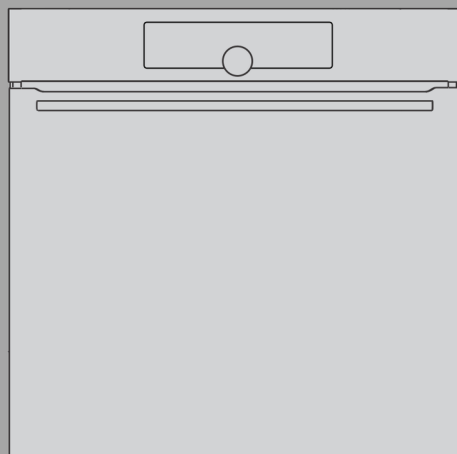




GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN
DE

OP86331BG

Inhaltsverzeichnis

Einführung.....	3	Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	31
Sicherheitshinweise.....	4	Auswahl der allgemeinen Einstellungen ..	32
Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung	5	Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	34
Andere wichtige Sicherheitswarnungen ...	8	Kochtabelle	34
Gerätebeschreibung.....	8	35 Kochen mit einer Temperatursonde	41
Typenschild – Produktinformation	9	Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten	43
Geräteausstattung.....	10	Reinigung und Pflege	44
Indikatorlämpchen	10	Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse	45
Führungen	10	Entfernen der Gitter oder ausziehbaren Führungen	47
		Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen	48
		Austausch des Leuchtmittels im Garraum	50
Türkkontaktschalter		Tabelle Störungen und Fehler	51
Kühlgebläse	10	Besondere Hinweise und Störungsmeldungen	51
Backofenausrüstung und Zubehör	11	Entsorgung	52
Vor dem ersten Gebrauch	13	Entsorgung von Gerät und Verpackung	52
Zum ersten Mal einschalten	14	Garprüfung	54
Auswahl der Einstellungen	15		
Professioneller Modus (pro bake)	15		
Automatischer Modus (auto bake)	24		
Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake)	27		
Sperrtasten	2		
Start des Back-/ Bratvorgangs	8		
	2		
	9		

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben. Um

Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben.

Falls Sie einen

Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!

Warnung – Gefahr

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten

Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNHINWEIS: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch in diesem

Backofen

empfohlene Temperatursonde.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen

Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

WARNHINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung

Vor der pyrolytischen Reinigung muss das Gerät entsprechend vorbereitet werden (siehe Kapitel „Automatische Ofenreinigung - Pyrolyse“).

Entfernen Sie vor Beginn des Reinigungsvorgangs alle Rückstände von verschütteter Flüssigkeit und alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum.

Während des automatischen Reinigungsvorgangs erwärmt sich der Ofen auf eine sehr hohe Temperatur und wird auch außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes. Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe dieses Geräts in der Ofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was wiederum zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte immer in sicherem Abstand befinden. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind. Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen. Dies würde die Luftzirkulation im Ofen behindern und verringern, den Backprozess verlangsamen und die Emailbeschichtung zerstören. Wir empfehlen, das Öffnen der

Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

Bevor Sie die automatische Reinigung aktivieren, lesen und beachten Sie sorgfältig alle Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung, in dem die korrekte und sichere Verwendung dieser Funktion beschrieben wird. Stellen Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs nichts auf den Ofenboden.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Bei der pyrolytischen Reinigung treten sehr hohe Temperaturen auf, bei denen Rauch und Dämpfe aus Speiseresten freigesetzt werden können. Wir empfehlen, dass Sie die Küche während des pyrolytischen Reinigungsprozesses gründlich belüften. Kleintiere oder Haustiere reagieren sehr empfindlich auf Dämpfe, die bei der pyrolytischen Reinigung von Öfen freigesetzt werden. Wir empfehlen, sie während der pyrolytischen Reinigung aus der Küche zu entfernen und die Küche nach dem Reinigungsvorgang gründlich zu lüften.

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in die Öffnung zum Verriegeln der Türführung gelangen, da dies die automatische Türverriegelung während des Ofenreinigungsvorgangs blockieren könnte.

Berühren Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs keine Metalloberflächen oder Teile des Geräts!

Bei einem Stromausfall während des automatischen Reinigungsvorgangs wird das Programm nach zwei Minuten beendet und die Ofentür bleibt verriegelt. Die Tür wird entriegelt, wenn das Gerät feststellt, dass die Temperatur in der Mitte des Ofenraums auf unter 150 °C gefallen ist. Nach dem

Selbstreinigungsprozess können sich der Ofenraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf ihre Funktionalität.



Achtung – heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung

WARNUNG!

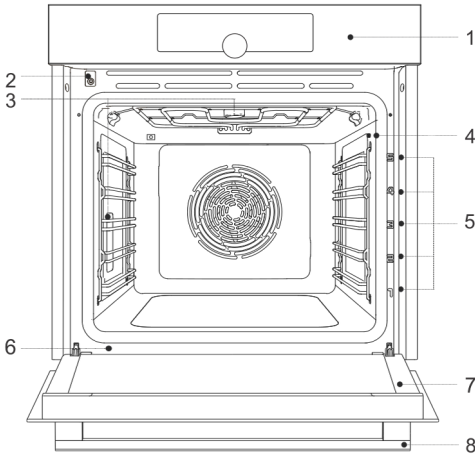
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Gerätebeschreibung

💡 INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

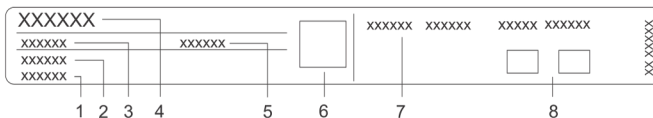
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Bedieneinheit | 5. Führungen – Backebenen |
| 2. Türschloss mit einem Schalter | 6. Typenschild |
| 3. Beleuchtung | 7. Ofentür |
| 4. Temperatursondenbuchse | 8. Türgriff |

Typenschild – Produktinformation

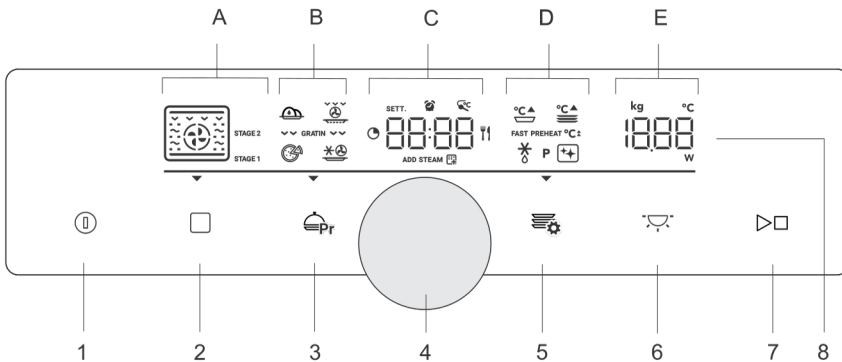
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



