

1) Das Kühlgebläse schaltet sich je nach erreichter Temperaturstufe ein und kann auch nach Abschalten des Ofens noch einige Minuten lang weiterlaufen. Im Verlauf der Pyrolyse dreht sich das Kühlgebläse schneller als während der Garfunktionen.

2) Verhindert den direkten Kontakt mit dem Grill. Vermeiden Sie auf jeden Fall, die Schutzvorrichtung während des Ofenbetriebs zu berühren.

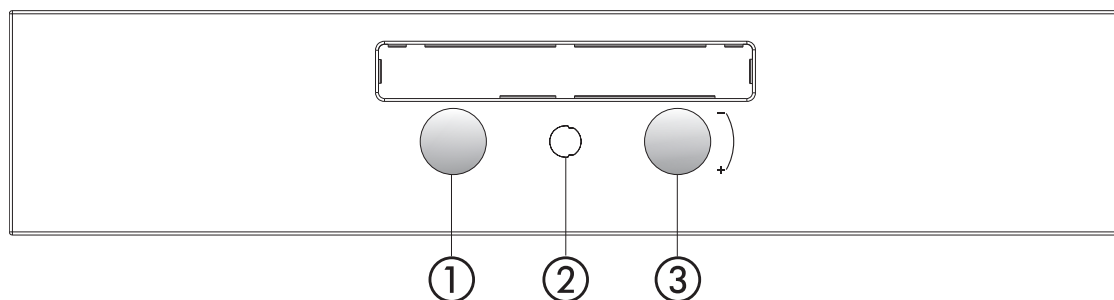
3) Im Verlauf der Pyrolysefunktionen aktiviert sich eine automatische "Türverriegelung", und auf dem Display leuchtet die Kontrollleuchte übereinstimmend mit "T" auf. Da sich die Ofentür im Verlauf der Pyrolyse stärker erhitzt, sollten Sie Kinder **unbedingt fernhalten**.

4) Bei abgeschaltetem Backofen schaltet sich die Ofenbeleuchtung automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird.

ZUBEHÖR



BEDIENFELD



1. Bedientaste Einschalten/Ausschalten - Anwahl der Betriebsarten
2. Bestätigungstaste und Programmwahl
3. Bedientaste zur Änderung der vorgegebenen Werte (Temperatur, Zeit, Stufen)

Stellen Sie die Bedientaste nach Ende des Garvorgangs auf 0 und drücken Sie sie in der Mitte drücken, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

Übersicht Betriebsarten des Geräts

Betriebsart	Voreingestellte Temperatur	Einstellbereich Temperatur	Funktionsbeschreibung
Backofen Aus	-	-	-
INNENBELEUCHTUNG	-	-	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
GÄR- UND AUFTAUSTUFE, WARMHALTEFUNKTION	35 °C	-	Zur Beibehaltung einer gleichmäßigen Temperatur im Backofen. • 35 °C: zum Aufgehen von Teig für Brot und Pizza. • 60 °C: zum Warmhalten von bereits garen Speisen. • Verwenden Sie möglichst die unterste Einschubebene.
OBER- UND UNTERHITZE	225 °C	50 °C - 250 °C	Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene. • Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und stellen Sie die Speisen in den Garraum, solange die Anzeige "C" noch aufleuchtet. • Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.
QUADROHEISSLUFT	200 °C	50 °C - 250 °C	Zum Garen ohne Vorheizen auf einer oder mehreren Ebenen von Gerichten mit gleichen Gartemperaturen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen) ohne Gefahr von Geruchsvermischung.
GRILL	3	-	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. • Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. - bis 5 max.). • 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	3	-	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). • Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. - bis 5 max.). • 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.
PIZZA/BROTSTUFE	-	P1 - 300 °C P2 - 220 °C	Zum Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot.
SCHNELLAUFHEIZUNG	225 °C	50 °C - 250 °C	Zum Schnellvorheizen des Backofens. • Mit zunehmender Temperatur leuchtet die Anzeige "C" auf. • Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch ab. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal, das den automatischen Übergang zur Funktion OBER- UND UNTERHITZE meldet.
PYRO	Detaillierte Informationen sind in den Gebrauchsanleitungen enthalten.		Die Selbstreinigung lässt sich für eine Dauer von mindestens 2 bis höchstens 3 Stunden einstellen.
PYRO EXPRESS	Detaillierte Informationen sind in den Gebrauchsanleitungen enthalten.		Die Selbstreinigung des Ofens ist auf 1 Stunde und 15 Minuten voreingestellt.

