

Gebrauchsanweisung

BCTMS 9101

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

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



WARNUNG

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

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

- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Bei Ofen mit fest eingebautem Stecker keine Vielfachsteckdose verwenden.
- Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Ist die Oberfläche der Induktionsplatte beschädigt, verwenden Sie sie nicht und schalten Sie das Gerät ab, es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur bei Modellen mit Induktionsfunktion)
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammenden Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.

- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion 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 keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern (nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Türglases verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe austauschen, es besteht Stromschlagrisiko.

Entsorgung von Altgeräten

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

AUFSTELLUNG

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

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

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG – WAS TUN

Der Backofen funktioniert nicht:

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

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

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

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

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

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

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

! WARNUNG

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

Außenoberflächen

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

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

Geräteinnenraum

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

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

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

Zubehör:

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

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

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

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

Reinigungszyklus mit Pyrolysefunktion (falls vorhanden):

- ! WARNUNG**
- **Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus.**
 - **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Bei dieser Funktion werden die Schmutzablagerungen bei einer Temperatur von ca. 500 °C verbrannt. Die erzeugten Ascherückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Schwamm entfernen. Aktivieren Sie den Pyrolysezyklus nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei starker Verschmutzung oder wenn beim Aufheizen und Betrieb starker Rauch und schlechter Geruch entstehen.

- Falls der Backofen unterhalb einer Kochfläche installiert sein sollte, achten Sie darauf, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) die Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Nehmen Sie das gesamte Zubehör vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion aus dem Backofen.
- Für optimale Reinigungsergebnisse an der Tür entfernen Sie größere Verunreinigungen mit einem feuchten Schwamm, bevor Sie die Pyrolysefunktion einschalten.

Das Gerät verfügt über 2 Pyrolysefunktionen:

1. Sparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ÖKO): Der Verbrauch wird gegenüber dem Normalen Pyrolysezyklus um etwa 25 % reduziert. Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2-3-maligen Garen von Fleisch).
 2. Standardzyklus (PYRO): Garantiert eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Backofens.
- Nach einer gewissen Anzahl an Garvorgängen wird je nach Verschmutzungsgrad anhand einer Meldung auf dem Display empfohlen, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Gerätetür verriegelt und lässt sich nicht öffnen, bis die Temperatur im Geräteinneren wieder auf ein sicheres Temperaturniveau abgekühlt ist.

WARTUNG

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

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. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einsetzen der Tür:

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

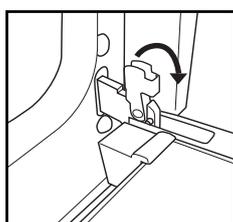


Abb. 1

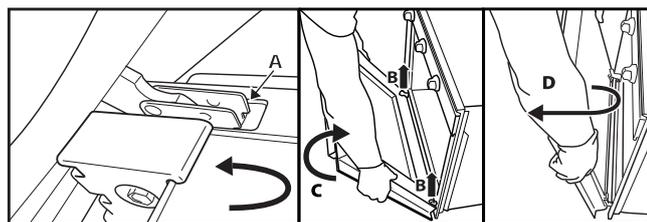


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

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

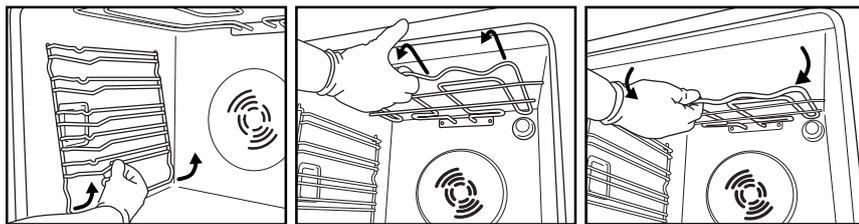


Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

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

Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter, falls vorhanden (Abb. 3).
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schraubendrehers nach außen ab (Abb. 7).
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) (Abb. 8).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Backofenwand, bis sie einrastet (Abb. 9).
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

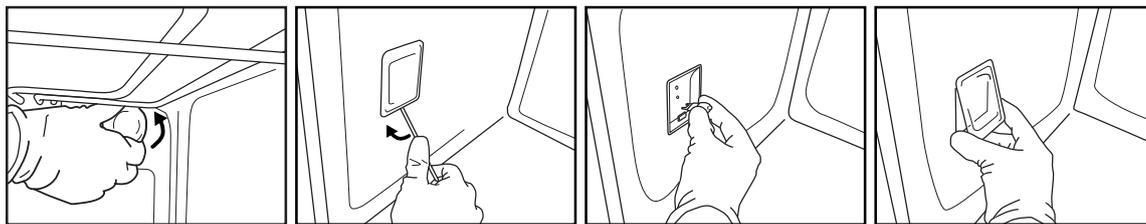


Abb. 6

Abb. 7

Abb. 8

Abb. 9

HINWEIS:

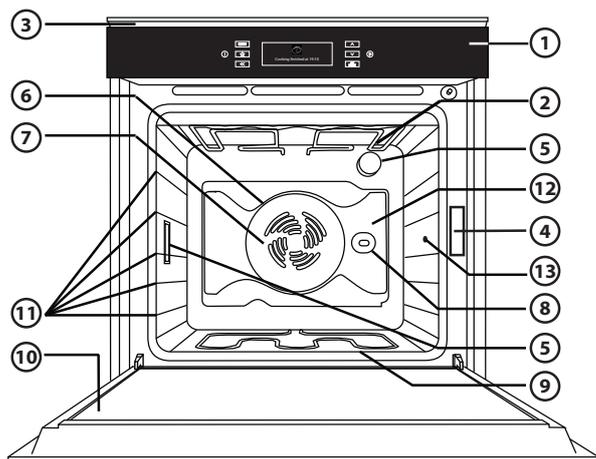
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C.
- Die in dem Gerät eingesetzte Glühlampe wurde speziell für elektrische Haushaltsgeräte entwickelt und eignet sich nicht zur Zimmerbeleuchtung (Kommissionsverordnung (EC) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

ACHTUNG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

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



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Drehspieß (falls vorgesehen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand
13. Anschluss Kerntemperaturfühler

ANMERKUNG:

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

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

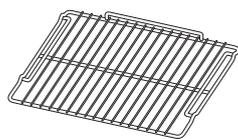


Abb. A



Abb. B



Abb. C



Abb. D



Abb. E



Abb. F

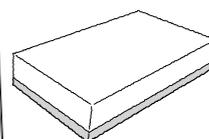


Abb. G

- A. ROST (1):** zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.
- B. FETTPFANNE (1):** die Fettpfanne dient zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.
- C. BACKBLECH (1):** zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen sowie für Braten, Fisch in Folie usw.
- D. KERNTEMPERATURFÜHLER:** zum Messen der Innentemperatur der Speisen während des Garvorgangs.
- E. BACKAUSZUG:** zum einfacheren Einschieben und Entnehmen der Zubehörteile.
- F. ZELLSTOFFTUCH (1):** Zur Verwendung mit dem Reinigungsprogramm PURECLEAN™.
WICHTIG: Nur das Zellstofftuch der Ausstattung verwenden.
- G. SCHWAMM:** Für die Entfernung des Schmutzes im Garraum.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

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

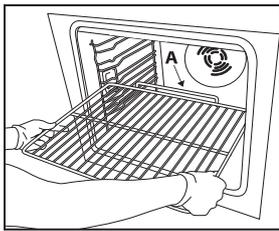


Abb. 1

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1).
2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B“ (Abb. 2).

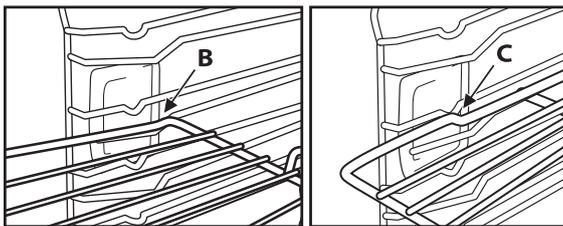
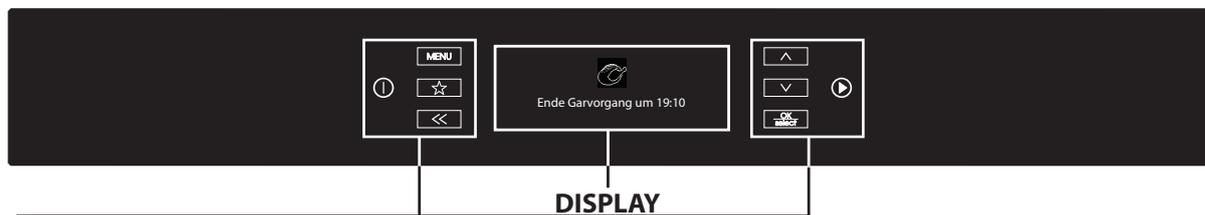


Abb. 2

Abb. 3

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C“ (Abb. 3).
 4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



BERÜHRUNGSTASTEN: es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichter Druck reicht aus).

⏻ Ein/Aus-Taste

MENU für den Zugang zum HAUPTMENÜ oder um zur ersten Anzeige zurückzukehren

☆ für den direkten Zugang zu den 10 bevorzugten Funktionen. Für die Einstellungen sowie die Speicher- und Benutzungsmodalitäten lesen Sie bitte den Abschnitt „FAVORITEN“.