- | | |
|------------------|------------------------------|
| 1. Seriennummer | 5. Marke |
| 2. Modell 3. Typ | 6. QR-Code (je nach Modell) |
| 4. Typ | 7. Code/ID |
| | 8. Konformitätskennzeichnung |

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



- 1 on | off Taste
- 2 (auto bake) Automatikmodustaste
- 3 Auswahl- und Bestätigungsknopf für Einstellungen
- 4 (extra bake) Taste für zusätzliche Funktionen und allgemeine Geräteeinstellungen
- 5 (light) Taste zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung
- 6 Start I Stop -Taste zum Starten oder Anhalten und Bestätigen der Einstellungen
- 7 Anzeigeeinheit:
 - A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP)
 - B. spezielle Backsysteme, automatische Programme, Gratin
 - C. Uhr, Timerfunktionen, Temperaturfühler, Backzeit
 - D. spezielle Programme, Vorheizen
 - E. Temperatur, Gewicht
- 8 Pfeil - zeigt die ausgewählte Grundeinstellung an (pro bake), (auto bake), (extra bake).

Beleuchteter Teil der Zeile - zeigt das aktuell ausgewählte Feld von A bis E an.

▼ Pfeil - zeigt die ausgewählte Grundeinstellung an (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMATION!

Berühren Sie die Tasten für eine bessere Tastenreaktion mit einem großen Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt (sofern die Funktion verfügbar ist).

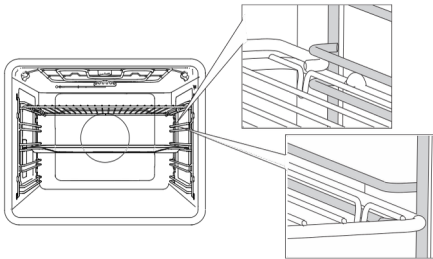
Indikatorlämpchen

Ofenbeleuchtung: die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie die Ofentür öffnen oder schließen, wenn Sie den Ofen einschalten, am Ende des Backvorgangs und wenn Sie die Taste für die Ofenbeleuchtung an der Steuereinheit berühren.

Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör soll dies korrekt gedreht werden.
- Schieben Sie das Zubehör immer ganz in den Ofen.

Seitliche Einhängegitter



Führen Sie bei Drahtführungen immer den Drahtrost (Gitter) und die Backbleche in den Schlitz zwischen dem oberen und unteren Teil jeder Führungsebene ein.

Türkontaktschalter

(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

WARNUNG!

Die Benutzung des Backofens bei geöffneter Tür und eingeschaltetem Türschalter (geschlossen) ist nicht zulässig. Der Ofen meldet dann einen Fehler und muss zurückgesetzt werden.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse, die Tür und die Gerätesteuereinheit kühlt. Nach dem Ausschalten des Ofens arbeitet der Lüfter kurz weiter, um den Ofen abzukühlen.

Backfenausrüstung und Zubehör

(vom Modell abhängig)

⚠️ WARNUNG!

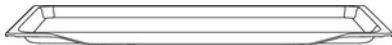
Entfernen Sie alle Geräte aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Einschübe. Die Reinigung der Zubehörteile (tiefe oder flache Allzweck-Backbleche) mit Pyrolyse ist nur möglich, wenn der Backofen mit zusätzlichen Kabelführungen ausgestattet ist (siehe Kapitel „Reinigung der mitgelieferten Zubehörteile mittels Pyrolyse“).



Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.

💡 INFORMATION!

Es gibt eine Sicherheitsverriegelung am Gitter. Heben Sie daher das Gitter leicht vorne an, wenn Sie es aus dem Ofen herausziehen.



FLACHES BACKBLECH wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

⚠️ WARNUNG!

Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.



Das **ALLZWECK-TIEFBACKBLECH** wird zum Braten von Gemüse und zum Backen von feuchtem Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

💡 INFORMATION!

Setzen Sie niemals das Allzweck-(oder Universal-)Tiefbackblech während des Backens in die erste Führung ein.

Geräteausstattung



Temperatur-**SONDE** (**BAKESENSOR**).

 **WARNUNG!**

Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die folgenden Grundeinstellungen.

☼ INFORMATION!

Ändern Sie sie durch Drehen des **KNOPFS**. Um die gewünschte Einstellung zu bestätigen, drückensieden**KNOPFS**oderberührenSiedie  Taste.



1. UHRZEITEINSTELLUNG

Stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie sie. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie sie.

☼ INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel Zusatzfunktionen.



2. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **Vol** und der aktuell eingestellte Wert für die akustische Signallautstärke werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Lautstärke zu erhöhen oder zu verringern.



3. ANZEIGE-DIMMER

Mittlere Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brht** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Beleuchtungsstärke zu erhöhen oder zu verringern.

Nachdem Sie die gewählten Einstellungen bestätigt haben, wird die Uhr auf dem Display angezeigt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Auswahl der Einstellungen

Die Schnittstelle ermöglicht die Auswahl mehrerer Betriebsarten:

- ProfessionellerModus(probake)
- AutomatischerModus(autobake)
- ZusätzlicheFunktionen(extrabake)
- Stufenprogramm(STAGE)improfessionellenModus(probake)
- AutomatischeProgrammeimAutomatikmodus(autobake)

INFORMATION!

- Drehen Sie den KNOPFS, um durch die Einstellungen zu scrollen.
- Bestätigen Sie zunächst die gewählte Einstellung durch Drücken des KNOPFES und ändern Sie dann die Einstellung.
- Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.
- Eine Linie und ein Pfeil geben die Position des Parameters an, den Sie einstellen möchten.
- DrückenSiedie  Taste, um das Programm zu starten.
- Bedienungder  Taste:
 - kurzes Berühren: schalten Sie den Ofen ein oder aus, stoppen Sie den Backvorgang oder die Funktion.
 - langes Berühren: der Ofen schaltet auf niedrigen Stromverbrauch (Stromsparmmodus) um.

KeineTastenoderKNÖPFESindaktiv, mitAusnahmeder  Taste. Zum Einzuschalten des Ofens diese Taste lange berühren.