Wichtige Hinweise:

Entnehmen Sie während des Selbstreinigungszyklus alle mitgelieferten Zubehörteile, um die Außentemperatur der Ofentür nicht noch zusätzlich zu erhöhen und eine effizientere Reinigung des unteren Ofenbereichs zu gewährleisten.

GARTABELLE

SPEISEN		Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Bräunungsstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FLEISCH	Lamm, Hammel	☐	X	2	2	200	90 - 110
		☒	X	2	2	200	90 - 110
	Braten (Kalb, Schwein, Rind) (1 kg)	☐	X	2	2	200	100 - 110
		☒	X	2	2	200	100 - 110
	Hähnchen, Kaninchen, Ente	☐	X	2	2	200	80 - 90
		☒	X	2	2	200	80 - 90
	Truthahn (3-4 kg)	☐	X	1	3	200	160 - 180
		☒	X	1	3	200	160 - 180
Gans (2 kg)	☐	X	2	3	200	100 - 130	
	☒	X	2	3	200	100 - 130	
FISCH	(FISCH, GANZ) (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau	☐	X	2	1	200	50 - 60
		☒	X	2	1	190	50 - 60
	(FISCH, IN SCHNITTEN) (1 kg) Schwertfisch, Thunfisch	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	190	50 - 60
GEMÜSE	Paprika und Tomaten, gefüllt	☐	X	2	-	200	60 - 70
		☒	X	2	-	190	60 - 70
	Röstkartoffeln	☐	X	2	3	200	50 - 60
		☒	X	2	3	200	50 - 60
PIZZA	Pizza - Brot	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
KUCHEN HEISSLUFT USW	Hefekuchen	☐	X	2	-	170	40 - 50
		☒	X	2	-	180	40 - 50
	Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)	☐	X	2	-	190	70 - 90
		☒	X	2	-	180	70 - 90
	Mürbeteigkuchen	☐	X	2	-	180	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	Apfelstrudel	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	190	50 - 60
	Plätzchen	☐	X	2	-	160	30 - 40
		☒	X	1-3	-	150	30 - 40

SPEISEN		Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Bräunungsstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
KUCHEN HEISSLUFT USW	Beignets	☐	X	2	-	190	40 - 50
		☒	X	1-3	-	180	40 - 50
	Salzgebackenes	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	Gefüllte Obsttorten z.B. Ananas-, Pfirsichtorten	☐	X	2	-	180	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	Baiser	☐	X	2	-	120	150 - 180
		☒	X	1-3	-	120	150 - 180
	Vol-au-vents	☐	X	2	-	200	30 - 40
		☒	X	2	-	190	30 - 40
Soufflés	☐	X	2	-	200	50 - 60	
	☒	X	2	-	190	50 - 60	
Lasagne	☐	X	2	1	200	50 - 60	
	☒	X	2	-	190	50 - 60	