⏪ um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren oder die bevorzugte Funktion zu speichern

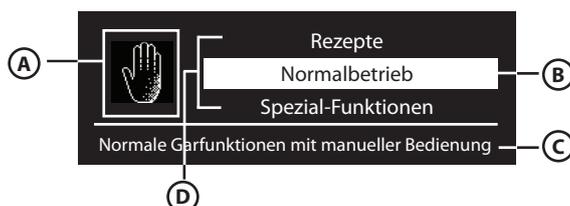
↑ ↓ um in Funktionen/Optionen zu blättern und die voreingestellten Werte einzustellen

OK select um die Einstellungen anzuwählen und zu bestätigen

⏩ um den Garprozess zu starten

FUNKTIONEN

Nach dem Einschalten des Gerätes zeigt das Display nach dem Drücken der Taste ⏻ folgende Angaben:



A. Das der Funktion entsprechende Symbol ist markiert.

B. Die markierte Funktion ist durch Drücken wählbar. OK select

C. Beschreibung der markierten Funktion

D. Weitere Funktionen sind verfügbar und wählbar.

DETAILS DER FUNKTION

Nach dem Anwählen der gewünschten Funktion drücken Sie die Taste . Das Display zeigt zusätzliche Optionen und damit verknüpfte Details an.



Zum Blättern zwischen den verschiedenen Bereichen benutzen Sie die Tasten  und : der Cursor springt neben die veränderbaren Werte, er folgt dabei der oben angegebenen Reihenfolge. Drücken Sie  zum Anwählen des Wertes, ändern Sie diesen mit   und bestätigen Sie durch Drücken der Taste .

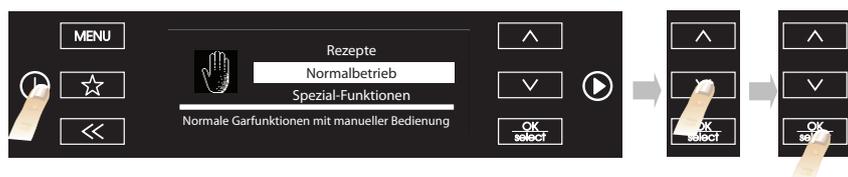
ERSTE INBETRIEBNAHME - WAHL DER SPRACHE UND ZEITEINSTELLUNG

Für einen korrekten Gebrauch des Ofens müssen Sie nach dem ersten Einschalten die gewünschte Sprache auswählen und die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Gehen Sie wie folgt vor:

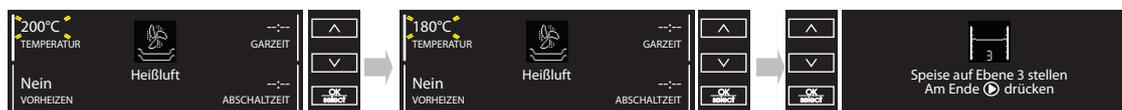
1. Drücken Sie : das Display zeigt die Liste der ersten drei verfügbaren Sprachen an.
2. Drücken Sie die Tasten  und , um in der Liste zu blättern.
3. Wenn die gewünschte Sprache markiert ist, drücken Sie , um sie auszuwählen. Nach dem Wählen der Sprache blinkt die Anzeige 12:00 auf dem Display.
4. Stellen Sie anhand der Tasten  und  die aktuelle Uhrzeit ein. Um die Zahlen schneller laufen zu lassen, halten Sie die Taste gedrückt.
5. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken von : das Display zeigt die Liste der Funktionen an.

AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, drücken Sie die Taste . Auf dem Display werden die Garfunktionen angezeigt.
2. Sie können durch die verschiedenen verfügbaren Möglichkeiten blättern, benutzen Sie dazu die Tasten  . Die wählbare Funktion wird auf der Displaymitte weiß markiert.
ANMERKUNG: für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf Seite 17 und auf Seite 19.
3. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Taste : die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display. Wenn die voreingestellten Werte den gewünschten Werten entsprechen, drücken Sie die Starttaste , andernfalls 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 müssen Sie folgendermaßen vorgehen:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Cursor neben dem Temperaturwert steht (Zone 1). Drücken Sie die Taste **OK select**, um den zu ändernden Wert auszuwählen: die der Temperatur entsprechenden Werte blinken.
2. Ändern sie den Wert anhand der Tasten **↑** **↓**, bis Sie den gewünschten Wert erreicht haben.
3. Drücken Sie die Taste **OK select**, um zu bestätigen und drücken Sie anschließend **▶**. Das Display zeigt an, auf welcher Ebene Sie das Gargut einschieben sollen.
4. Drücken Sie **▶**, um den Garvorgang zu starten.
Die voreingestellte Temperatur lässt sich auch während des Garvorgangs ändern, wenn Sie den selben Vorgang durchführen.
5. Nach Ende des Garvorgangs erscheint die Meldung Garzeitende. Nun lässt sich das Gerät ausschalten. Drücken Sie dazu die Taste **⏻** oder verlängern Sie den Garvorgang durch Drücken von **↑**. Nach dem Ausschalten erscheint auf dem Display der Abkühlungsbalken, der die Geräteinnentemperatur anzeigt.