☐ Professioneller Modus (pro bake)

Mit dieser Funktion können die Backparameter - Backsystem, Temperatur, Schnellaufheizung und Backzeit - frei nach dem Ermessen des Benutzers eingestellt werden.

BerührenSiedie ☐ Taste und stellen Sie Folgendes ein:



A Backsystem

C Programmdauer

D Vorheizen

E Temperatur

Zusätzlich kann Folgendes eingestellt werden:

- Timerfunktionen (siehe Kapitel Timerfunktionen)
- Stufenbackmodus (STAGE) (siehe Kapitel Stufenprogramm)
- Gratинieren (GRATIN) (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs)

Auswahl der Einstellungen

Schnelles Vorheizen Verwenden Sie die Schnellvorheizfunktion, wenn Sie den Backofen möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufheizen möchten.

Um das schnelle Vorheizen zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung **FAST PREHEAT °C** (siehe Abbildung, Etikett D). Bestätigen Sie die Auswahl. Drehen Sie den KNOPF, um das vollständig beleuchtete Zeichen auszuwählen, und bestätigen Sie dies. Die Funktion ist jetzt aktiviert. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorwärmvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **door** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Das Programm backt automatisch mit den gewählten Einstellungen weiter.

INFORMATION!

Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die verzögerte Startfunktion nicht verwendet werden.

Auswahl des Kochsystems

INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
 ☑ STEAM +	HEISSLUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Racks zu trocknen. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer stärkeren Knusprigkeit der Oberfläche.
	PIZZA-SYSTEM Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
 ☑ STEAM +	EXTRA KNUSPRIG (INTENSIVES BACKEN)¹⁾ Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Version der Fast-Food-Zubereitung, was in einem geringeren Kaloriengehalt resultiert. Geeignet für kleinere Stücke Fisch, Gemüse und tiefgefrorene knusprige Produkte (Pommes frites, Chicken Nuggets). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer stärkeren Knusprigkeit der Oberfläche.
	GRILL MIT HEISSE LUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.

Auswahl der Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung TURBO BAKE
	Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste. GROSSFLÄCHENGRILL Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie gratiniert zu kochen und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizungen erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Maximal zulässige Temperatur: 240 °C OBER- UND UNTERHITZE¹⁾ Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
	SANFTES BACKEN Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.

¹⁾ Die Systeme ermöglichen auch die Dampfinjektion während des Backens (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).

☀ INFORMATION!

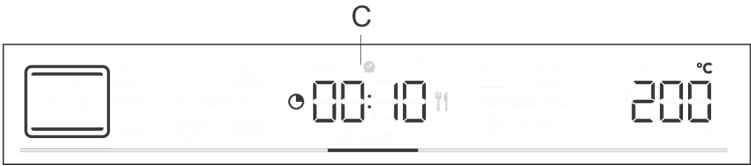
In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).

Berühren Sie die  Taste, um den Garvorgang zu starten. Ausgewählte Einstellungen werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

Timer-Funktionen

Drehen Sie den KNOPFS um die Timerfunktionen auszuwählen.

Auswahl der Einstellungen



Symbol	Bedeutung
	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen. Backzeit
	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Aktivierung des eingestellten Zeitschalters schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus. Kurzzeitwecker
	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt. Verzögertes Ende



Backzeit einstellen

In diesem Modus können Sie die Dauer des Backofenbetriebs festlegen. ~~Kürzen Sie die Display-Dauer.~~ Drehen Sie den KNOFF, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

Berühren Sie die Taste, um den Backvorgang zu starten.



Einstellung des Timers

Der Timer kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten Minute wird der Timer in Sekunden angezeigt.

Drehen Sie den KNOFF, um das Symbol auszuwählen und bestätigen Sie Ihre Einstellung. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die Dauer des Kurzzeitweckers ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.



Einstellung zeitverzögertes Ende



INFORMATION!

Ein verzögerter Start ist nicht möglich, wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die

Auswahl der Einstellungen

Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 (Mittag)

Kochzeit: 2 Stunden

Kochende: um 18:00 Uhr

Das Garzeitsymbol  erscheint auf der Anzeigeeinheit. Wählen Sie die Einstellung und bestätigen Sie diese durch Drücken des KNOPFES (in unserem Fall 2:00). Drücken Sie den KNOPF erneut und drehen Sie ihn, um das Symbol auszuwählen . Bestätigen und stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist dies 18:00 oder 18:00 Uhr). Die gewünschte Endzeit des Garvorgangs wird auf dem Display angezeigt (18:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

Berühren Sie die  Taste, um den Backvorgang zu starten.

Während der Wartezeit auf die Aktivierung schaltet der Ofen in einen teilweisen Standby-Modus (die Anzeigeeinheit wird dunkel). Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr).

INFORMATION!

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorwärmen erfordern.

Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät richtig eingestellt ist.

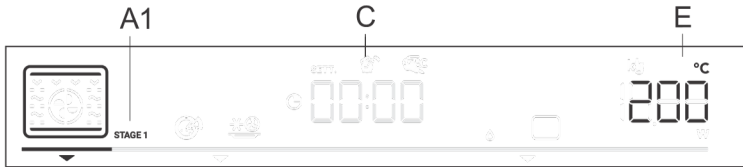
INFORMATION!

Die Timerauswahl-Funktion kann durch langes Drücken des KNOPFS auf 00:00 zurückgesetzt werden.

Auswahl der Einstellungen

STUFENPROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen in zwei Schritten oder Etappen (zwei aufeinanderfolgende Backvorgänge werden zu einem einzigen Garvorgang zusammengefasst).



STAGE1, (STAGE2)

C Programmdauer/Programmende (siehe Kapitel „Timerfunktionen“)

E Temperatur/Leistung

Schritt: STAGE1

Stellen Sie im ☐ Modus das Backsystem und die Temperatur ein. Sie können auch die Funktion des schnellen Vorheizens wählen. Stellen Sie dann die Backdauer für STAGE1 ein (siehe Kapitel Timer-Funktionen). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOFF.

! INFORMATION!

In STAGE1 können Sie den verzögerten Start einstellen; Sie können dann jedoch die Schnellvorwärmung nicht aktivieren.

Schritt: STAGE2

Drücken und halten Sie die ☐ Taste. Auf dem Display erscheint STAGE2 (zweiter Garschritt) (der erste wurde bereits eingestellt). Stellen Sie das Backsystem, die Temperatur und die Dauer ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOFF.

Wenn Sie möchten, können Sie auch STAGE1 oder STAGE2 vor dem Start ändern.