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN		Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)
FLEISCH	Rumpsteak	☐	X	3-4	4-5	40 - 50
	Wiener Schnitzel	☐	X	3-4	4-5	30 - 40
	Bratwurst	☐	X	3-4	4-5	30 - 40
	Schweinekoteletts	☐	X	3-4	4-5	30 - 40
	Hähnchenschenkel	☐	X	3-4	4-5	40 - 50
	Fleischspieße	☐	X	3-4	4-5	40 - 50
	Rippchen	☐	X	3-4	4-5	40 - 50
	1/2 Hähnchen	☐	X	3	4-5	50 - 60
	1/2 Hähnchen	☒	X	2	3-4	50 - 60
	Ganzes Hähnchen	☒	X	2	2-3	60 - 70
	Braten (Schwein, Rind)	☒	X	2	3	70 - 80
	Ente	☒	X	2	3	80 - 90
	Lammkeule	☒	X	2	3	70 - 80
	Roastbeef	☒	X	2	3	50 - 60
	Röstkartoffeln	☒	X	3	3-4	50 - 60
FISCH	Fisch (Meerbrasse, Forelle)	☒	X	2	2-3	50 - 60
	Fisch (Schnitten)	☒	X	3-4	4-5	30 - 40

Hinweis: GRILL, die Fleischstücke nach halber Garzeit wenden.




Sonderfunktionen: (Extrabräunen und Warmhalten)

Diese Funktionen sind nur bei Anwahl der Garzeit oder des Garzeitendes verfügbar.





Die beiden Sonderfunktionen können wahlweise gleichzeitig oder einzeln angewählt werden.

Extrabräunen

Diese Funktion gestattet das Bräunen des Garguts (z. B.: Braten) während des Garvorgangs. Sie haben die Möglichkeit, zwischen unterschiedlichen Bräunungsstufen 1-2-3 zu wählen, wobei die 1 die niedrigste und 3 die stärkste Extrabräunung ergibt.

Die Funktion Extrabräunen kann nur in Verbindung mit den Betriebsarten    angewählt werden.




Anwahl der Sonderfunktion “Extrabräunen”

1. Einstellen der Garzeit oder des Garzeitendes. Siehe “Schnelle Inbetriebnahme des Backofens” und “Anwahl der Backofenbetriebsart”.
2. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Anzeige  am Display blinkt und “0” erscheint.
3. Drehen Sie Bedienknopf  zur Einstellung der Bräunungsstufe: 1, 2 oder 3.
4. Drücken Sie die Taste  zweimal oder warten Sie 20 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der eingestellten Stufe.







Warmhalten

Diese Funktion ermöglicht das automatische Warmhalten des Gargutes nach Beendigung eines automatischen Garvorgangs bei einer Backofentemperatur von 60°C.

Die Funktion Warmhalten kann nur in Verbindung mit den Betriebsarten     angewählt werden.

Anwahl der Sonderfunktion Warmhalten






1. Einstellen der Garzeit oder des Garzeitendes. Siehe Kapitel: “Schnelle Inbetriebnahme des Backofens” und “Anwahl der Backofenbetriebsart”
2. Drücken Sie mehrmals die Taste , die Anzeige  blinkt am Display und es erscheint “-- C”.
3. Drehen Sie den Bedienknopf  auf “60C”.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste  oder warten Sie 20 Sekunden, bis das Gerät die Eingabe automatisch akzeptiert.




Kurzzeitwecker


Der Kurzzeitwecker kann nur bei ausgeschaltetem Ofen verwendet werden. Er kann auf höchstens 3 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Lassen Sie den Bedienknopf  auf “0”. Das Display zeigt nun die Uhrzeit an.
2. Drücken Sie die Taste , bis am Display das Symbol  blinkt.
3. Drehen Sie den Bedienknopf  nach rechts. Auf dem Display blinkt die eingestellte Zeit. “-” vor dem eingestellten Wert zeigt an, dass die Zeit nun bis auf “0” zurückläuft.
4. Wenn dieser Wert der gewünschten Eingabe entspricht, drücken Sie zur Bestätigung die Taste  oder warten Sie 20 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.




Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt  an.

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




Personalisierung des Garvorgangs

Diese Funktion gestattet die Anpassung des Garvorgangs auf die persönlichen Wünsche. Diese Funktion ist bei Auswahl der folgenden Betriebsarten nicht zuwählbar:   .