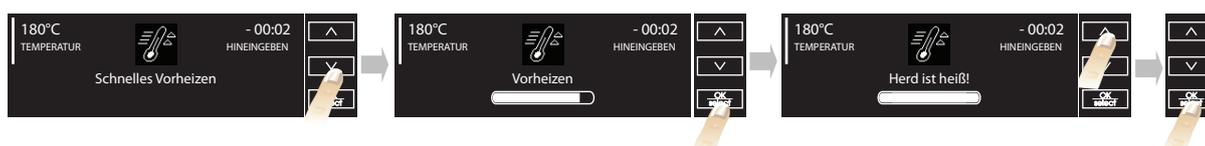
VORHEIZEN DES GARRAUMS



Falls Sie den Ofen vor dem Hineinstellen des Garguts vorheizen möchten, müssen Sie die Voreinstellung des Ofens wie folgt verändern:

1. Stellen Sie den Cursor anhand der Tasten **↑** und **↓** auf Vorheizen.
2. Drücken Sie die Taste **OK select**, um den Parameter auszuwählen: die Anzeige „Nein“ blinkt.
3. Ändern Sie den Parameter durch Drücken der Taste **↑** oder **↓**: auf dem Display erscheint „Ja“.
4. Bestätigen Sie die getroffene Auswahl durch Drücken der Taste **OK select**.

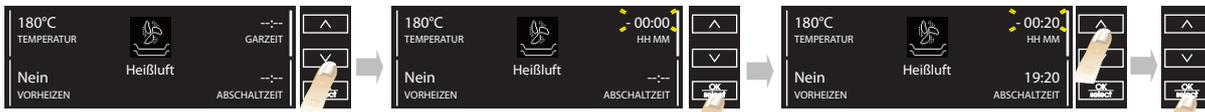
SCHNELLES VORHEIZEN



Zum Schnellvorheizen des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen Sie die Funktion Schnellvorheizen anhand der Tasten **↑** **↓**.
2. Bestätigen Sie mit der Taste **OK select**: die Einstellungen erscheinen auf dem Display.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste **▶**, zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Ein Signalton meldet, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze **☐**.
Stellen Sie jetzt das Gargut in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drücken Sie **MENU** und wählen Sie die gewünschte Funktion.

EINSTELLEN DER GARZEIT



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

1. Stellen Sie die Funktion ein, indem Sie den Cursor anhand der Tasten auf „Garzeitdauer“ stellen.
2. Drücken Sie die Taste , um den Parameter auszuwählen. Auf dem Display blinkt „00:00“.
3. Ändern sie den Wert anhand der Tasten und , bis die gewünschte Garzeitdauer angezeigt wird.
4. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Wertes die Taste .

ANBRÄUNEN

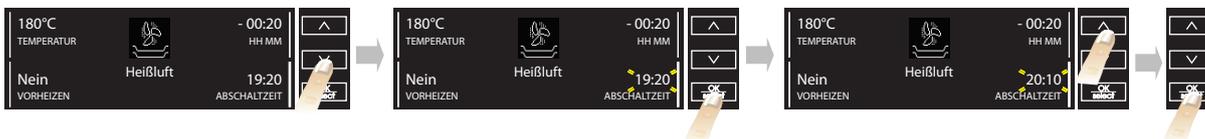
Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht oben anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.



Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display „^ Verlängern OK Bräunen“. Nach dem Drücken der Taste startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur einmal ausgeführt werden.

EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

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



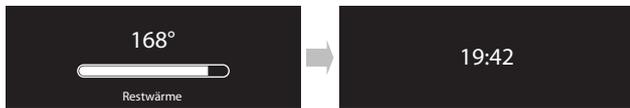
Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 19:20). Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Stellen Sie den Cursor anhand der Tasten auf die Abschaltzeit.
2. Drücken Sie die Taste , um den Parameter auszuwählen: die Abschaltzeit blinkt.
3. Verzögern Sie die Abschaltzeit anhand der Tasten und , bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
4. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Wertes die Taste .
5. Drücken Sie die Taste . Das Display zeigt an, auf welche Ebene Sie das Gargut geben sollen.
6. Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion die Taste . 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 Abschaltzeit 20:10 eingestellt wurde).

ANMERKUNG: Auch während der Wartephase lässt sich der Garvorgang starten. Drücken Sie dazu die Taste .

Die eingestellten Werte (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) lassen sich während der Garzeit jederzeit anhand der Tasten und der Taste wie im vorigen Abschnitt beschrieben ändern.

RESTWÄRMEANZEIGE BACKOFENINNENRAUM



Am Ende jedes Backvorgangs oder nach dem Ausschalten des Backofens werden, falls die Innenraumtemperatur mehr als 50°C beträgt, die aktuelle Temperatur und der Anzeigebalken zur Abkühlung auf dem Display angezeigt. Sobald die Restwärme auf 50°C gesunken ist, erscheint auf dem Display die aktuelle Uhrzeit.

TIMER



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

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Taste : auf dem Display erscheint „00:00:00“.
2. Drücken Sie die Tasten und , um die gewünschte Garzeit anzuwählen.
3. Drücken Sie die Taste , um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display „00:00:00“ und es ertönt ein akustisches Signal. Nun können Sie entweder wie oben beschrieben die Garzeit verlängern oder den Timer durch Drücken der Taste ausschalten (auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit).

