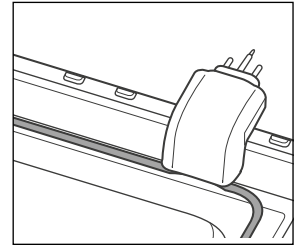
Dann den seitlichen Träger verwenden, um das Zubehör vollständig herauszunehmen, dabei Stöße vermeiden, die den elektrischen Stecker beschädigen könnten (Abb. 3)



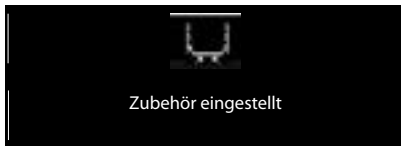
(Abb. 1)



(Abb. 1)



(Abb. 1)



(Abb. 4A)



(Abb. 4B)

Bedienungsanleitung für den Backofen

ARTISAN-ZUBEHÖR


Gargut/Manuelle Dampfzubereitung

Bitte benutzen Sie stets beide Hände, um das Artisan-Zubehör in die erste Einschubebene einzusetzen (Abb.1)

Sicherstellen, dass der Stecker fest eingesetzt ist, indem das Artisan-Zubehör fest eingeschoben wird (Abb. 2)


Füllen Sie jetzt Wasser ein (je nach Rezept - Abb. 5)

Den Ofenrost auf die zweite/dritte Einschubebene (je nach Gargut) einsetzen und die Kasserolle mit dem Gargut auf den Ofenrost stellen (damit beim Heraustropfen von Fett kein Rauch entsteht – Abb. 6)

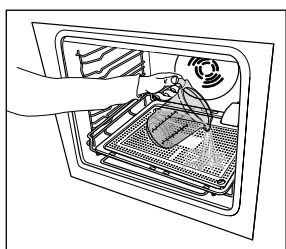
Tür schließen und  drücken

Wichtig: Die Speise nicht direkt auf den Dampfrost oder den Ofenrost stellen; kein Wasser während des Dampfgarzyklus zufügen; startet der Zyklus ohne Wasser, muss dieser gestoppt werden, ca. 20-30 Minuten bei vollständig geöffneter Ofentür warten, bevor Wasser zugefügt wird.

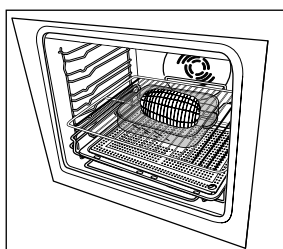
Zubereitung mit der Funktion "Nur Dampf"

1. Benutzen Sie stets beide Hände, um das Artisan-Zubehör in die erste Einschubebene einzusetzen (Abb. 1)
2. Sicherstellen, dass der Stecker fest eingesetzt ist, indem das Artisan-Zubehör fest eingeschoben wird (Abb. 2)
3. Füllen Sie jetzt Wasser ein (je nach Rezept - Abb. 5)
4. Setzen Sie das Gargut auf das Lochblech und vergewissern Sie sich, dass dieses korrekt in der Fettpfannenhalterung sitzt (Abb. 7)
5. Den Glasdeckel korrekt auf die Fettpfanne setzen und sicherstellen, dass die Dichtungen in der Fettpfanne selbst korrekt sitzen (Abb. 8)
6. Die Tür schließen und  drücken

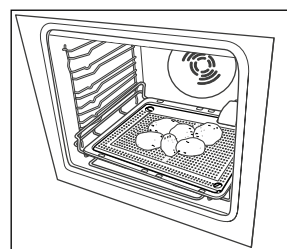
Wichtig: kein Wasser während des Dampfgarzyklus zufügen; startet der Zyklus ohne Wasser, muss dieser gestoppt werden, ca. 20-30 bei vollständig geöffneter Ofentür warten, bevor Wasser zugefügt wird



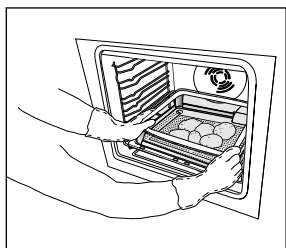
(Abb. 5)



(Abb. 6)

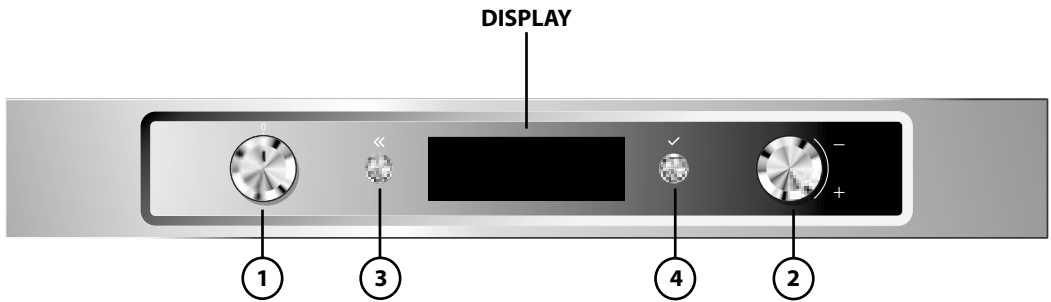


(Abb. 7)



(Abb. 8)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



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

FUNKTIONEN

Den „Funktionswahlknopf“ auf eine beliebige Position drehen. Der Backofen schaltet sich ein. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

Drücken Sie eine beliebige Taste zum Überspringen der Meldung, das Display zeigt die Funktionen oder zugehörigen Untermenüs an.


Hinweis: Die erste Zubehör-Warnung kann über das Menü „Einstellungen“ verborgen/angezeigt werden. Ist das Artisan-Zubehör bereits korrekt eingesetzt, während der Ofen eingeschaltet wird, dann wird die erste Artisan-Warnung nicht angezeigt.

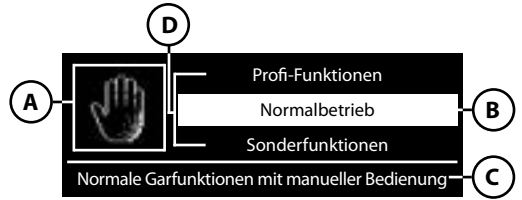


Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfes auf die Funktionen ARTISAN FUNKTION, ARTISAN DAMPF-FUNKTION, GRILL, SPEZIAL-FUNKTIONEN, EINSTELLUNGEN und REZEPTE anwählbar.

