

REINIGUNG



WARNUNG

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Lassen Sie den Backofen vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.

Außenoberflächen

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

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

Geräteinnenraum

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 PFLEGE).
- Das obere Heizelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längerer Garen 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, solange 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 Emailierung 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 benutzen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

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



WARNUNG

- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.
- Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.

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

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasbrenner oder elektrischen Herdplatten bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion (Pyrolyse) ausgeschaltet sind, wenn der Backofen unter einem Kochfeld installiert ist.
- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion jegliches Zubehör.
Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:
- 1. Energiesparzyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).
- 2. Standardzyklus (PYRO): Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.
- In jedem Fall wird nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen und je nach Verschmutzungsgrad des Backofens eine Nachricht auf dem Display des Backofens angezeigt, die darauf hinweist, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

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



PFLEGE

! WARNUNG

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen 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.

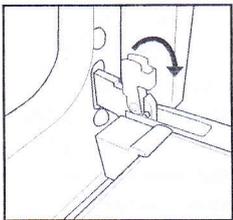


Abb.1

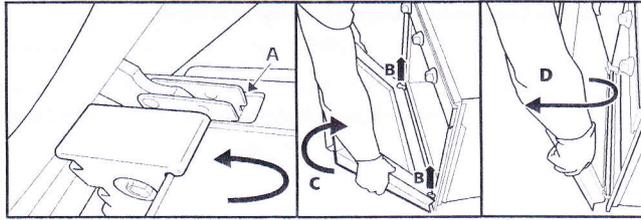


Abb.2

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS (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 Heizelement 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.

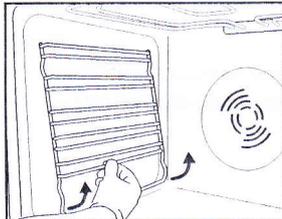


Abb.3

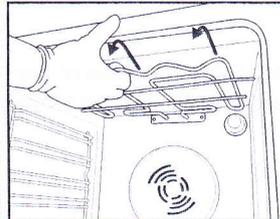


Abb.4

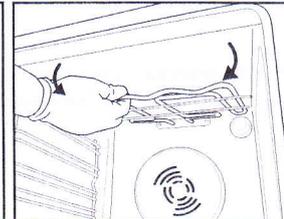


Abb.5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Zum Auswechseln der hinteren Lampe (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 (Abb. 7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Gehen Sie wie folgt vor, um die seitliche 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 einem Schraubendreher ab (Abb. 7).
4. Ersetzen Sie die Lampe (siehe Hinweis zur Lampenart) (Abb. 8).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet (Abb. 9).
6. Bauen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

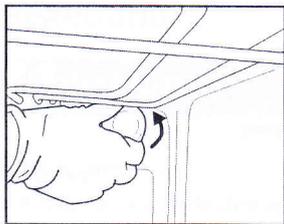


Abb.6

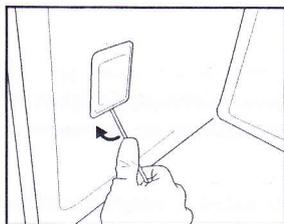


Abb.7

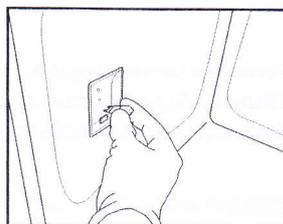


Abb.8

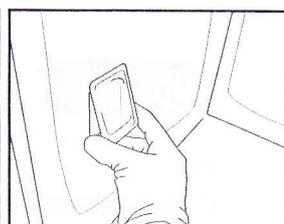


Abb.9

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 im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

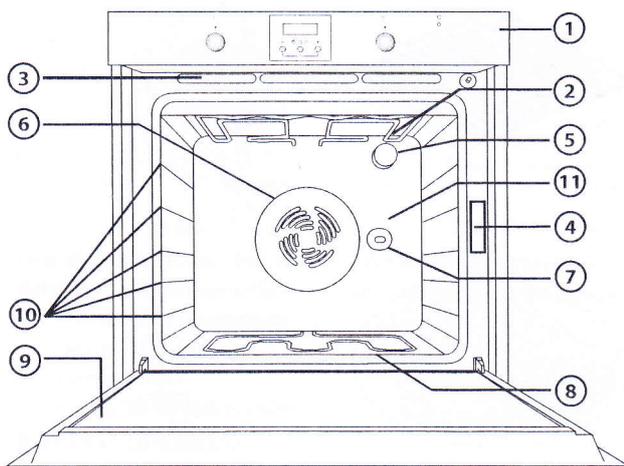
ACHTUNG:

- **Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.**
- **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



HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Beleuchtung
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

HINWEIS:

- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

PASSENDES ZUBEHÖR

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)