REZEPTE

Dank der „Intelligent Sensor Tecnology“ lassen sich 30 schon voreingestellte Rezepte mit der idealen Funktion und Gartemperatur zubereiten. Sie sollten sich nur für die Zutaten und die Zubereitung der Gerichte nach dem mitgelieferten Rezeptbuch richten. Ansonsten beachten Sie bitte folgende Anweisungen:



1. Wählen Sie anhand der Tasten „REZEPTE“ und bestätigen Sie mit .
2. Wählen Sie das zuzubereitende Gericht aus der Liste aus.
3. Bestätigen Sie das ausgewählte Gericht mit der Taste .
4. Wählen Sie das gewünschte Rezept anhand der Tasten .
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste : das Display zeigt die ungefähre Garzeit an.
6. Stellen Sie die Speise in den Ofen und drücken Sie die Taste . Das Display zeigt an, auf welche Ebene Sie das Gargut geben sollen.
7. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Startzeit verzögern möchten, beachten Sie bitte den entsprechenden Abschnitt.



ANMERKUNG: Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet oder umgerührt werden: ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display wird der erforderliche Eingriff angezeigt. Die anfangs angezeigte Garzeit ist rein indikativ, sie kann während der Garzeit automatisch verlängert werden.

Kurz vor Ende der Garzeit fordert das Gerät Sie auf, eine Garkontrolle zu machen. Sollte die Speise noch nicht ganz gar sein, so kann die Garzeit nach Ablauf der voreingestellten Zeit anhand der Tasten manuell verlängert werden.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler ermöglicht das Messen der genauen Innentemperatur des Garguts im Bereich zwischen 0° und 100°C während des Garvorgangs, und gart so ein optimales Garergebnis.

Je nach zu garenden Speise lässt sich die gewünschte Innentemperatur programmieren.

Die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers ist sehr wichtig für das Erzielen des gewünschten Garergebnisses. 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).

Bei Fleisch mit sehr unterschiedlicher Dicke machen Sie bitte eine Garprobe, bevor Sie die Speise aus dem Ofen nehmen. Schließen Sie das Ende des Kerntemperaturfühlers in die dafür vorgesehene Anschlussbuchse in der rechten Backrauminnenwand.

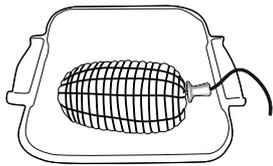


Abb. 1

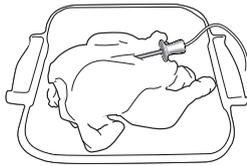


Abb. 2

Rezepte mit dem Kerntemperaturfühler

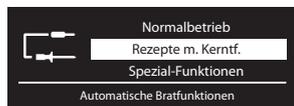
1. Wählen Sie anhand der Auf- und Ab-Tasten „Rez. tem. Kernt. fühl“ und bestätigen Sie mit .

2. Wählen Sie das zuzubereitende Gericht aus der Liste aus und bestätigen Sie mit .

ANMERKUNG: wenn Sie „Individuelle Einstellung“ wählen, ermöglicht die Funktion die Eingabe sämtlicher Parameter. Die anderen Rezepte erlauben nur die Eingabe bestimmter Parameter.

3. Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an, geben Sie die Speise in den Ofen und drücken Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.

ANMERKUNG: falls der Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen ist, so erscheint auf dem Display eine Meldung, die Sie zum Anschließen auffordert. Andernfalls drücken Sie auf die Taste , und der Ofen startet einen zeitlich unbegrenzten normalen Garvorgang.

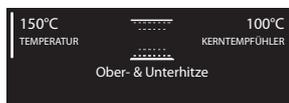
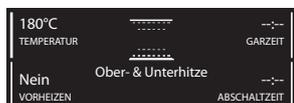


Wurde der Kerntemperaturfühler korrekt angeschlossen, so erscheint auf dem Display drei Sekunden lang eine Bestätigungsmeldung und gleich anschließend sämtliche Parameter zum Garvorgang, einschließlich der vom Kerntemperaturfühler ermittelten Innentemperatur des Bratenstücks.

Sobald die für die Speise vorgesehene Innentemperatur erreicht ist, erscheint auf dem Display drei Sekunden lang eine blinkende Meldung. Nach Ablauf der Garzeit wird die Möglichkeit vorgeschlagen, die Garzeit durch Drücken der Taste  zu verlängern. Wird die Taste gedrückt, so wird der Garvorgang im Normalbetrieb und für unbegrenzte Zeit fortgesetzt. Wird keine Taste gedrückt, so wartet der Ofen noch 10 Minuten, bevor er sich abschaltet. Danach kann die Garzeit nicht mehr verlängert werden.