Bedienungsanleitung für den Backofen

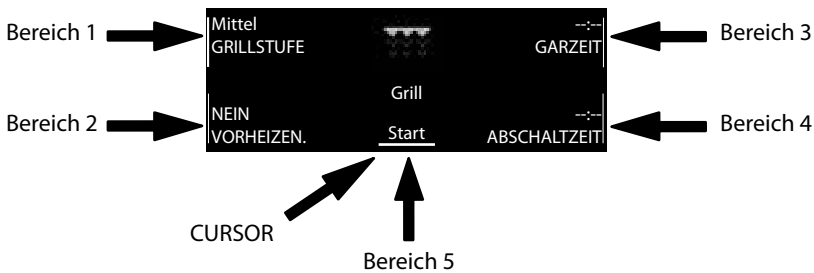
Durch Drehen des „Funktionswahlknopfes“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: Das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.



- A. Symbol der markierten Funktion
- B. Markierte auswählbare Funktion durch Drücken von 
- C. Beschreibung der markierten Funktion
- D. Weitere Funktionen sind verfügbar und wählbar



DETAILS DER FUNKTION



Nach dem Anwählen der gewünschten Funktion zeigt das Display zusätzliche Optionen und damit verknüpfte Details an.



Den „Navigationsknopf“ verwenden, um zwischen den verschiedenen Bereichen zu wechseln: Der Cursor bewegt sich in der oben beschriebenen Reihenfolge zu den einstellbaren Werten. Zur Auswahl des Wertes die Taste  drücken, diesen durch Drehen des „Navigationsknopfes“ ändern und mit der Taste  bestätigen.

INBETRIEBNAHME - AUSWAHL DER SPRACHE UND EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für die korrekte Verwendung des Gerätes muss beim ersten Einschalten die gewünschte Sprache ausgewählt und die korrekte Zeit eingestellt werden. Wie folgt vorgehen:

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



Bedienungsanleitung für den Backofen

AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN







1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, den „Funktionswahlknopf“ drehen. Auf dem Display werden die Garfunktionen oder die jeweiligen Untermenüs angezeigt.

HINWEIS: Für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf Seite 26.

2. Durchsuchen Sie die verschiedenen verfügbaren Optionen innerhalb der Untermenüs durch Drehen des „Navigationsknopfes“: Die gewählte Funktion ist in Bildschirmmitte weiß markiert. Zur Auswahl  drücken.
3. Die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display. Wenn die voreingestellten Werte den gewünschten Werten entsprechen, den „Navigationsknopf“ drehen, bis der Cursor auf „Start“ zeigt und dann die Taste  drücken. Anderenfalls gehen Sie wie unten angegeben vor, um sie zu ändern.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS

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



1. Vergewissern Sie sich, dass der Cursor neben dem Temperaturwert steht (Bereich 1). Die Taste  drücken, um den zu ändernden Parameter auszuwählen: Die Temperaturwerte blinken.
2. Den gewünschten Wert durch Drehen des „Navigationsknopfes“ einstellen und zur Bestätigung  drücken.
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und anschließend  drücken.
4. Das Display gibt an, auf welcher Ebene Lebensmittel abgelegt werden sollen. Die Anweisungen befolgen und  drücken, um den Garvorgang zu starten. Die eingestellte Temperatur kann auch während des Garvorgangs mit Hilfe derselben Vorgehensweise geändert werden.



Bedienungsanleitung für den Backofen

VORHEIZEN DES BACKOFENS (NUR STANDARDFUNKTIONEN).

Soll der Backofen vorgeheizt werden (für diejenigen Funktionen, die dies ermöglichen), einfach die Standardauswahl des Backofens wie folgt ändern:

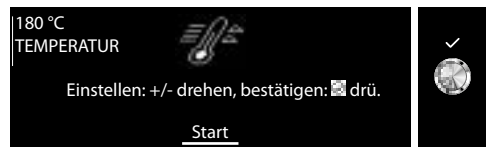
1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um den Cursor auf Vorheizen zu positionieren.
2. Die Taste  drücken, um die Einstellung auszuwählen: „Ja“ blinkt auf dem Display.
3. Ändern Sie die Einstellung durch Drehen des „Navigationsknopfes“: „Nein“ erscheint auf dem Display.
4. Die getroffene Auswahl durch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



SCHNELLVORHEIZEN (NUR STANDARDFUNKTIONEN).

Zum Schnellvorheizen des Ofens vor der Zugabe von Speisen wie folgt vorgehen:



1. Den Funktionswahlknopf drehen, um „Spezial-Funktionen“ auszuwählen und durch Drücken bestätigen
2. Den „Navigationsknopf“ drehen, um die Funktion Schnellvorheizen auszuwählen
3. Die Taste zur Bestätigung drücken: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.
4. Wenn die vorgeschlagene Temperatur der gewünschten Temperatur entspricht, den „Navigationsknopf“ drehen, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und anschließend drücken. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Ein akustisches Signal ertönt, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Stellen Sie nun das Gargut in den Ofen, und starten Sie den Garvorgang.
5. Soll eine andere Garfunktion eingestellt werden, den „Funktionswahlknopf“ drehen und die gewünschte Funktion auswählen.



Bedienungsanleitung für den Backofen

EINSTELLEN DER GARZEIT


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


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

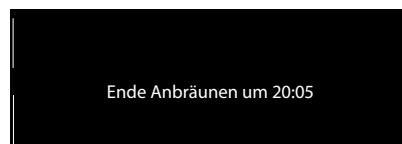
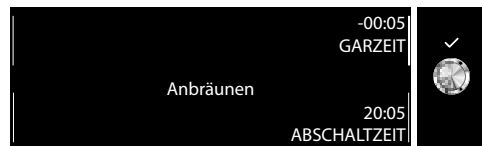
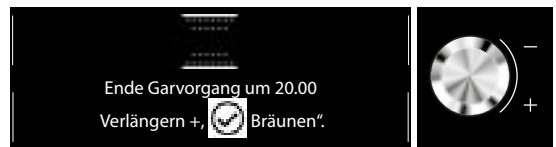


BRÄUNEN (NUR STANDARDFUNKTIONEN).