Abb.1

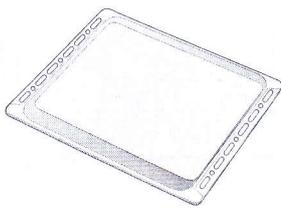


Abb.2

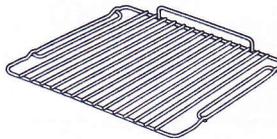


Abb.3

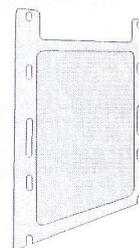


Abb.4

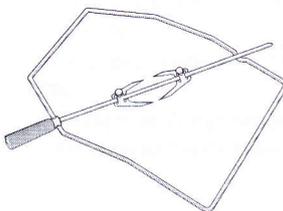


Abb.5

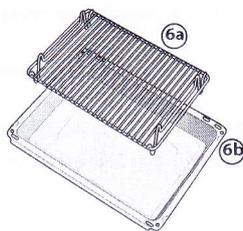


Abb.6

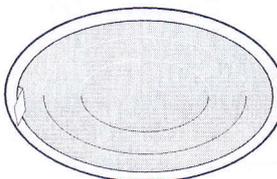


Abb.7



Abb.8

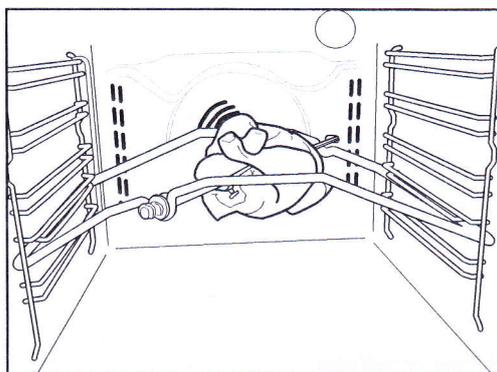


Abb.9

Fettpfanne (Abb. 1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

Backblech (Abb. 2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

Ofenrost (Abb. 3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

Drehspieß (Abb. 5)

Verwenden Sie den Drehspieß wie in Abb. 9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen“.

Grillpfannensatz (Abb. 6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

Fettfilter (Abb. 7)

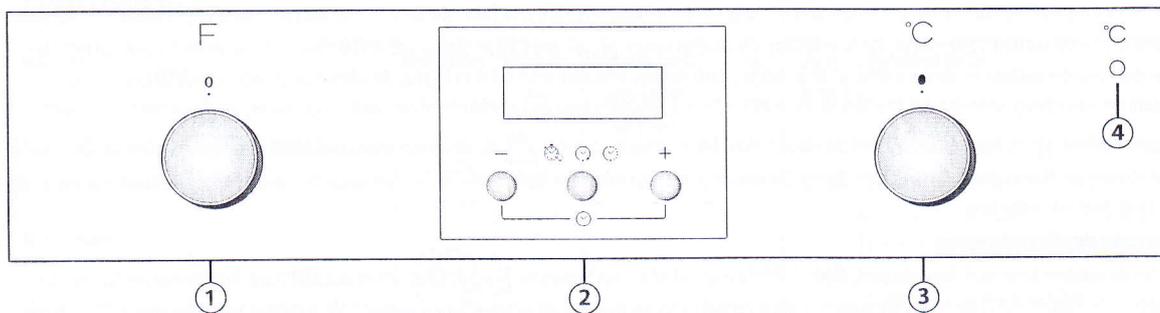
Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (Abb. 8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen (modellabhängig).

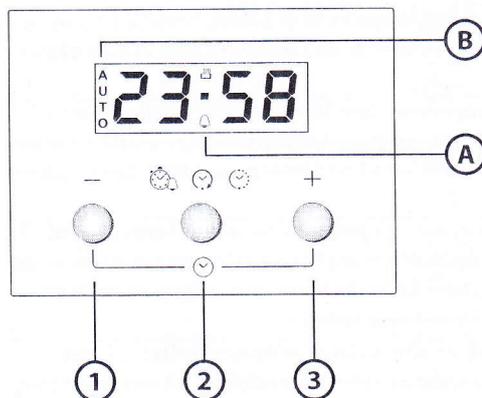
HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Elektronikprogrammierung
3. Thermostatregler
4. Rote Thermostat-Kontrollleuchte.

BETRIEB DES BACKFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion.
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
 - Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur.
Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus.
- Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „0“.

VERWENDUNG DER ELEKTRIKUHR



1. Taste - : zum Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes
2. Taste : zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen:
 - a. Timer
 - b. Garzeit
 - c. Einstellen des Garzeitendes
3. Taste + : zum Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes

- A. Das Symbol weist auf die Verwendung der Timerfunktion hin.
B. Das Symbol **AUTO** bestätigt die erfolgreiche Einstellung

Erste Verwendung des Backofens

Uhrzeit und Ton für das akustische Signal einstellen.

