

## ZUBEHÖR

Rost - Kuchenblech

## BETRIEB DES BACKOFENS

Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Funktion. Drehen Sie dann den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur und drücken Sie die Taste "ok". Nun ist der Backofen eingeschaltet.

Die Anzeige "▼" neben °C auf dem Backofendisplay erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Drehen Sie Schalter nach dem Ende des Garvorgangs wieder auf "0".

Bei Benutzung des Grills wird empfohlen, den Backofenthermostat auf 250 °C einzustellen. Bei Bedarf kann auch eine niedrigere Temperatur gewählt werden.

Übersicht, Betriebsarten des Geräts	
Betriebsart	Funktionsbeschreibung
0 BACKOFEN AUS	-
INNENBELEUCHTUNG	• Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
OBER- UND UNTERHITZE	• Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene. • Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und stellen Sie die Speisen in den Garraum, sobald die rote Kontrollleuchte des Thermostaten erlischt. • Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.
HEISSLUFT	• Zum Backen auf max. 2 Ebenen. • Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen. • Ein Vorheizen des Backofens ist nicht nötig (außer für Pizza und Fladenbrot).
GRILL	• Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. • Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor. • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
UMLUFT-GRILL	• Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir, zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.
AUFTAUEN	• Zum Auftauen von Lebensmitteln bei Zimmertemperatur. • Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen.

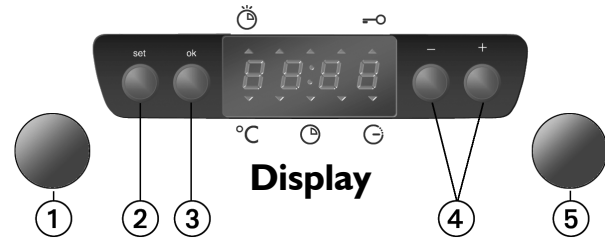
- I. Bedienfeld
  - I.1. Bedienknopf zur Funktionswahl
  - I.2. Elektronikuhr
  - I.3. Thermostat-Bedienknopf
2. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
3. Oberes Heizelement
4. Grillelement
5. Hintere Innenbeleuchtung
6. Gebläse
7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
8. Backofentür

REZEPT	BETRIEBSART	VOR-HEIZEN	EINSCHUBEBENE (von unten)	TEMP (°C)	ZEIT (min)	ZUBEHÖR UND HINWEISE
Hefekuchen		x	3	160-180	35 - 55	Kuchenform + Rost
Plätzchen/Törtchen		x	2	170 - 180	20 - 45	Kuchenblech
Brot/Pizza/Fladenbrot		x	1 / 2	190 - 230	15 - 50	Fettpfanne/Kuchenblech
Lamm, Kalb, Rind, Schwein		x	2	190 - 200	90 - 110	Fettpfanne/feuerfester Topf+Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente		x	2	190 - 200	65 - 85	Fettpfanne/feuerfester Topf+Rost
Puter, Gans		x	2	190 - 200	140 - 180	Fettpfanne/feuerfester Topf+Rost
Fisch gebacken/in Folie (Filet, ganz)		x	2	180 - 200	50 - 60	Fettpfanne/feuerfester Topf+Rost
Lasagne/Überbackene Pasta/Cannelloni/Aufläufe		x	2	190 - 200	45 - 55	Teflonpfanne + Rost/feuerfester Topf+Rost
Toast		x	4	250	5	Rost
Gratinirtes Gemüse		x	3	250	10 - 15	feuerfester Topf+Rost
Fischfilets/-stücke gegrillt		x	3	200 - 225	20 - 30	feuerfester Topf+Rost
Bratwurst/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		x	4	250	20 - 30	Rost+Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene, nach halber Garzeit wenden
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		x	1	180 - 200	50 - 60	Fettpfanne/feuerfester Topf+Rost
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche)		x	1	180 - 200	35 - 55	Kuchenform+Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen)		-	2	180 - 200	50 - 60	feuerfester Topf+Rost
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche)		x	1 - 3	180 - 190	45 - 55	Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Pizza/Fladenbrot		x	1 - 3	230 - 250	12 - 20	Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Plätzchen & Törtchen		-	1 - 3	170 - 180	20 - 40	Kuchenblech+Fettpfanne; Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Beignets		-	1 - 3	180	35 - 45	Kuchenblech+Fettpfanne; Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Blätterteigtörtchen/Salzgebackenes aus Blätterteig		-	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Kuchenblech+Fettpfanne; Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Brathähnchen		-	2	200	55 - 65	Rost+Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene
Ofenkartoffeln		-	3	200	45 - 55	Fettpfanne
Roastbeef roh		-	3	200	30 - 40	Rost+Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene
Lammkeule/Schweinshaxe		-	3	200	55 - 70	Rost+Fettpfanne

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

# BETRIEBSANLEITUNG FÜR DIE ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR

## Elektronische Zeitschaltuhr



- 1 Bedienknopf zur Funktionswahl
- 2 Taste zur Programmierung: ("Set")
- 3 Bestätigungstaste ("ok")
- 4 Tasten zur Veränderung der Zeiteinstellungen ("-","+")
- 5 Thermostat-Bedienknopf



## Inbetriebnahme des Backofens

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder nach einem Stromausfall wieder angeschlossen, zeigt das Display "i2.00" an.