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

Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display „Verlängern +  Bräunen“ an.

Die Taste  drücken, der Ofen startet die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur einmal nach dem Garen verwendet werden.








Bedienungsanleitung für den Backofen

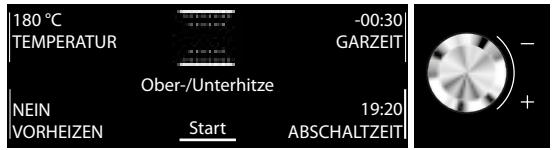
EINSTELLEN VON GARZEITENDE / STARTVERZÖGERUNG

Das gewünschte Garzeitende lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich. **Diese Einstellung ist nur möglich, wenn für die ausgewählte Funktion kein Vorheizen erforderlich ist.**

Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display das Garzeitende angezeigt (beispielsweise 19:20). Um das Garzeitende und somit auch den Garzeitbeginn zu verzögern, wie folgt vorgehen:

1. Den „Navigationsknopf“ drehen, um den Cursor auf das Garzeitende zu positionieren.
2. Die Taste  drücken, um die Einstellung auszuwählen: Das Garzeitende blinkt.
3. Zur Verzögerung des Garzeitendes, den „Navigationsknopf“ drehen, um den gewünschten Wert einzustellen.
4. Zur Bestätigung des ausgewählten Wertes die Taste  drücken.
5. Den „Navigationsknopf“ drehen, um den Cursor auf START zu positionieren und anschließend  drücken.
6. Das Display gibt an, auf welcher Ebene Lebensmittel abgelegt werden sollen. Die Anweisungen befolgen und  drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Ofen beginnt den Garvorgang nach einer so berechneten Wartezeit, dass der Garvorgang zur voreingestellten Uhrzeit endet (wenn beispielsweise eine Speise eine Garzeit von 20 Minuten erfordert, so beginnt das Gerät den Garvorgang um 19.50, wenn als Garzeitende 20.10 eingestellt wurde).

HINWEIS: Auch während der Wartezeit lässt sich der Garvorgang starten, dazu den „Navigationsknopf“ drehen, bis der Cursor auf „Start“ zeigt und dann die Taste  drücken. Die eingestellten Werte (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) können wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben geändert werden.

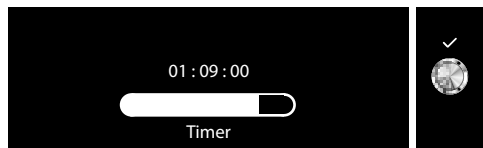


Bedienungsanleitung für den Backofen

TIMER

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

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



PROFI-FUNKTIONEN

Dank der Profi-Funktionen kann zwischen 17 Rezepten ausgewählt werden. Der Ofen bietet nicht nur die passende Funktion für jede Rezeptart, sondern gibt auch Empfehlungen zur idealen Gartemperatur und Einschubebene. Für diese Funktionen sollte das Kochbuch herangezogen werden, dessen Rezeptideen eine gute Ausgangsbasis für eigene Rezepte darstellen. Die verfügbaren Funktionen sind nachstehend aufgeführt. Auf dem Ofendisplay und/oder im Kochbuch sind die Garzeiten und -temperaturen für jedes Rezept angegeben. Für Rezepte der Profi-Funktion „Braten“ besteht die Möglichkeit, einen Kerntemperaturfühler zu verwenden (siehe Abschnitt).

Profi-Backen

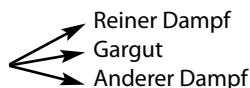
- Graubrot
- Malzbrot
- Dicke Pizza
- Dünne Pizza
- Salzteig
- Gebäckstangen

Profi-Gebäckfunktionen

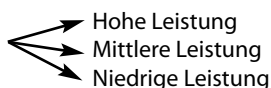
- Kohlpastete
- Croissant/Brioche
- Rührteig
- Marmorkuchen
- Mürbeteig

Artisan Funktionen

ARTISAN DAMPF-FUNKTIONEN



ARTISAN-FUNKTIONEN

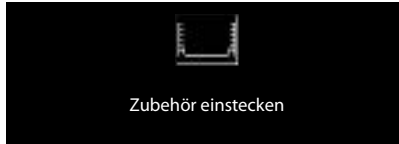


Bedienungsanleitung für den Backofen

ARTISAN DAMPF-FUNKTIONEN

Zum Starten der Artisan-Funktionen usw., das Hauptmenü durchblättern (siehe **Garfunktionen auswählen**). Zur korrekten Ausführung der Artisan-Funktionen, muss das Artisan-Zubehör korrekt in den Ofen eingesetzt sein.

Ist ein Artisan-Garzyklus erforderlich, aber das Zubehör noch nicht eingesetzt, stellt das Gerät dessen Abwesenheit fest und weist darauf hin, dass dieses vor den folgenden Schritten eingesetzt werden muss:



Hohe/mittlere/niedrige Leistungsstufe



Gargut / Anderer Dampf



Reiner Dampf

Dieser Ofen bietet drei verschiedene Garfunktionen mit Dampf:

Reiner Dampf

Für diese Funktion muss der Zubehördeckel verwendet werden. (Siehe hierzu den Abschnitt zu den Anleitungen für den Gebrauch: Artisan-Dampfzubehör)



Gargut

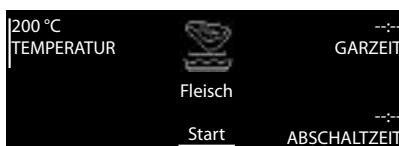
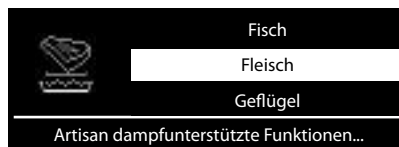
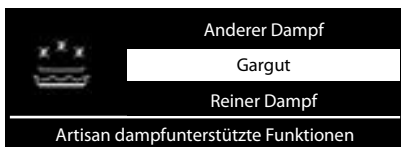
Dank der dampfunterstützten Funktion kann aus vier verschiedene Speisenkategorien ausgewählt werden. Der Ofen bietet für jede Speisenkategorie eine speziell dafür geeignete Funktion an und stellt auch die ideale Temperatur zum Garen der Speise selbst ein. Empfehlungen zur Benutzung dieser voreingestellten Funktionen können der Gartabelle und dem Kochbuch entnommen werden.