Der Kerntemperaturfühler kann auch mit den Funktionen OBER- & UNTERHITZE, UMLUFT, HEISSLUFT, GRILL + HEISSLUFT, MAXI GAREN, FLEISCH NIEDERTEMP. und FISCH NIEDERTEMP. verwendet werden. Ist der Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen, so wird mit Ober- und Unterhitze gegart, anderenfalls erscheint auf dem Display die Meldung, dass die Verbindung hergestellt wurde. Die Meldung wird 3 Sekunden lang angezeigt, danach verhält sich der Ofen, als wäre die Funktion „Individuelle Einstellung“ gewählt, wie oben angegeben.



FAVORITEN

Bei diesem Herd können Sie die gewählten Einstellungen für die Zubereitung Ihres Lieblingsrezepts speichern.

Falls Sie am Ende des Garvorgangs die verwendeten Einstellungen (Funktion, Zeit, Temperatur...) speichern möchten, drücken Sie die Taste . Nun erscheint auf dem Display die Meldung „Zum Speichern OK drücken“.



Nach dem Drücken der Taste  wird die erste freie Position von 1 bis 10 angezeigt. Falls Sie die Position personalisieren möchten, lässt sich die Zahl durch Drücken der Tasten   ändern. Bestätigen Sie anschließend mit der Taste . Falls der Speicher voll oder die Position bereits besetzt ist, wird die Funktion überschrieben.

Falls Sie hingegen nicht speichern möchten, drücken Sie einfach die Taste , wählen Sie eine andere Funktion, indem Sie die Tasten   drücken, oder schalten Sie den Herd ab.

Um die gespeicherten Einstellungen später wieder aufzurufen, drücken Sie die Taste  und wählen Sie eine der gespeicherten Funktionen, indem Sie die Tasten   drücken, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste  und starten Sie anschließend den Garvorgang durch Drücken der Taste .

EINSTELLUNGEN

1. Um Displayparameter zu ändern, wählen Sie anhand der Tasten   „EINSTELLUNGEN“ im Hauptmenü.
2. Bestätigen Sie mit der Taste : das Display zeigt die veränderbaren Einstellungen (Sprache, Lautstärke Signalton, Helligkeit des Displays, Uhrzeit, Energiesparen) an.
3. Wählen Sie anhand der Tasten   die zu verändernde Einstellung.
4. Drücken Sie die Taste  zur Bestätigung.
5. Zur Änderung der Einstellung befolgen Sie bitte die Anweisungen auf dem Display.
6. Drücken Sie die Taste . Die Meldung zur Bestätigung des durchgeführten Vorgangs erscheint auf dem Display.

ANMERKUNG: Ist die Funktion ECOMODE (Energiesparen) aktiviert (ON), so schaltet bei ausgeschaltetem Ofen das Display nach einigen Sekunden ab und zeigt nur noch die Zeit an. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Innenbeleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach eine beliebige Taste, oder drehen Sie einen beliebigen Knopf. Ist während einer Garfunktion der ECOMODE aktiviert, wird die Innenraumlampe nach einer Garzeit von 1 Minute ausgeschaltet und bei jedem Eingriff des Benutzers wieder eingeschaltet. Ist diese Funktion hingegen nicht aktiviert (OFF), so wird nach einigen Minuten nur die Helligkeit des Displays reduziert.

Reinigungsprogramm PURECLEAN™

Für optimale Leistungen nach jeder Benutzung den Backofen mit dem Programm **PURECLEAN™** reinigen. Das Programm, das einschließlich einer Abkühlphase 35 Minuten dauert, wie folgt ausführen:

Für die Beschreibung dieser Funktion siehe Kapitel REINIGUNG und Funktionstabelle auf **Seite 17**.

1. Den Zyklus bei kaltem Ofen durchführen.
2. Das mitgelieferte Zellstofftuch unter laufendem Wasser nass machen und so auswringen, dass es nicht tropft.
3. Die Backofentür öffnen und das emaillierte Zubehör herausnehmen.
4. Mit dem Zellstofftuch den ganzen Boden des Garraums bedecken.
5. Auf dem Zellstofftuch gleichmäßig 350 ml Wasser verteilen. Eine kleinere oder größere Menge kann den korrekten Zyklusablauf beeinträchtigen.
6. Die Backofentür schließen.

Den Reinigungszyklus des Ofens wie folgt starten:

1. Wählen Sie im Hauptmenü **PURECLEAN™** und benutzen Sie dazu die Tasten  und .



2. Drücken Sie die Taste , auf dem Display erscheint:



3. Drücken Sie die Taste : die Leitmeldung wird eingeblendet, drücken Sie zur Bestätigung die Taste , der Reinigungszyklus startet.

WICHTIG: Während des Programmablaufs nicht die Ofentür öffnen, um das Austreten des Dampfes zu vermeiden.



4. Nach Programmende die Tür öffnen, das Zellstofftuch herausnehmen und eventuelles Restwasser aus dem Garraum entfernen.
5. Den Schwamm der Ausstattung mit warmem Wasser anfeuchten und mit der Reinigung beginnen (wird die Reinigung um mehr als 15 Minuten verzögert, kann das Reinigungsergebnis beeinträchtigt werden).