Berühren Sie die ☐ Taste und wählen Sie STAGE1. Jetzt können Sie die Einstellungen ändern. Dann machen Sie dasselbe für STAGE2.

Um den Stufenmodus zu löschen, drücken und halten Sie die ☐ Taste.

~~Bestätigen Sie den Back~~ Bestätigen Sie den Backprozess zu beginnen. Der Ofen beginnt zunächst mit den für STAGE1 ausgewählten Einstellungen zu arbeiten. Wenn STAGE1 abgeschlossen ist, wird STAGE2 aktiviert.

Auswahl der Einstellungen

DAMPFINJEKTION WÄHREND DES BACKENS Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.

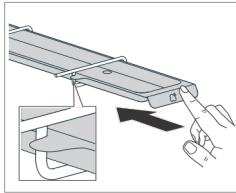
Das Wasser wird tröpfchenweise in eine heiße Wanne neben den oberen Heizelementen gegeben. Auf diese Weise wird genau die richtige Menge Dampf erzeugt, was zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste führt, während das Innere des Garguts saftig und fluffig bleibt. Wir empfehlen die Verwendung der Dampfinjektion beim Backen von Brot, frischen Brötchen, Biskuitrollen, Kuchen sowie bei kleineren Geflügel- und Gemüsestücken.

Die Dampfzugabe während des Backens kann mit den folgenden Systemen verwendet werden:



Nebendem System zeigt das Display auch das Symbol

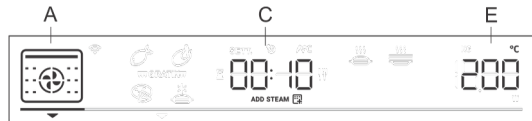
ADD STEAM



1. Funktionsauswahl

Legen Sie die Verdunstungsschale auf der rechten Seite unter die Decke des Backofens.

Berühren Sie die **pro bake** Taste und setzen Sie Folgendes ein:



A Backsystem

C Programmdauer

E Temperatur

☼ INFORMATION!

Die Funktion arbeitet in einem Temperaturbereich zwischen 150-250 °C.

Die Vorheizfunktion ist bei Systemen mit Dampfzugabe nicht einstellbar. Der entsprechende Dampfeffekt wird erzielt, wenn die Funktion eingeschaltet ist, während der Ofen noch kalt ist.

F I L L

2. Einschalten der Funktion und Befüllen des Wassertanks

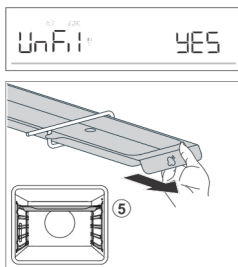
Beginnen Sieden Garvorgang durch Drücken von

Auf dem Display erscheint **Fill**. Füllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten) und drücken Sie dann zur Bestätigung auf den KNOFF.

☼ INFORMATION!

Während diese Funktion aktiv ist, hören Sie möglicherweise das Geräusch der Pumpe, das Teil des normalen Gerätebetriebs ist.

Auswahl der Einstellungen



3. Abschalten der Funktion, Backende und Reinigung des Wassertanks

Wenn nach dem Backen Wasser im Tank verbleibt, erscheint auf dem Display **UnFil** zum Entleeren des Wassertanks, sobald der Ofen abgekühlt ist.

Nehmen Sie Lebensmittel aus dem Ofen.

Um das Wasser sofort aus dem Tank abzulassen, entfernen Sie die Verdunstungsschale und setzen Sie ein tiefes Allzweck-Backblech auf der 5. Ebene ein. Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie **YES**. Der Prozess des Entleerens des Wassertanks beginnt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech mit Wasser aus dem Ofen und wischen Sie den Ofen trocken.

Wenn Sie das Entleeren des Wassertanks später durchführen möchten, wählen Sie **No** (siehe Kapitel Auswahl der allgemeinen Einstellungen).

💡 INFORMATION!

Wenn Sie nach Anzeige des Symbols **UnFil** die Option **YES** nicht auswählen, erscheint dieses Symbol auf dem Display, wenn Sie den Ofen das nächste Mal benutzen.

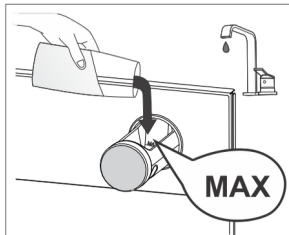
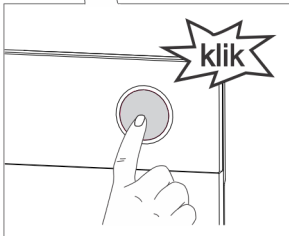
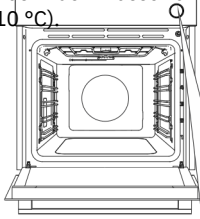
Während des Erhitzens des Ofens kann sich die Verdunstungsschale verformen, dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion.

Befüllung des Wassertanks

Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Wasserversorgung des Dampfovens. Die Wassertankkapazität beträgt ca. 1,3 dl.

Füllen Sie den Tank immer mit sauberem Leitungswasser oder Wasser in Flaschen ohne Zusatzstoffe.

Das in den Wassertank gegossene Wasser sollte Raumtemperatur haben, d. h. ungefähr 20 °C (+/- 10 °C).



1 Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie den Knopf drücken. Wenn Sie den Knopf drücken, springt der Tank heraus.

💡 INFORMATION!

Der Wassertank kann nicht aus dem Gerät entfernt werden.

2 Gießen Sie Wasser bis zur **MAX**-Markierung auf dem Tank (ausreichend für den gesamten Backvorgang). 3 Drücken Sie den Wassertank

bis zum Anschlag zurück in das Gehäuse (er rastet ein).

⚠️ WARNUNG!

Bei Nichtbeachtung der Markierung **MAX** auf dem Wasserbehälter und dem Hinzufügen von zu viel Wasser, kann das überschüssige Wasser durch einen Schlitz zwischen dem Wasserbehälterdeckel und dem Wasserbehälter ausfließen und auf den Boden tropfen.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder nicht kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

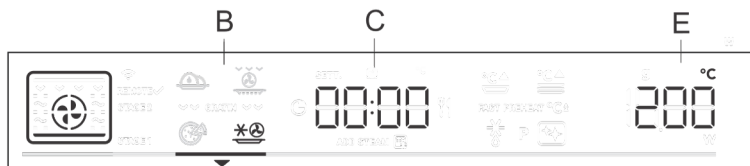
Auswahl der Einstellungen

Automatischer Modus (auto bake)

In diesem Modus können Sie zwischen speziellen Backsystemen oder automatischen Programmen (voreingestellten Programmen für bestimmte Arten von Lebensmitteln) wählen.