FLEISCH

GEFLÜGEL

FISCH

GEFÜLLTES GEMÜSE



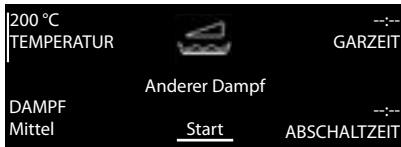
Bedienungsanleitung für den Backofen

Manueller Dampf

Dieser Ofen bietet die Möglichkeit, mit dampfunterstützten Funktionen mit vier verschiedenen Dampfstufen bei einer Temperatur zwischen 130 und 200° zu garen

DAMPFSTUFE NIEDRIG
DAMPFSTUFE MITTEL
DAMPFSTUFE HOCH

Empfehlungen zur Benutzung dieser Funktionen können der Gartabelle und dem Kochbuch entnommen werden.



Artisan-Funktionen

Diese Funktionen ermöglichen das Garen verschiedener Speisen mit der Artisan Zubehör-Funktion in Kombination mit dem traditionellen Heizelement. Empfehlungen zur Benutzung dieser Funktionen können dem Kochbuch entnommen werden

NIEDRIGE LEISTUNG
MITTLERE LEISTUNG
HOHE LEISTUNG



Bedienungsanleitung für den Backofen


KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler ermöglicht die exakte Kerntemperatur von Speisen während des Garens zwischen 0 ° und 100 °C zu messen, um sicherzustellen, dass die Speise perfekt gegart ist. 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. Den Kerntemperaturfühler ganz in das dickste Stück des Garguts stecken, darauf achten, dass der Fühler keine Knochen oder Fettteile berührt (Abb. A). Bei Geflügel muss der Kerntemperaturfühler quer, mitten durch die Brust gesteckt werden, darauf achten, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum endet (Abb. B). Bei Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, überprüfen, dass dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand der Ofenkammer anschließen. Der Fühler kann mit den folgenden Funktionen verwendet werden:

- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Pro Dampf Fleisch
- Pro Dampf Geflügel
- Pro Dampf Custom
- Heißluft
- Grill + Heißluft
- Tweli-grill (falls vorhanden)
- Fleisch Niedertemp. und Fisch Niedertemp.

Wenn der Fühler nicht eingeführt wurde, erfolgt der Garvorgang im Normalbetrieb (Abb. 1); andernfalls weist das Display darauf hin, dass der Fühler nicht angeschlossen ist (Abb. 2). Nach der Bestätigungsmeldung zeigt das Display alle Parameter des Garvorgangs an:

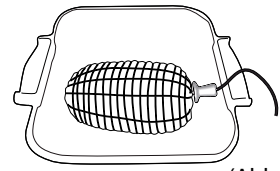
- oben links (Bereich 1) die Ofentemperatur;
- oben rechts (Bereich 3) die gewünschte Kerntemperatur des Garguts (Kerntemperaturfühler, wie in Abb. 3 angegeben).

Um den Garvorgang zu starten, den „Navigationsknopf“ drehen, um den Cursor auf „Start“ zu positionieren und anschließend  drücken.

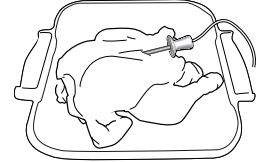
Unten rechts auf dem Bildschirm des Garvorgangs (Bereich 4) wird die „aktuelle“ Kerntemperatur des Garguts (Abb. 4) angezeigt. In den ersten zwei Minuten kann die gewünschte Temperatur des Garguts (Kerntemperaturfühler, wie in Abb. 4 angegeben) geändert werden. Nach zwei Minuten wird diese Anzeige durch die Garzeit ersetzt (Abb. 5). Wenn die gewünschte Kerntemperatur für die Speise erreicht wird, blinkt dies bezüglich 3 Sekunden lang eine Nachricht auf dem Display (Abb. 6). Anschließend bietet das Gerät die Option einer Verlängerung der Garzeit durch Drehen des „Navigationsknopfes“ auf + an. Wird keine Taste gedrückt, setzt der Ofen den Garvorgang für weitere 6 Minuten fort, um ein optimales Garergebnis zu erzielen. Wird die Garzeit verlängert, wird dies oben rechts angezeigt (Bereich 3). Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die Möglichkeit eines „Anbräunens“ an (für die Funktionen, die dies ermöglichen).

ANMERKUNG:

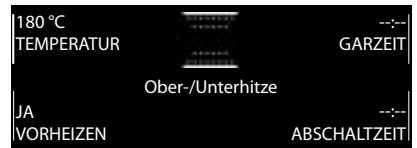
1. In den ersten zwei Minuten des Garvorgangs kann die gewünschte Kerntemperatur der Speisen geändert werden. Hierzu muss der Kerntemperaturfühler getrennt und wieder angeschlossen werden.
2. Wird der Kerntemperaturfühler eingeführt, bevor eine Funktion ausgewählt wurde, können nur Garfunktionen ohne Vorheizen ausgewählt werden. Bei Rezepten, die ein Vorheizen erfordern, die Speise mit dem Kerntemperaturfühler erst nach dem Vorheizen in den Ofen schieben.
3. In der Funktion „Profi-Braten“ ist das Vorheizen für alle Rezepte eingeschlossen. Folglich vermeiden, den Kerntemperaturfühler oder die Speise einzuführen, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist



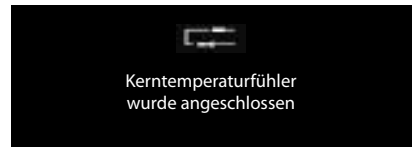
(Abb. 1)



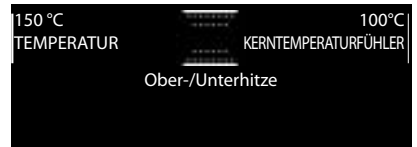
(Abb. 2)



(Abb. 1)



(Abb. 2)



(Abb. 3)



(Abb. 4)






(Abb. 5)



(Abb. 6)

Bedienungsanleitung für den Backofen

EINSTELLUNGEN


1. Wählen Sie zur Änderung einiger Displayeinstellungen „EINSTELLUNGEN“ aus dem Hauptmenü durch Drehen des „Funktionswahlknopfes“.
2. Die Taste  zur Bestätigung drücken: Auf dem Display wird angezeigt, welche Einstellungen geändert werden können (Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit des Displays, Uhrzeit, Energiesparfunktion, Leistung).
3. Die zu ändernde Einstellung durch Drehen des „Navigationsknopfes“ auswählen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .
5. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um die Einstellungen zu ändern.
6. Die Taste  drücken. Die Meldung zur Bestätigung des durchgeführten Vorgangs erscheint auf dem Display.