Sehr hartnäckiger Schmutz

Um sehr hartnäckigen Schmutz zu beseitigen, das Programm **PURECLEAN™** wiederholen und bei der abschließenden Reinigung dem Wasser einige Tropfen neutrales Reinigungsmittel beifügen.

TASTENSPERRE (KEY-LOCK)

Diese Funktion ermöglicht das Sperren sämtlicher Tasten auf dem Bedienfeld.

Zur Aktivierung drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und . Ist die Funktion aktiviert, so sind die Funktionen der Tasten gesperrt und auf dem Display erscheint eine Hinweismeldung und das Symbol . Diese Funktion kann auch während des Garens aktiviert werden. Zur Aufhebung der Sperre wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang. Bei eingeschalteter Tastensperre lässt sich der Ofen anhand der Taste  ausschalten.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

HAUPTMENÜ		
	EINSTELLUNGEN	Für die Einstellungen des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
	REZEPTE	Zum Auswählen unter 30 verschiedenen voreingestellten Rezepten (siehe beiliegendes Rezeptbuch). Der Ofen stellt automatisch die optimale Temperatur, Funktion und Garzeit ein. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Rezeptbuch zur Zubereitung sowie dem Zubehör und der zu verwendenden Ebene ganz genau.
	REZEPTE M. KERNTF.	zum Auswählen zwischen 7 optimalen Garfunktionen für verschiedene Fleischarten. Der Ofen stellt automatisch die zu erreichende Innentemperatur für die gewählte Fleischart sowie die ideale Ofentemperatur für den Garvorgang ein. Diese Werte sind im Folgenden in der spezifischen Gartabelle angegeben, lassen sich aber beide innerhalb eines vordefinierten Zeitraums manuell ändern. Für das korrekte Einführen und den Gebrauch des Kerntemperaturfühlers befolgen Sie bitte die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt. Geben Sie das Fleisch auf die 3. Ebene, verwenden Sie eine auf den Rost gelegte Ofenplatte oder direkt die mitgelieferte Fettpfanne. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Sie können die Backofentür während des Garens öffnen, um das Fleisch zu kontrollieren oder Brühe anzugießen. Achten Sie dabei darauf, den Kerntemperaturfühler nicht zu verschieben.
	NORMALBETRIEB	siehe NORMALE GARFUNKTIONEN.
	PURECLEAN™	Zum Entfernen der beim Garen entstandenen Verschmutzungen mit einem Niedertemperaturzyklus. Die kombinierte Wirkung der Spezialemaille und des während des Zyklus vom Zellstofftuch freigesetzten Wassers erleichtert das Entfernen der Verschmutzungen. Die Funktion bei kaltem Ofen anwenden.
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	siehe SPEZIALFUNKTIONEN.
NORMALE GARFUNKTIONEN		
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum Schnellvorheizen des Backofens.
	OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

NORMALE GARFUNKTIONEN		
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen von mehreren, auch verschiedenen Speisen bei der selben Gartemperatur auf mehreren, maximal drei Ebenen (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. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	UMLUFT	Zur Zubereitung von Fleisch oder Pasteten mit flüssiger Füllung (süß oder Herzhaft) auf einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
SPEZIAL-FUNKTIONEN		
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
	WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65°C beträgt.
	AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Gehen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40°C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	FERTIGGERICHTE	Für die Zubereitung von bei Raumtemperatur oder im Kühlregal gelagerten Fertiggerichten (Plätzchen, flüssigen Kuchenfüllungen, Muffins, Nudel-, Reis- oder Kartoffelgerichten und Bäckereiprodukten). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch verwenden, um bereits gegarte Speisen aufzuwärmen. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.
	MAXI GAREN	Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. 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.

SPEZIAL-FUNKTIONEN

	TIEFGE-FRORENES	Lasagne	Die Funktion stellt automatisch die optimale Temperatur und Garfunktion für 5 verschiedene Tiefkühlkostarten ein. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		Pizza	
		Strudel	
		Pommes Frites	
		Brot	
		Individuelle Einstellung	Sie können eine Temperatur zwischen 50° und 250°C einstellen, um andere Arten von Speisen zu garen.
	SCHMOREN	Fleisch Niedertemp. 	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 mehr Saft im Fleisch bleibt. Die Garzeiten reichen von 2 Stunden für 300 g schwere Fische bis zu 4-5 Stunden für 3 kg schwere Fische und von 4 Stunden für 1 kg schwere Braten bis zu 6-7 Stunden für 3 kg schwere Braten. Um optimale Garergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, die Backofentür während des Garvorgangs nicht zu öffnen, damit keine Hitze entweichen kann. Verwenden Sie den Gargutsensor (falls mitgeliefert) oder ein normales Backofenthermometer.
		Fisch Niedertemp. 	
	ÖKO-HEISSLUFT	Um gefüllte Braten und Fleischstücke auf einer Einschubebene zu garen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern behutsam eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Bei dieser ECO-Funktion bleibt die Ofenbeleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet. Diese kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeinsparung wird empfohlen, die Tür während des Garvorgangs nicht zu öffnen. Es wird die Verwendung der 3. Ebene empfohlen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.	