Auswahl der Funktion:

Zur Aktivierung dieser Funktion den Bedienknopf zur Funktionswahl  auf das Lampensymbol drehen.

Die Bestätigungstaste  5 Sekunden lang gedrückt halten. Das Display blinkt und zeigt den vorgegebenen Wert “0” an.

Durch Drehen des Bedienknopfs zur Änderung der vorgegebenen Werte  kann ein Wert zwischen 0 und +2 bzw. 0 und -2 gewählt werden.

Zur Bestätigung der Auswahl die Taste  drücken.

Die Auswahl wird anschließend für einige Sekunden angezeigt.


Die gewählte Leistungsstufe bleibt bis zu einer erneuten Änderung gespeichert.

Sicherheitseigenschaften

- Die geöffnete Ofentür meldet das Display mit: .

Tür schließen, um fortfahren zu können


PYROLYSE (Selbstreinigung)


- Im Verlauf der Pyrolysefunktionen aktiviert sich eine automatische “Türverriegelung”, und auf dem Display leuchtet die dem Symbol  entsprechende Kontrolleuchte auf.




Wahl der Selbstreinigungsfunktionen

Selbstreinigungsfunktionen (je nach Modell):




“Pyrolyse” : Die Dauer ist auf 3 Stunden voreingestellt und lässt sich bis auf minimal 2 Stunden reduzieren.

Auf dem Display erscheint .







“Express” : Die Dauer ist auf 1 Stunde und 15 Minuten voreingestellt. Auf dem Display erscheint .

“6. Sinn” : Berechnet die Dauer je nach Verschmutzungsgrad. Auf dem Display erscheint . Diese Funktion kann nur bei abgekühltem Backofen aufgerufen werden. Ist der Backofen noch warm, erscheint auf dem Display .





 erscheint erst dann wieder, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Drehen Sie den Bedienknopf  auf die gewünschte Selbstreinigungsfunktion (Pyrolyse, Express oder 6. Sinn) und drücken Sie die Bestätigungstaste . Nach abgeschlossener Selbstreinigung erscheint auf dem Display .

Wahl der Pyrolyse-Dauer

1. Drehen Sie den Bedienknopf  auf die “Pyrolyse-Funktion”. Auf dem Display erscheint .
2. Drücken Sie die Taste  bis die Anzeige  auf dem Display zu blinken beginnt.
3. Drehen Sie den Bedienknopf  um die gewünschte Dauer zu wählen (das Display zeigt die voreingestellte Höchstdauer von  an, die sich bis auf minimal 2 Stunden reduzieren lässt).
Drücken Sie die Taste zur Bestätigung.
- Während der Pyrolysefunktionen kann die Backofenbeleuchtung zunächst ein- und dann automatisch ausgeschaltet werden.

Wahl der Ablaufzeit für die Pyrolyse-Dauer mit zeitversetztem Einschalten

1. Drehen Sie den Bedienknopf  auf die gewünschte Funktion (Pyrolyse, Express, 6. Sinn) zu wählen. Soll die Funktion “Pyrolyse” gewählt werden, müssen Sie zuerst deren Dauer einstellen (siehe Abschnitt “Wahl der Pyrolyse-Dauer”).
2. Drücken Sie die Taste  bis die Anzeige  auf dem Display zu blinken beginnt.
3. Drehen Sie den Bedienknopf  um die gewünschte Ablaufzeit der Pyrolyse einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste zur Bestätigung.

Energiesparfunktionen:

Die folgenden Funktionen wurden entwickelt, um einen Energie sparenden Betrieb zu ermöglichen.



Die Gebläsemotoren des Backofens (zur Gerätekühlung und zur Heißluftzerzeugung) können während des Backofenbetriebs auf verschiedenen Stufen und in verschiedenen Intervallen laufen.