Spezielle Backsysteme

Berühren Sie die  Taste und stellen Sie Folgendes ein:



B spezielle Backsysteme

C Programmdauer (siehe Kapitel Timerfunktionen)

E Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie Ihre Einstellungen. Voreingestellte Werte werden angezeigt: Sie können die Temperatur und die Programmdauer ändern.

Symbol	Verwendung
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST¹⁾ Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnerruggets), Fleisch und Gemüse.
	PIZZA-SYSTEM¹⁾ Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	LANGSAMES BACKEN²⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	EXTRA KNUSPRIG (INTENSIVES BACKEN)¹⁾ Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Variante der Fast-Food-Zubereitung, mit weniger Kalorien im gegarten Essen. Geeignet für kleinere Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse und tiefgefrorene knusprige Produkte (Pommes frites, Chicken Nuggets).

¹⁾ In diesen Systemen kann die Gratfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).

²⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

Schnelles Vorheizen

Bei einigen Gerichten in der Backautomatik ist auch die Funktion des schnellen Vorheizens vorgesehen. Das Zeichen wird vollständig beleuchtet sein. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorwärmvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **door** erscheint auf der

Auswahl der Einstellungen

Anzeigeeinheit. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Das Programm backt automatisch mit den gewählten Einstellungen weiter.

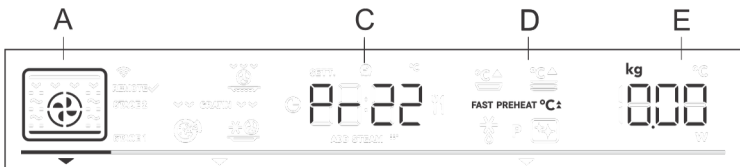
☼ INFORMATION!

Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die Startverzögerungsfunktion nicht verwendet werden.

Automatische Programme

Im Automatikmodus  können Sie zwischen zahlreichen Automatikprogrammen wählen (das Gerät empfiehlt die optimale Garmethode, Temperatur und Garzeit je nach Art der angegebenen Speisen).

Drücken und halten Sie die  Taste, um die Automatikprogramme auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen (siehe Tabelle). Wenn möglich, können Sie auch das Gewicht der Lebensmittel einstellen. Bestätigen Sie jede Einstellung, indem Sie den KNOBF drücken. Berühren Sie die  -Taste, um mit dem Backen zu beginnen. Voreingestellte Werte erscheinen auf der Anzeigeeinheit.



A Ein Backsystem

C automatische Programmanzeige/Programmdauer

D schnelles Vorwärmen

E ausgewählte Menge

Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr01	Spritzgebäck	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr02	Cupcakes	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr03	Biskuittorte	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr04	Hefeteig-Gebäck	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	Blätterteig-Gebäck	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	Apfelmuchen	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	Apfelstrudel	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	Schokoladensouffle	Backform/Auflaufform auf Rost	3	ja	nein
Pr09	Aufgehen und Prüfen	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr10	Brot	flaches Backblech	2	nein	nein

Auswahl der Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

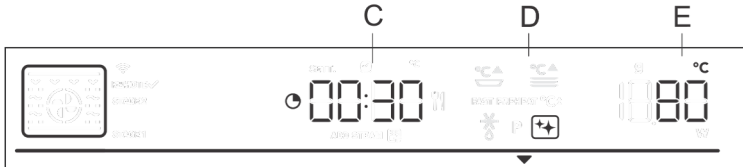
Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr11	Schweinebraten	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr12	Geröstetes Rindfleisch	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr13	Geflügel-ganz	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr14	Geflügel-kleinere Stücke	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	Hackbraten	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr16	Im Ofen gebackenes Rindersteak	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr17	Fleisch - langsames Kochen	kleine Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr18	Gebäckener/gegrillter Fisch	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr19	Ofenkartoffeln-Kartoffelspalten	flaches Backblech	3	nein	nein
Pr20	Gemüsesoufflé	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr21	Lasagne	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr22	Pizza	flaches Backblech	1	ja	nein

INFORMATION!

Die Gratin-Funktion kann mit einigen automatischen Programmen verwendet werden (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs).

Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake)

Berühren Sie die  Taste zum Anzeigen zusätzlicher Funktionen mit ihren jeweiligen voreingestellten Werten auf der Anzeigeeinheit.



C Garzeit

D Programm

E voreingestellte Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie das Programm aus. Voreingestellte Werte werden angezeigt:
Einige Programme ermöglichen das Einstellen der Temperatur und der Garzeit.

INFORMATION!

Drehen Sie den KNOPF, um durch die Programme zu scrollen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.



Aqua clean

Mit diesem Programm lassen sich Flecken im Backofen leicht entfernen (siehe Kapitel Reinigung und Pflege).



Pyrolyse

Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.



Auftauen

Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.



Wiedererwärmung Diese dient zum Warmhalten der bereits gegarten Speisen. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.



Erwärmung der Teller

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.

Sperrtasten

Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Lichttaste (5 Sekunden lang) gedrückt . **Loc** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Wenn Sie die Lichttaste erneut lange drücken, wird die Kindersicherung deaktiviert.

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Kindersicherung nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; Es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können weder Koch- oder Backsysteme (Modi) noch Zusatzfunktionen verändert werden. Der Koch-/Back-/Bratvorgang kann nur gestoppt oder ausgeschaltet werden.
- Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

Start des Back-/ Bratvorgangs

- ▷□ StartenSiedenGarvorgangdurchDrückender Garvorgangaktivieren(dasSymbol Tastedgedrückt. Bis zum erstmaligen Erreichen der eingestellten Temperatur werden die aktuelle und die eingestellte Temperatur im Display abwechselnd angezeigt. Zuerst blinkt das Temperatursymbol. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt sie.

⚙ INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion ausgewählt ist, wird die Garzeit auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Ein kurzes akustisches Signal wird ausgegeben, wenn der Ofen die ausgewählte Temperatur erreicht.

◀◀ GRATIN ▶▶

Extra-Gratin

Sie können diese Funktion erst 10 Minuten nach Beginn des Garvorgangsaktivieren(dasSymbol ◀◀ GRATIN ▶▶ erscheint auf dem Display).