HINWEIS: Ist die Funktion ÖKOMODUS (Energiesparen) aktiv (ON), so schaltet bei ausgeschaltetem Ofen das Display nach einigen Minuten ab und die Uhr wird angezeigt. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Beleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach eine beliebige Taste oder drehen Sie einen beliebigen Knopf. Ist die Funktion ÖKOMODUS (Energiesparen) bei einer Garfunktion aktiviert, wird die Innenbeleuchtung nach 1 Minute Garzeit ausgeschaltet und nach jeder Interaktion des Benutzers erneut eingeschaltet. Ist diese Funktion hingegen nicht aktiviert (OFF), so wird nach einigen Sekunden nur die Helligkeit des Displays reduziert.

TASTENSPERRE

Diese Funktion ermöglicht das Sperren sämtlicher Tasten auf dem Bedienfeld.

Zur Aktivierung gleichzeitig die Tasten  und  mindestens 3 Sekunden drücken.

Falls diese aktiviert wurde, werden die Funktionen der Tasten gesperrt und das Display zeigt eine Nachricht und das Symbol  an.




Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden.

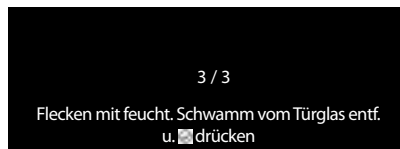
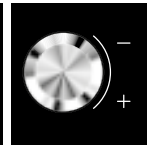
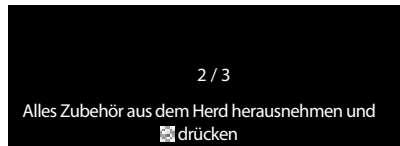
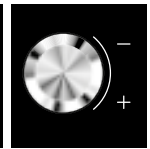
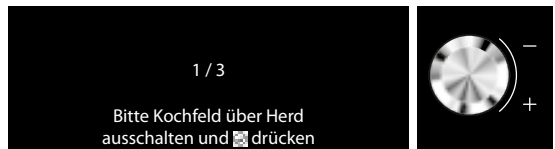
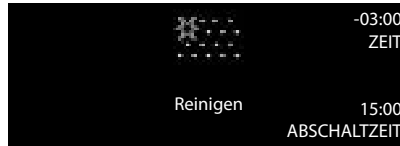
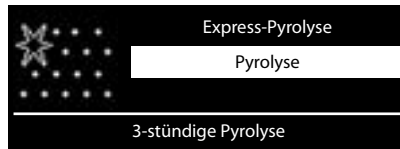
Wiederholen Sie zur Deaktivierung die oben genannten Schritte. Bei aktivierter Tastensperre kann der Backofen nur durch Drehen des Knopfes auf 0 (Null) ausgeschaltet werden. In diesem Fall muss jedoch die zuvor gewählte Funktion erneut eingestellt werden.

Bedienungsanleitung für den Backofen


AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS


Die Beschreibung dieser Funktion ist im Kapitel REINIGUNG und in der Funktionstabelle auf Seite 24 zu finden. Um den automatischen Reinigungszyklus des Ofens („Pyrolyse“) zu starten, wie folgt vorgehen:


1. Mit dem „Funktionswahlknopf“ „Reinigung“ auswählen. Auf dem Display wird „Express-Pyrolyse“ und „Pyrolyse“ angezeigt.
2. Mit dem „Navigationsknopf“ einen der beiden Zyklen auswählen. 2. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
3. Den „Navigationsknopf“ drehen, bis der Cursor auf START zeigt und durch Drücken der Taste  bestätigen.
4. Auf dem Display erscheinen die Anweisungen, die vor dem Start des Zyklus auszuführen sind. Nach jeder durchgeführten Anweisung mit der Taste  bestätigen.



Bedienungsanleitung für den Backofen

5. Nach der letzten Bestätigung beginnt das Gerät mit dem Reinigungszyklus und die Tür wird automatisch gesperrt: Auf dem Display wird ca. drei Sekunden lang eine Warnung und das Symbol  angezeigt. Direkt danach wird auf dem Display eine Verlaufszeile angezeigt, die den Verlauf des Reinigungszyklus angibt.

Hinweis: Wird die Gerätetür vor der automatischen Entriegelung geöffnet, erscheint eine Warnmeldung auf dem Display. Nach erneutem Schließen der Tür muss der Zyklus wieder gestartet werden. Dazu die Taste  drücken.

6. Am Ende des Zyklus blinkt die entsprechende Nachricht auf dem Display auf. Anschließend gibt die Kühlzeile den Verlauf des Kühlvorgangs an. Die Resttemperatur wird zusammen mit dem Symbol  auf dem Display angezeigt. Die Tür bleibt gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein akzeptables sicheres Niveau gesunken ist: Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt.

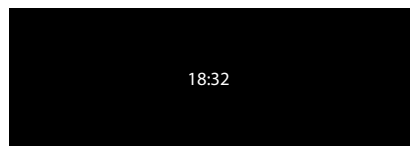
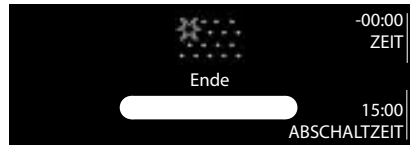
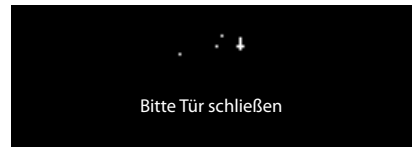