GARTABELLE

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

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Brot, Pizza, Fladenbrot		-	1/2	190-250	15-50	Fettpfanne oder Backblech
		-	1-4	190-250	20-50	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ebene 5: Form auf Rost Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	3	180-190	40-55	Kuchenform auf Rost
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		-	1-4	180-190	45-70	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ebene 5: Kuchenform auf Rost Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech + Kuchenform
		-	3	190-200	20-30	Fettpfanne oder Backblech
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		-	1-4	180-190	20-40	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ebene 5: Form auf Rost Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	3	190-200	45-55	Form auf Rost
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		-	3	190-200	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1kg		-	3	200-230	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1kg		-	2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter/Gans 3kg		-	3	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		-	2	180-200	50-60	Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	2	180-200	50-60	Form auf Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Röstbrot		-	5	Oben	3-6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	Mitte	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleisch- spieße, Rippchen, Hamburger		-	5	Mitte- Oben	15-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	Mitte	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
			-	2	Oben	60-80
Roastbeef englisch 1kg		-	2	Mitte	40-50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Sch- weinshaxe		-	3	Mitte	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	3	Mitte	45-55	Fettpfanne oder Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratinirtes Gemüse		-	3	Oben	10-15	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		-	1-4	200	50-100*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		-	1-4	200	45-100*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		-	1-4	180	30-50*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Komplette Mahlzeit: Kuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Ebene 5: Form auf Rost
		-	-	-	-	Ebene 3: Form auf Rost
		-	-	-	-	Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Tiefkühlpizza		-	3	Auto	10-15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		-	1-4	Auto	15-20	Ebene 4: Form auf Rost
		-	-	-	-	Ebene 1: Fettpfanne oder Backblech
		-	1-3-5	Auto	20-30	Ebene 5: Form auf Rost
		-	-	-	-	Ebene 3: Fettpfanne oder Backblech
		-	-	-	-	Ebene 1: Form auf Rost
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Ebene 5: Form auf Rost
		-	-	-	-	Ebene 4: Fettpfanne oder Backblech
-	-	-	-	Ebene 3: Fettpfanne oder Backblech		
-	-	-	-	Ebene 1: Form auf Rost		
Gefüllter Braten		-	3	200	80-120*	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Huhn, Lamm)		-	3	200	50-100*	Fettpfanne oder Form auf Rost

* Die anfangs angezeigte Garzeit ist ein Richtwert. Die Speisen sind je nach persönlicher Vorliebe zu verschiedenen Zeiten aus dem Backofen zu entnehmen.

REZEPTE MIT DEM KERNTEMPATURFÜHLER

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Vorgeschlagene Temperatur Kerntemperaturfühler (°C)
Roastbeef englisch	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbeef medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbeef gut durch	Auto	-	3	180	60-80	68
Gebratener Truthahn	Auto	-	1/2	160	90-180	75
Brathähnchen	Auto	-	3	205	50-70	83
Schweinebraten	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalbsbraten	Auto	-	3	170	60-90	68
Custom Fleisch	Auto	-	3	200	-	45-90

ERPROBTE REZEPTE in Entsprechung der Normen IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Mürbteigkekse (Shortbread)		-	3	170	15-30	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	20-35	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kleingebäck (Small cakes)		-	3	170	25-35	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	30-40	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fettfreier Biskuit (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Zwei Apfelkuchen (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Kuchenform auf Rost
		-	1-4	175	75-95	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	Oben	3-6	Rost
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburger (Burgers)**		-	5	Oben	18-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gedeckter apfelkuchen (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	55-65	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Ebene 2: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 Zusatz C						
Flacher Kuchen (Flat cake)		-	3	170	40-50	Fettpfanne / Backblech
		-	1-4	160	45-55	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne

Die Garzeittabelle empfiehlt die ideale Funktion und Temperatur, um für jede Rezeptart optimale Ergebnisse zu erzielen. Falls Sie mit Umluft auf nur einer Ebene garen möchten, empfiehlt es sich, die dritte Ebene und die selbe Temperatur wie für "HEISSLUFT" auf mehreren Ebenen zu verwenden.

Die Angaben in der Tabelle verstehen sich ohne Benutzung der Führungsschienen. Führen Sie die Tests ohne Führungsschienen durch.

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

Energieeffizienzklasse (nach Richtlinie EN 50304)

Zum Durchführen eines Tests verwenden Sie die entsprechende Tabelle.

Energieverbrauch und Vorheizzeit

Wählen Sie die Funktion und führen Sie den Test nur bei aktivierter Option "Vorheizen" (Ja "Vorheizen") durch.

Funktionstest Backofenthermostat

Wählen Sie die Funktion und führen Sie den Test nur bei deaktivierter Option "Vorheizen" durch (bei aktivierter Vorheizoption führt der Backofenthermostat absichtlich Temperaturschwankungen herbei).

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

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

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Kuchen

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

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

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

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 1 Stunde.