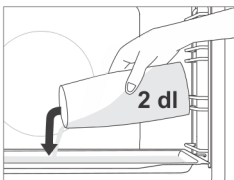
Drücken Sie auf den KNOPF, um die Einstellungen zu öffnen. Drehen SiedenKNOPFaufdasZeichen ◀◀ GRATIN ▶▶ undbestätigenSie Ihre Auswahl. Drehen Sie den KNOPF erneut und wählen Sie das vollständig aufleuchtende Zeichen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Die Funktion ist jetzt aktiviert. Auf dem Display erscheint eine Garzeit von 10 Minuten (10:00).

Um die Dauer zu ändern, drücken Sie zweimal auf den KNOPF und drehen Sie ihn, um die Zeit einzustellen (max. 30 min). Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Diese Funktion benutzt man in der letzten Backphase oder nach dem Backvorgang, wenn Sie Soße (Nassmarinade) oder Trockenmarinade auf die Lebensmittel geben oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Beim Gratinieren bildet sich auf dem Gericht eine goldbraune Kruste, die das Gargut vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig für ein schöneres Aussehen und besseren Geschmack sorgt.

⚙ INFORMATION!

Die Funktion kann auch während der Ausführung ausgeschaltet werden. Drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung ◀◀ GRATIN ▶▶ und drücken Sie zur Bestätigung auf den KNOPF. Wählen Sie das gedimmte Zeichen und bestätigen Sie es durch Drücken auf den KNOPF.



Backen unter Zugabe von Dampf Legen Sie das flache Backblech in die Führung der ersten Ebene, während der Ofen noch kühl ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Stellen Sie die zu kochenden Speisen auf die zweite Ebene und starten Sie das System.

Start des Back-/ Bratvorgangs

INFORMATION!

Wenn Sie ein tiefes Backblech verwenden, legen Sie es eine Stufe höher als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angegeben ein.

Öffnen Sie für einen optimalen Betrieb der Funktion nicht die Ofentür und fügen Sie während des Garvorgangs kein Wasser hinzu.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Starten Sie den Garvorgang durch Berühren der  Taste. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Drücken und halten Sie die  Taste. **SETT** wird einige Sekunden lang auf der Anzegeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü mit den allgemeinen Einstellungen.

INFORMATION!

Drehen Sie den KNOFF, um durch die Einstellungen zu blättern. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes oder  der Taste.



Uhranzeige

Drehen Sie den KNOFF, um die Uhr einzustellen. **CLoc** erscheint auf der Anzegeeinheit. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12- und 24-Stunden-Anzeige wählen. Bestätigen Sie, und stellen Sie dann die Uhr/Tageszeit ein. Stellen Sie zunächst die Minuten ein. Bestätigen Sie, stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie erneut.



Lautstärke des akustischen Signals

Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Drehen Sie den KNOFF, um die **Vol** -Einstellung zu wählen. Bestätigen Sie die Einstellung und stellen Sie die Lautstärke ein. Es sind vier Lautstärkestufen zu finden (null Balken - AUS, ein, zwei oder drei Balken).



Displaybeleuchtung Wählen Sie zwischen drei Helligkeitsstufen des Displays. Drehen Sie den KNOFF, um die **brht**-Einstellung zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl und wählen Sie eine niedrigere oder höhere Intensität. Es stehen drei Beleuchtungsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Balken).



Anzegeeinheit – Nachtmodus Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrige Beleuchtungsstärke des Displays). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOFF, On oder OFF.



Standby

Mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus. Wählen Sie die **hi dE** -Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOFF, um EIN- oder AUSzuschalten.



Automatische Schnellvorwärmung

Diese Funktion ermöglicht die automatische Hinzufügung einer Schnellvorwärmung bei den Backsystemen, die dies ermöglichen. Drehen Sie den KNOFF, um die Einstellung **Auto** -Einstellung zu wählen. Wählen Sie On oder OFF.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen



Sabbat Die Sabbath-Funktion ermöglicht das Warmhalten von Speisen im Backofen, ohne den Backofen ein- oder ausschalten zu müssen. Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl **SAbb**. Wählen Sie On oder OFF. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNOPFES. Wenn Sie möchten, dass das Backofenlicht ständig leuchtet, schalten

Sie ein, indem Sie das  Symbol berühren.

Berühren Sie die  Taste, um den Countdown zu starten. **SAbb** erscheint auf der Anzeigeeinheit.

Alle Töne und Bedienungen werden deaktiviert, mit Ausnahme der  Taste.

INFORMATION!

Bei einem Stromausfall wird der Sabbathmodus deaktiviert und der Ofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.



Werkseinstellungen

Diese Funktion ermöglicht das Zurücksetzen des Geräts auf die Werkseinstellungen. **Fact** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl **ES**. Drücken Sie die  Taste bis zum Ende der Animation gedrückt, um sie zu bestätigen.

WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führung ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Schnelles Vorheizen des Backofens: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es das Rezept oder die Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung verlangen. Wenn Sie die Schnellvorheizfunktion verwenden, schieben Sie die Speisen erst dann in den Ofen, wenn dieser vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Ein schnelles Vorheizen empfiehlt sich bei empfindlichem Fleisch (Lende) und bei Hefe- und Biskuitteigen, die eine kürzere Backzeit benötigen. Das Aufheizen eines leeren Backofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander zuzubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.

Gentle Bake: Ermöglicht langsames und kontrolliertes Garen bei niedriger Temperatur. Die Fleischsaftigkeit wird gleichmäßig verteilt und das Fleisch bleibt saftig und zart. Die langsame Garmethode Gentle Bake eignet sich für zarte Fleischstücke ohne Knochen. Vor dem langsamen Garen das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne gründlich anbraten.

HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen eine Vorheizzeit von 5 Minuten ausreicht, sind mit zwei Sternchen ** gekennzeichnet. Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			 °C	 min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		200-220	60-70
Kuchen mit Füllung	2		180	60-70
Marmorkuchen	2		170-180	50-60
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	2		170-180	45-55
geöffneter Kuchen, Torte	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel				
	2		180-190	60-70
Strudel, gefroren	2		200-210	34-45
Biskuitroulade	3	 + Backblech mit Wasser	170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3		160*	25-35
Cupcakes, 2 Ebenen	2,4		155-165 *	30-40
Hefeteig-Gebäck	2		180*	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2,4		160*	18-
Blätterteig-Gebäck	3		200-220	25
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2,4		170*	30-
Kekse				45