Tabelle Funktionsbeschreibungen












NORMALE GARFUNKTIONEN		
	OBER-/UNTERHITZE	Zur 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 hingegen die 1. oder 2. Einschubebene verwenden.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten; zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. 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, ein Backblech 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. Mit dieser Funktion kann der Drehspieß verwendet werden (sofern vorhanden).
	TWELI-GRILL	Zum gleichzeitigen Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse auf einer oder zwei Einschubebenen. Den Grill mit dem Grillgut auf die 5., 4. oder 3. Einschubebene stellen (den besten Abstand wählen und dabei die Größe der Lebensmittel und den gewünschten Bräunungsgrad bedenken; bitte daran denken: je näher das Grillgut am Grill liegt, desto gebräunter wird es). Wenn Sie eine große Menge Grillgut haben, benutzen Sie bitte zwei Roste auf den Einschubebenen 5 und 3. Sobald das Grillgut auf der oberen Einschubebene für Sie zufriedenstellend gebräunt ist, tauschen Sie bitte die beiden Roste gegeneinander aus und beenden Sie den Grillvorgang. Auf diese Weise ist das Grillgut auf beiden Einschubebenen gleichzeitig servierbereit und hat die gleiche Temperatur und den gleichen Bräunungsgrad. Es wird empfohlen, ein Backblech 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.
	HEIßLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf mehreren (bis zu drei) Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen.
	AUTOMATISCHE REINIGUNG	Hierbei werden Fettspritzer vom Garvorgang in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 500 °C) verbrannt. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (PYROLYSE) und ein kürzerer Zyklus (EXPRESS). Der komplette Zyklus eignet sich am besten bei einem sehr schmutzigen Ofen, der kürzere Zyklus kann regelmäßig eingesetzt werden.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) sowie gefülltem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion arbeitet mit einer nur zeitweise aktiven und sehr schonenden Belüftung, so dass ein Austrocknen der Speisen verhindert wird. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	Siehe SONDERFUNKTIONEN
	EINSTELLUNGEN	Einstellung des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Energiesparen)
	PROFI-FUNKTIONEN – Backen von Gebäck	Spezielle Funktionen für die Art der gewählten Speise mit der empfohlenen Idealtemperatur. Der Backofen wird in diesem Fall mit der optimalen Temperatur vorgeheizt, und der Garvorgang wird für jedes Rezept mit einem eigenen Programmzyklus automatisch durchgeführt.
	ARTISAN DAMPFUNTERSTÜTZTE FUNKTIONEN	siehe ARTISAN-DAMPFGARFUNKTIONEN.

Tabelle Funktionsbeschreibungen















	ARTISAN FUNKTIONEN	<p>Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung verschiedener Speisen unter Verwendung des mitgelieferten Zubehörs. Die Anweisungen befolgen. Es ist möglich, die gewünschte Leistungsstufe aus drei möglichen Stufen (hoch, mittel, niedrig) sowie die Garzeit auszuwählen. Dieses Programm aktiviert die Zubehörfunktion in Kombination mit den Heizelementen für Ober-/Unterhitze.</p>
SONDERFUNKTIONEN		
	SCHNELLES VORHEIZEN	<p>Zum schnellen Vorheizen des Backofens.</p>
	AUFTAUEN	<p>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.</p>
	WARMHALTEN	<p>Die ideale Funktion, um frisch zubereitete Speisen (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe) heiß und knusprig zu halten. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Diese Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt</p>
	AUFGEHEN LASSEN	<p>Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Damit die Qualität beim Aufgehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist</p>
	FLEISCH NIEDERTEMP. FISCH NIEDERTEMP.	<p>Zum schonenden Garen von Fleisch (bei 90° C) und 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. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg; von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten von 3 kg. Für optimale Ergebnisse die Ofentür während dem Garen nicht öffnen, da dies zum Entweichen der Wärme führt; einen Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) oder ein Standardofenthermometer verwenden.</p>
	DÖRREN von Früchten Gemüse Pilzen	<p>Zum Dörren von Früchten, Gemüse und Pilzen. Das mitgelieferte Zubehör (oder ein engmaschiges Gitter) verwenden, damit die Scheiben durch ihre reduzierte Größe nicht durch das Gitter fallen können und ausreichend Luft zirkulieren kann. Die 3. Einschubebene zum Dörren auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Einschubebene zum Dörren auf zwei Ebenen, die 1., 3. und 5. Einschubebene zum Dörren auf drei Ebenen sowie die 1., 3., 4. und 5. Einschubebene zum Dörren auf allen vier Ebenen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Lassen Sie die Ofentür halb offen.</p>
	YOGHURT	<p>Yoghurt selbst gemacht Kleine Porzellangefäße oder Backformen aus Alufolie verwenden. Mit Alufolie bedecken bevor diese in das Gerät gestellt werden. Die Fettpfanne mit den Gefäßen auf die 1. Einschubebene stellen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.</p>
	TWELI-BASE	<p>Für Rezepte, die Unterhitze benötigen. Diese Funktion wird empfohlen zum Durchbacken oder stärkeren Bräunen von Böden von Speisen aller Art (salzige Torten/Quiches, Pizzen, Brot, süße Kuchen, Biskuit usw.) oder zum Einkochen von Speisen mit einem sehr hohen Flüssigkeitsanteil (wie Soßen). Diese Funktion kann nur für das eigentliche Garen verwendet werden. Sie wird zum Garen von Speisen empfohlen, die an der Oberfläche keine Bräunung benötigen wie Reisgerichte, gedämpfte Speisen, Eintöpfe und Soßen. Verwenden Sie dafür am besten die zweite Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.</p>
	ECO HEISSLUFT	<p>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. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für die Nutzung des ECO-Zyklus zur Verringerung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür bis zum Abschluss des Garvorgangs nicht geöffnet werden. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.</p>