Sobald der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird, blinken **AUTO** und 0.00 auf dem Display. Drücken Sie zum Einstellen der Uhrzeit die Tasten - und + gleichzeitig: Der Punkt in der Mitte blinkt. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Wertes die mittlere Taste. Auf dem Display wird „Ton 1“ angezeigt. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste -. Drücken Sie nach Auswahl des bevorzugten Tons die mittlere Taste. Gehen Sie zur Änderung der Uhrzeit wie oben beschrieben vor.

Timer einstellen

Halten Sie zum Einstellen des Timers die mittlere Taste gedrückt: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Stellen Sie den Timer mit Hilfe der Taste + ein (der höchste einstellbare Wert ist 23 Stunden und 59 Minuten). Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt und die Glocke leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde. Drücken Sie die mittlere Taste erneut, um den Countdown anzusehen und diesen ggf. zu ändern.

Einstellen der Garzeit

Drücken Sie nach Auswahl von Garmodus und Temperatur mit Hilfe der Bedientaste die mittlere Taste: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Drücken Sie die mittlere Taste erneut: Auf dem Display wird nacheinander **dur** und 0.00 angezeigt und **AUTO** blinkt. Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten + und - ein (der höchste einstellbare Wert ist 10 Stunden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste 2 Sekunden lang und anschließend ein zweites Mal erneut, um die verbleibende Garzeit anzuzeigen und diese ggf. zu ändern. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Symbol  ab, der Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display. Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Drehen Sie zum Beenden des Garens den Funktionswahl- und Temperatureinstellknopf auf Null und drücken Sie die mittlere Taste zwei Sekunden lang.

Verzögerung des Garzeitendes

Drücken Sie die mittlere Taste nach Auswahl der Garzeit: Auf dem Display blinken nacheinander **End**, Abschaltzeit und **AUTO** auf. Drücken Sie zur Anzeige der gewünschten Abschaltzeit die Taste + (der Garvorgang kann maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, das Symbol  schaltet ab und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste und anschließend noch zweimal, um das Garzeitende anzuzeigen und dieses ggf. zu ändern. Nach Ablauf des Countdowns leuchtet das Symbol  auf und der Backofen fährt mit dem gewählten Garmodus fort.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF		
	AUS	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	BELEUCHTUNG	Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen auf die erforderliche Temperatur vor. Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet ab, wenn der Backofen bereit ist und mit dem Garvorgang begonnen werden kann.
	UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen. Verwenden Sie zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene bzw. die 2. und 4. Ebene, um auf zwei Ebenen zu garen. Heizen Sie den Backofen vor.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensatz aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Heizen Sie den Backofen 3-5 Minuten vor. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	TURBO GRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensatz aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	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.
	TURBOGEBLÄSE	Zum Garen von Obst, Kuchen, Gemüse, Pizza, Geflügel usw. auf einer Ebene.
	HEISSLUFT	Dient auch zum gleichzeitigen Garen unterschiedlicher Arten von Gerichten mit derselben Gartemperatur (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) auf höchstens zwei Ebenen. Diese Funktion ermöglicht das Garen, ohne dass Gerüche von einem Gericht auf das andere übertragen werden. Es wird empfohlen, die 2. Ebene zum Garen auf einer einzigen Ebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Ebenen wird empfohlen, nach dem Vorheizen des Backofens die 1. und 3. Ebene zu verwenden.
	UNTEN	Verwenden Sie diese Funktion, um das Gericht beim Garen von unten zu bräunen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 1./2. Garebene zu geben. Diese Funktion kann auch für langsames Garen verwendet werden, wie für Gemüse- und Fleischtöpfe. Verwenden Sie in diesem Fall die 2. Garebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

GARTABELLE

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Hefekuchen		Ja	2	150-175	35-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		Ja	2	160-175	20-45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ebene 3: Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	2	175-200	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	2	100	110-150	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	100	130-150	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190-250	12-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ebene 1: Form auf Rost
						Ebene 3: Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Ebene 1: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ebene 3: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	2	175-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	2	200	45-55	Form auf Rost
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	2	200	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	2	200	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	175-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Toast		Ja	4	200	2-5	Grill
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ebene 2: Drehspieß
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef roh 1 kg		-	2	200	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost



Rezept	Funktion	Vorheiz en	Einschubeb ene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Fleisch & Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse		Ja	1-3	175	30-50	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

Die Zeiten in der Tabelle beziehen sich auf Zubereitung mit Startvorwahl (falls verfügbar). Je nach Gericht kann die Zubereitung auch länger dauern.

HINWEIS: Die Symbole der Kochfunktionen können leicht von denen auf der Abbildung abweichen.

HINWEIS: Garzeiten und -temperaturen beziehen sich auf etwa 4 Portionen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Gartabelle

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) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen wie in der Gartabelle angegeben. Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie Speisen mit hohem Wassergehalt garen.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

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

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer 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 der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden). 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 eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren 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 vorderen Wand einsetzen und ihn auf die entsprechende Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der ersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Pizza

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