Kochtabelle

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
Spritzgebäck	3		150*	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2,4		150*	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 3, 5		145*	40-
Kekse	3		160-180	50
Kekse, 2 Ebenen	2,4		150-160 *	40-
Baiser	3		80-100 *	50 120-150
Baiser, 2 Ebenen	2,4		80-100 *	20- 120-150
Macarons	3		130-140 *	25 15-20
Macarons, 2 Ebenen	2,4		130-140 *	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2	 + Backblech mit Wasser	190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2,4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	3		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2,4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3	 + Backblech mit Wasser	180-200	20-30
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2,4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		240	4-6
Belegte Sandwiches	5		240	3-5

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300*	4-10
Pizza, 2 Rostebenen	2,4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2,4		200-220	10-25
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	2		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4		220-230	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4		220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		200-	100-200
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3		220	90-120
Schweinelende, 400 g	2		180-200 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	2		190-200 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	2		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	4		220-230	20-25

Kochtabelle

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hähnchenschenkel	3		210-220	25-40
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3		100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4		220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4		220-230	10-15
Jakobsmuscheln	4		230*	5-10
Garnelen	4		230*	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40
Ofenkartoffeln, halbiert	3	 + Backblech mit Wasser	200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
gemischtesGemüse,Stücke	3	 +Backblechmit Wasser	190-200	30-40
gefülltesGemüse	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommesfrites	3		210-220	20-25
Pommesfrites,2Ebenen	2,4		190-210	30-40
Hühnermedallions	4		210-220*	12-17
Fischstäbchen	2		210-220	15-20
Lasagne,400g	2		200-	30-
gewürfeltesGemüse	2		210	40
Croissants	3		190-	20-
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTER GERICHTE			200	30
Kartoffelmoussaka	2		180-190 180-190	35-45 35-45
Lasagne	2		180-190	35-45
süßgebackenerPudding	2		160-180	40-60
süßesSoufflé	2		160-180*	35-45
gratinierteGerichte	3		170-190	30-45
gefüllteTortillas,Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		240**	6-9
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
KochenineinemWasserbad	2		150-170*	/

Kochtabelle

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

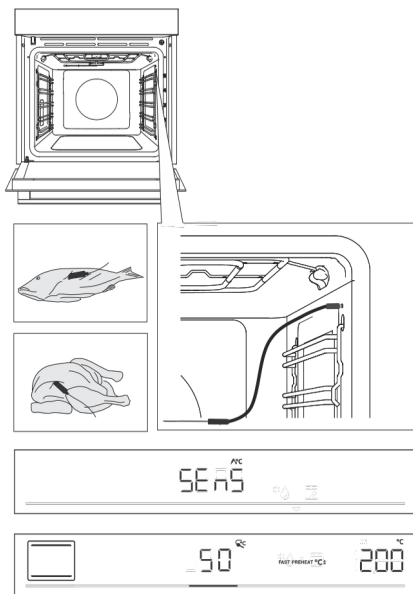
Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

⚠ WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Um die Funktion zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf Position On. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion zu deaktivieren. Wählen Sie OFF auf der Anzeigeeinheit aus.

HINWEIS: Um in das **SEnS**-Menü zu gelangen, stoppen Sie den aktuellen Garvorgang und schließen Sie die Sonde an die Buchse an. Wenn Sie die Sonde in die Buchse stecken, werden die zuvor gewählten oder voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.

3 Wählen Sie das gewünschte System und die Backtemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur werden auf dem Display angezeigt, die durch Drehen des KNOPFES geändert werden kann. Bestimmen Sie die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4 Bestätigen Sie die Einstellung durch

Drückender $\triangleright \square$ Taste.

5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

INFORMATION!

Während des Garvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Kochtemperatur oder die Zieltemperatur des Lebensmittelkerns während des Garvorgangs ändern.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stück mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

WARNUNG!

Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.

Wenn SENS auf der Anzeigeeinheit bei nicht angeschlossener Temperatursonde erscheint, reinigen Sie die Buchse. Versuchen Sie, die Temperatursonde mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

INFORMATION!

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	blue(roh)	medium rare	medium	medium well	well done
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-	53-	59-	68-
Rindfleisch,Filet	45-48	52	58	65	73
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-	54-	58-	63-
Burger	49-52	53	57	62	66
KALBFLEISCH		49-	54-	58-	63-
Kalbfleisch,Lendenstück	45-48	49-	54-	58-	66-
Kalbfleisch,Hinterteil	45-48	54-	60-	66-	74-
SCHWEINEFLEISCH		49-	64-	68-	74-
Braten,Hals	/	53/	57/	62-70	66-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel,ganz	/	/	/	/	82-
Geflügel,Brust	/	/	/	/	90
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					62-
Forelle	/	/	/	62-	65/
Thunfisch	/	/	/	65	/
Lachs	/	/	/	55-	/

60

52-

55

Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem

Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

Geräteäußeres: verwenden Sie heiße Seifenlauge und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie dann die Oberflächen trocken.

Geräteinnenraum: verwenden Sie für hartnäckigen Schmutz herkömmliche Ofenreiniger. Wischen Sie das Gerät bei Verwendung solcher Reinigungsmittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen. **Zubehör und Führungen:** Mit heißer Seifenlauge und einem

feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem

Schmutz empfehlen wir das vorherige Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den

INFORMATION!

Reinigungsvorgang.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.

Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

Diese Funktion ermöglicht es, das Innere des Geräts und einen Teil der mitgelieferten Ausrüstung bei hohen Temperaturen zu reinigen. Bei der Reinigung werden Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt. Bei der Reinigung werden Fettreste und andere Verunreinigungen verbrannt.

Es stehen drei Pyrolysestufen (Reinigungsintensität) mit unterschiedlicher Prozessdauer zur Verfügung:

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
1	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2 Stunden
2	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	2 Stunden 15 Minuten
3	Intensiv-Reinigung	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	2 Stunden 30 Minuten

HINWEIS: Je hartnäckiger die Verschmutzung ist, desto höher sollte die gewählte Stufe sein.

Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

Bei durchschnittlicher Nutzung des Backofens empfehlen wir eine pyrolytische Reinigung pro Monat.

- Entfernen Sie alle Geräte aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Einschiebe. Die Reinigung der Zubehörteile (tiefe oder flache Allzweck-Backbleche) mit Pyrolyse ist nur möglich, wenn der Backofen mit zusätzlichen Drahtführungen ausgestattet ist (siehe Kapitel „Reinigung der mitgelieferten Zubehörteile mittels Pyrolyse“).
HINWEIS: Die Reinigung mit Utensilien ist nur mit einer zusätzlichen Drahtführung möglich, Sie können aber auch das Standard-Drahtgitter verwenden, wobei jedoch Verfärbungen auftreten können.
- Entfernen Sie alles sichtbare Verschmutzungen und Speisereste aus dem Backofen.
- Beginnen Sie die pyrolytische Reinigung erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Zubehör in die Führung der zweiten oder dritten Ebene ein- niemals in die erste Ebene.