Tabelle Funktionsbeschreibungen

















ARTISAN-DAMPFGARFUNKTIONEN		
	GARGUT Fleisch, Geflügel, Fisch, gefülltes Gemüse	Die Kombifunktionen gestatten es, professionelle Garresultate durch die Einbindung von Dampf in den Garvorgang zu erzielen. Gießen Sie das Wasser in das dafür vorgesehene Zubehör und wählen Sie die spezifische Funktion für Ihr Gericht. In der Gartabelle finden Sie die richtige Wassermenge und die optimale Temperatur für jede Art von Speise.
	ANDERER DAMPF	Diese Funktion kombiniert Dampfgaren mit herkömmlichen Garvorgängen, damit Ihre Gerichte exzellent gelingen. Die manuelle Wahl der Ofentemperatur (von 130°C bis 200°C) und die Dampfstufe (niedrig, mittel und hoch) sind möglich. Je nach gewählter Dampfstufe ändert sich die Wassermenge, die in das Dampfzubehör gegeben werden muss: bei niedriger Dampfstufe 100-150 ml, bei mittlerer Dampfstufe 150-250 ml und bei hoher Dampfstufe 250-350 ml. Die Gartabelle enthält einige Tipps für die Zubereitung Ihrer Gerichte einschließlich Brot.
	REINER DAMPF	Wenn Sie das Dampf-Zubehör mit dem Spezialdeckel verwenden (siehe den entsprechenden Abschnitt), dann können Sie damit Fisch, Gemüse, Sahnesoßen und andere Speisen mit reinem Dampf garen. Für diese Funktion muss grundsätzlich 1 Liter Wasser zugefügt werden.
	ARTISAN	Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung verschiedener Speisen unter Verwendung des mitgelieferten Zubehörs. Die Anweisungen befolgen. Es ist möglich, die gewünschte Leistungsstufe aus drei möglichen Stufen (hoch, mittel, niedrig) sowie die Garzeit auszuwählen. Dieses Programm aktiviert die Zubehörfunktion in Kombination mit den Heizelementen für Ober-/Unterhitze.

Artisan Gartabelle Dampf-Funktionen

















Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Wasser (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Müribeteigkekse		-	2	100	170 - 180	15-25	Kuchenform auf Rost/Backblech
Obstkuchen	Manueller Dampf „Niedrig“	-	2	100	170 - 180	40-50	Kuchenform auf Rost/Backblech
Hefekuchen	Manueller Dampf „Mittel“	-	2	200	170 - 180	45-70	Kuchenform auf Rost
Biskuitkuchen	Manueller Dampf „Mittel“	-	2	100	170 - 180	30-40	Kuchenform auf Rost
Fladenbrot	Manueller Dampf „Mittel“	-	3	200	200	30-40	Backblech
Brot / Brötchen / Laib	Manueller Dampf „Mittel“	-	2	100	170-180	35-85	Backblech
Gebäckstangen	Manueller Dampf „Mittel“	-	2	200	200	35-40	Backblech
Bratkartoffeln	Manueller Dampf „Hoch“	-	2	250	200	50-70	Backblech
Kalb / Rind / Schwein, 1 kg	Artisan Dampf- Funktionen „Fleisch“	-	2	100	200	60-70	Kuchenform oder Pyrex auf Rost
Kalb / Rind / Schwein, Stücke	Artisan Dampf- Funktionen „Fleisch“	-	2	200-500	160-180	60-80	Kuchenform oder Pyrex auf Rost
Roastbeef, englisch 1 kg	Artisan Dampf- Funktionen „Fleisch“	-	2	200	200	40-50	Kuchenform oder Pyrex auf Rost
Roastbeef, englisch 2 kg	Artisan Dampf- Funktionen „Fleisch“	-	2	200	200	55-65	Kuchenform oder Pyrex auf Rost
Lammkeule	Artisan Dampf- Funktionen „Fleisch“	-	2	250	180 - 200	65-75	Kuchenform oder Pyrex auf Rost
Geschmorte Schweinshaxe	Artisan Dampf- Funktionen „Fleisch“	-	2	400	160 - 180	85-100	Kuchenform oder Pyrex auf Rost
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	Artisan Dampf- Funktionen „Geflügel“	-	2	100	200	50-70	Pyrex-Glasform auf Rost
Hähnchen / Geflügel / Ente in Stücken	Artisan Dampf- Funktionen „Geflügel“	-	3	100	200	55-65	Pyrex-Glasform auf Rost
Huhn / Truthahn / Gans 3 kg	Artisan Dampf- Funktionen „Geflügel“	-	2	400	180-200	120-140	Kuchenform auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	Artisan Dampf- Funktionen „Gefülltes Gemüse“	-	2-3	200	180-200	25-40	Kuchenform auf Rost/Backblech
Fisch (Filet)	Artisan Dampf- Funktionen „Fisch“	-	2	200	180 - 200	15-30	Kuchenform auf Rost/Backblech
Fisch (ganz 1 kg)	Artisan Dampf- Funktionen „Fisch“	-	2	300	180 - 200	40-50	Kuchenform auf Rost/Backblech
Gedämpftes Gemüse (Kartoffeln, Chicorée, Blumenkohl, usw.)	Reiner Dampf	-	1	1000	Auto	30-60	Dampfbühör + kleiner Grill + Deckel
Fisch (Filets, 150 g)	Reiner Dampf	-	1	1000	Auto	20-30	Dampfbühör + kleiner Grill + Deckel
Fisch (ganz 1 kg)	Reiner Dampf	-	1	1000	Auto	40-50	Dampfbühör + kleiner Grill + Deckel
Hühnerbrust	Reiner Dampf	-	1	1000	Auto	35-60	Dampfbühör + kleiner Grill + Deckel
Eier	Reiner Dampf	-	1	1000	Auto	30-40	Dampfbühör + kleiner Grill + Deckel
Kastanien	Artisan- Funktionen „Hohe Leistungsstufe“	-	2	200	170 - 180	45-70	Kuchenform auf Rost

Diese Zeiten sind nur Richtwerte und beziehen sich stets auf den Garbeginn im nicht vorgeheizten Ofen.