### Anwahl und Änderung der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste "ok". Auf dem Display blinkt die Uhrzeit.
2. Drücken Sie Taste "-" o "+", um die Uhrzeit einzustellen.
3. Drücken Sie "ok" und "-" oder "+", um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok".

### Zum Ändern der Uhrzeit:

Halten Sie die Taste "ok" 2 sek. lang gedrückt. bis auf dem Display die Uhrzeit blinkt. Wiederholen Sie die vorstehend beschriebenen Vorgänge.

## Wahl der Garfunktion:

1. Drehen Sie den Bedienknopf ① auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf ⑤, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok", der Backofen schaltet sich ein. Die Anzeige ▼ für °C erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.

### Änderung der Temperatur:

1. Drehen Sie den Bedienknopf ⑤ und wählen Sie erneut die gewünschte Temperatur.

#### Wichtige Hinweise:

Zur Aufhebung einer bereits gewählten Programmierung stellen Sie den Bedienknopf ① einfach auf "0". Oder drücken Sie die Taste "ok", um den Backofen auszuschalten und die zuvor eingestellten Funktionen zu erhalten.

## Wahl der Garzeitdauer:

Die Einstellung der Garzeit ermöglicht den Betrieb des Backofens (mit Ausnahme der Sonderfunktionen bei jeder Betriebsart) für eine vorbestimmte Zeitdauer. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Die längste programmierbare Garzeit beträgt 6 Stunden.

1. Stellen Sie die Funktion und die Temperatur (siehe Abschnitt: "Wahl der Garfunktion") bis Punkt 2 ein, ohne die Einstellung durch Drücken der Taste "ok" zu bestätigen.
2. Drücken Sie die Taste "set" (auf dem Display leuchtet die Anzeige ▼ neben dem Symbol für die Garzeit ⌚ auf). Sie haben 8 Minuten Zeit, um die gewünschte Garzeit anhand der Tasten "-" oder "+" einzustellen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok". Der Backofen schaltet sich ein und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
4. Um die zuvor eingestellte Temperatur zu verändern, drehen Sie den Bedienknopf ⑤. Zur Rückkehr zur verbleibenden Garzeit warten Sie 5 Sekunden lang.

### Auf dem **End** Display erscheint:

Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit erscheint **End** auf dem Display und ein Signalton ertönt. Der Backofen wird automatisch abgeschaltet.

Sie können die Garzeit anhand der Tasten "-" oder "+" verändern. Kehren Sie zu Punkt 3 des Kapitels "Wahl der Garzeitdauer" zurück.

1. Drehen Sie den Bedienknopf ① auf "0".

Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

Die Garzeit lässt sich anhand der Tasten "-" oder "+" verändern.

## Anwahl Ende der Garzeit

Mit dieser Funktion wird das Ende der Garzeit eingestellt. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Fahren Sie gemäß Punkt 1 und 2 des Kapitels "Wahl der Garzeitdauer" fort.
  2. Drücken Sie die Taste "set", um das Ende der Garzeit einzustellen: Auf dem Display leuchtet neben dem Symbol ▼ die Anzeige ⌚ auf.
  3. Drücken Sie die Tasten "-" oder "+", um das Ende der Garzeit einzustellen.
  4. Drücken Sie die Taste "ok", um das Ende der Garzeit zu bestätigen.
- Der Ofen schaltet sich zur vorgegebenen Uhrzeit, also Garzeitende minus Garzeit, automatisch ein: Am Display leuchten die Anzeigen ▼ über den Symbolen ⌚ auf.

## Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker lässt sich nur bei abgeschaltetem Ofen verwenden und auf eine Höchstzeit von 6 Stunden einstellen.

### Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Lassen Sie den Bedienknopf ① auf "0". Das Display zeigt nun die Uhrzeit an.
2. Drücken Sie die Taste "set". Die Anzeige ▲ neben dem Symbol ⌚ leuchtet auf. Drücken Sie die Tasten "-" oder "+", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste "ok", um die Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display blinkt **End**.

Drücken Sie die Taste "ok": Das Tonsignal wird abgestellt. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

## Kindersicherung **LOC**:

1. Stellen Sie die Bedienknöpfe ① und ⑤ auf "0" und drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tasten "ok" und. Die Anzeige ▲ leuchtet neben dem Symbol ⚡ auf.
2. Nach der Aktivierung der Kindersicherung lassen sich die Backofenfunktionen nicht mehr nutzen.
3. Wiederholen Sie den in Punkt 1 beschriebenen Vorgang, um die Kindersicherung zu deaktivieren.