1. Berühren Sie die **extra bake**-Taste, um Zusatzfunktionen auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen. Drehen Sie den KNOFF so, dass das **extra bake**-Symbol leuchtet, und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Auf dem Display werden drei Reinigungsintensitätsstufen angezeigt. Drehen Sie den KNOFF, um die Reinigungsintensität zu wählen. Je weiter die Verschmutzung geht, desto höher sollte die Stufe gewählt werden. Als Standardeinstellung ist mittlere Stufe ausgewählt. Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken auf den KNOFF. Berühren Sie die **start I stop**-Taste. Die Zeit beginnt herunterzuzählen.



2. Nach einer gewissen Zeit wird die Ofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt. **Loc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt, während die Verriegelung aktiviert ist.

Reinigung und Pflege



3. Wenn das Programm abgeschlossen ist, wird **End** auf der Anzeigeeinheit angezeigt und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.

WARNUNG!

Während der Pyrolyse können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Achten Sie daher darauf, dass der Raum während des Verfahrens gut belüftet ist, und halten Sie sich nicht über längere Zeit in diesem Raum auf. Lassen Sie Kinder und Haustiere nicht in die Nähe des Ofens.

Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.

Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.

Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während sie verriegelt ist (während der pyrolytischen Reinigung und während das Gerät nach dem Vorgang abkühlt)! Der Reinigungsvorgang kann abgebrochen werden und es besteht Verbrennungsgefahr!

Kleintiere oder Haustiere können besonders empfindlich gegen Dämpfe sein. Wir empfehlen, sie während des pyrolytischen Reinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach Abschluss des Reinigungsprozesses gründlich zu lüften.

Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs

- Das mitgelieferte Zubehör (Allzweck-Backblech, flaches Backblech) darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Backofen mit zusätzlichen Rostführungen ausgestattet ist.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.

WARNUNG!

Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

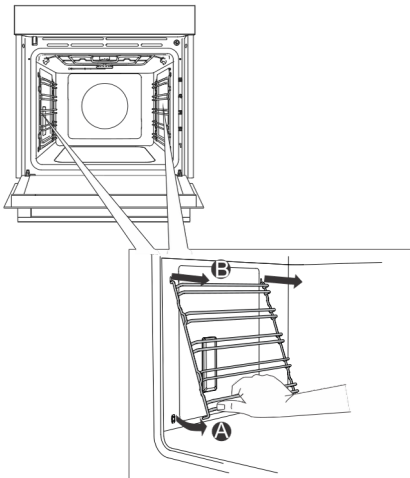
INFORMATION!

Für bessere Reinigungsergebnisse empfehlen wir, den Ofen und das Zubehör/die Ausstattung separat zu reinigen. Wenn Sie das Gerät mit dem pyrolytischen Reinigungsverfahren reinigen, ist der Ofenhohlraum am Ende des Zyklus möglicherweise nicht vollständig sauber.

Wenn Sie mit den Reinigungsergebnissen nicht zufrieden sind, empfehlen wir, den Vorgang zu wiederholen.

Infolge der automatischen pyrolytischen Reinigung können sich der Ofenhohlraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Ofens oder des Zubehörs/der Ausstattung.

Entfernen der Gitter oder ausziehbaren Führungen ausziehbarer Führungen



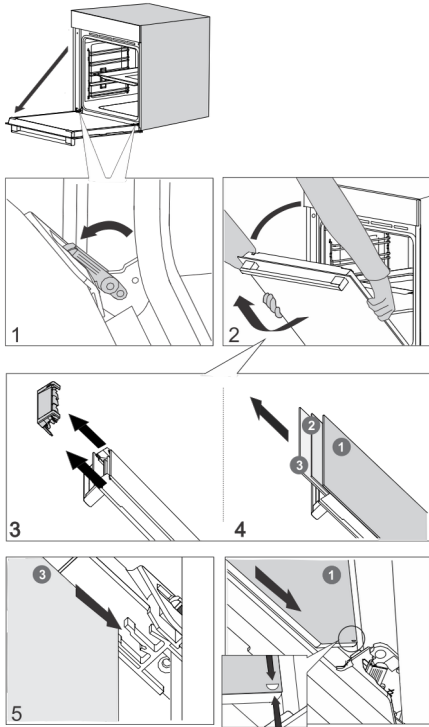
A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie die Führungen an der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

INFORMATION!

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

3 Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

4 Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

5 Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

⚡ INFORMATION!

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.

⚠ WARNUNG!

Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür

(vom Modell abhängig)

Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.

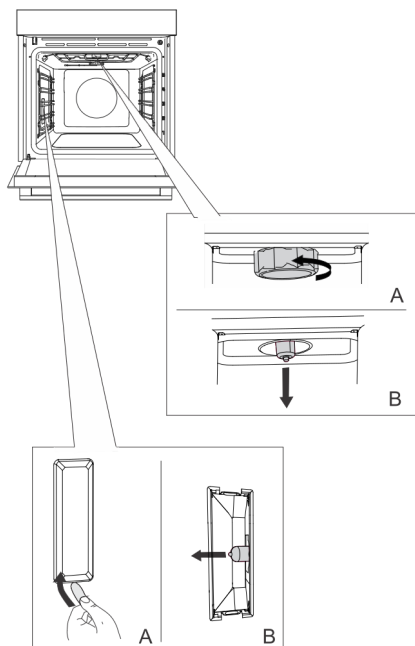
WARNUNG!

Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und daher nicht von der Garantie abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne alle Zubehörteile aus dem Ofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

2 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.

💡 INFORMATION!

Achten Sie darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErrXX angezeigt.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz.
Auf der Anzeige erscheint SEnS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

*** Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flachesBackblech		3	150	25-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flachesBackblech		3	135**	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flachesBackblech		2,4	140**	25-40	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flachesBackblech		1,4,5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flachesBackblech		3	160-170**	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flachesBackblech		3	155**	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flachesBackblech		1,5	140**	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flachesBackblech		1,3,5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2,4	170*	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160**	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160	70-120	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	max	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene+ flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	25-40 ***	



HAEFELI SERVICE

No. 1 ASKO Store Switzerland

Goldgasse 3
4710 Balsthal, Switzerland
asko-shop.ch

Tel. 062 391 03 65
info@asko-shop.ch

ASKO