Gartabelle

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Hefekuchen		JA	2-3	160 - 180	30 - 90	Kuchenform auf Rost
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	3	160 - 200	35 - 90	Backblech oder Rost + Kuchenform
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen (Kekse), Törtchen		JA	3	170 - 180	20 - 45	Backblech
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Backblech
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Einschubebene 5: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 3: Backblech Einschubebene 1: Backblech
Beignets		-	3	180 - 200	30 - 40	Backblech
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 1: Backblech
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Einschubebene 5: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 3: Backblech Einschubebene 1: Backblech
Baiser		-	3	90	110 - 150	Backblech
		-	1-4	90	140 - 160	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Backblech
		-	1-3-5	90	140 - 160	Einschubebene 5: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 3: Backblech Einschubebene 1: Backblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Backblech
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 1: Backblech
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Einschubebene 5: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 3: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 1: Backblech



Gartabelle

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Tiefkühlpizza		-	3	250	10 - 20	Einschubebene 3: Backblech oder Rost
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 1: Backblech
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		-	3	180 - 190	40 - 55	Kuchenform auf Rost
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Einschubebene 5: Kuchenform auf Rost Einschubebene 3: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Backblech + Kuchenform
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		-	3	190 - 200	20 - 30	Backblech
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Backblech
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Einschubebene 5: Form auf Rost Einschubebene 3: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 1: Backblech
		-	3	190 - 200	45 - 65	Backblech oder Bräter auf Rost
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		-	3	190 - 200	80 - 110	Backblech oder Bräter auf Rost
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Backblech oder Bräter auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Backblech oder Bräter auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		-	3	180 - 200	40 - 60	Backblech oder Bräter auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		-	2	180 - 200	50 - 60	Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	5	(Hoch)	3 - 6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	Mittel	20 - 30	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 3: Backblech mit Wasser

Gartabelle

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	5	Mittel-Hoch	15 - 30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Backblech mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	2	Mittel	55 - 70	Einschubebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Einschubebene 1: Backblech mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	2	Hoch	60 - 80	Einschubebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen) Einschubebene 1: Backblech mit Wasser
Roastbeef, englisch 1 kg		-	3	Mittel	35 - 50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	3	Mittel	60 - 90	Backblech oder Ofenform auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Bratkartoffeln		-	3	Mittel	35 - 55	Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	3	Hoch	10 - 25	Backblech oder Bräter auf Rost
Lasagne & Fleisch		-	1 - 4	200	50 - 100*	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Backblech oder Ofenform auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		-	1 - 4	200	45 - 100*	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Backblech oder Ofenform auf Rost
Fisch & Gemüse		-	1 - 4	180	30 - 50*	Einschubebene 4: Form auf Rost Einschubebene 1: Backblech oder Ofenform auf Rost
Vollständiges Menü: Mürbeteigkuchen (Einschubebene 5) / Lasagne (Einschubebene 3) / Fleisch (Einschubebene 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Einschubebene 5: Form auf Rost Einschubebene 3: Form auf Rost Einschubebene 1: Backblech oder Ofenform auf Rost
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	5	Mittel-Hoch	15 - 30	Einschubebene 5: Rost (die Einschubebenen wechseln, sobald die Speise zu Ihrer Zufriedenheit gebräunt ist) Einschubebene 3: Rost (die Einschubebenen wechseln, sobald die Speise zu Ihrer Zufriedenheit gebräunt ist) Einschubebene 1: Backblech mit Wasser

Gartabelle

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Gefülltes Roastbeef		-	3	200	80 - 120*	Backblech oder Bräter auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	3	200	50 - 100*	Backblech oder Bräter auf Rost

* Die Garzeit dient lediglich der Orientierung und bezieht sich auf den gesamten Garzyklus. Die Speisen entsprechend den persönlichen Vorlieben zu verschiedenen Zeiten aus dem Ofen nehmen.

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 - 30	Backblech
		-	1 - 4	150	30 - 45	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck		JA	3	170	20 - 30	Backblech
		-	1 - 4	160	25 - 35	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Backblech
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Einschubebene 5: Ofenform auf Rost / Backblech Einschubebene 3: Backblech Einschubebene 1: Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Biskuitkuchen		JA	2	170	30 - 40	Kuchenform auf Rost
			1 - 4	175	75 - 95	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Apfelkuchen		-	2/3	185	70 - 90	Kuchenform auf Rost
		-	1 - 4	175	75 - 95	Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Hoch	3 - 6	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger**		-	5	Hoch	18 - 30	Einschubebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 4: Backblech mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen, Deutscher Apfelkuchen		-	3	180	35 - 45	Backblech
		-	1 - 4	160	55 - 65	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: 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	40 - 50	Backblech
		-	1 - 4	160	45 - 55	Einschubebene 4: Backblech Einschubebene 1: Backblech

Tabelle mit erprobten Rezepten

In der Gartabelle werden die idealen Betriebsarten und Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei allen Rezepten angegeben. Ist ein Garen mit Umluft auf nur einer Einschubebene erwünscht, empfiehlt es sich, die dritte Einschubebene und die empfohlene Temperatur für die HEIßLUFT-Funktion beim Garen auf mehreren Ebenen zu verwenden.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschiene verwendet. Den Test ohne Laufschiene durchführen.

* Falls nicht mitgeliefert, kann weiteres Zubehör separat über den Kundendienstservice bestellt werden. Beim Grillen am vorderen Rand des Rostes 3 bis 4 cm frei zu lassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern

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

Die entsprechende Tabelle zum Ausführen der Tests verwenden

Energieverbrauch und Vorheizzeit

Die Funktion auswählen und den Test nur mit aktivierter Funktion „Vorheizen“ durchführen. („Vorheizen Ja“)

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

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

Dessert

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

Empfohlener Gebrauch und Tipps

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.
Vorsicht vor dem sich hierbei bildendem Dampf. 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. Das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit wenden, auf den beim Öffnen der Tür austretenden Dampf achten.
- Es wird empfohlen, ein Backblech mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Gargut zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

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
Gebratener Truthahn	2/3	150 - 170	75
Brathähnchen	2/3	200 - 210	83
Schweinebraten	2/3	170 -190	75
Kalbsbraten	2/3	160 - 180	68

Rotisserie (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Die Halterung in der zweiten Schiene anbringen. Das Fleisch auf den Grillspieß schieben, Geflügel mit Küchengarn festbinden, zwei Spezialgabeln an den Enden des Fleischstücks befestigen und sicherstellen, dass es fest auf dem Spieß sitzt. Den Spieß in die Öffnung an der Vorderseite des Ofens stecken und ihn auf dem Halter ablegen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, empfiehlt es sich, ein Backblech mit mindestens einem halben Liter Wasser auf der ersten Einschubebene einzuschieben. Der Spieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Diesen nach dem Ablauf der Garzeit verwenden, 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.

Artisan Dampf-Funktionen

Es wird empfohlen, das Garen von panierten Speisen (wie Fischfilets) stets bei kaltem Ofen zu beginnen.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico


Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien

 03/16

400010839631

