

| Fabricante                                                                                           | Fabricante                                                                       | Manufacturer                                                                       | Fabricant                                                                                        | Hersteller                                                                                 | TEKA                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Modelo                                                                                               | Modelo                                                                           | Model                                                                              | Modèle                                                                                           | Modell                                                                                     | HX-790                             |
| Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente). | Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente). | Energy efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient). | Classe d'efficacité énergétique, sur une échelle de A (plus efficient) à G (le moins efficient). | Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch). | <b>A</b>                           |
| Función de calentamiento.                                                                            | Função de aquecimento.                                                           | Heating setting                                                                    | Fonction de chauffage.                                                                           | Beheizung.                                                                                 |                                    |
| Calentamiento convencional.                                                                          | Aquecimento convencional.                                                        | Conventional heating.                                                              | Chauffage traditionnel.                                                                          | Konventionelle Beheizung.                                                                  |                                    |
| Convección forzada.                                                                                  | Convecção forçada.                                                               | Forced convection.                                                                 | Convection forcée.                                                                               | Heißluft                                                                                   |                                    |
| <b>Consumo de energía.</b>                                                                           | <b>Consumo de energia.</b>                                                       | <b>Energy consumption.</b>                                                         | <b>Consommation d'énergie.</b>                                                                   | <b>Energieverbrauch.</b>                                                                   | <b>←</b>                           |
| Calentamiento convencional.                                                                          | Aquecimento convencional.                                                        | Conventional heating.                                                              | Chauffage traditionnel.                                                                          | Konventionelle Beheizung.                                                                  |                                    |
| Convección forzada.                                                                                  | Convecção forçada.                                                               | Forced convection.                                                                 | Convection forcée.                                                                               | Heißluft.                                                                                  |                                    |
| Volumen neto (litros).                                                                               | Volume útil (litros).                                                            | Net volume (litres).                                                               | Volume net (litres).                                                                             | Nettovolumen (Liter).                                                                      |                                    |
| Tipo: Pequeño Medio Grande                                                                           | Tipo: Pequeno Médio Grande                                                       | Type: Small Medium Large                                                           | Type: Petit Moyen Grand                                                                          | Typ: Klein Mittel Groß                                                                     | <b>0,81 Kwh</b><br><b>0,78 Kwh</b> |
| Tiempo de cocción con carga normal.                                                                  | Tempo de confecção com carga normal.                                             | Cooking time with normal load.                                                     | Temps de cuisson à charge normale.                                                               | Garzeit bei Standardbeladung.                                                              |                                    |
| Calentamiento convencional.                                                                          | Aquecimento convencional.                                                        | Conventional heating.                                                              | Chauffage traditionnel.                                                                          | Konventionelle Beheizung.                                                                  |                                    |
| Convección forzada.                                                                                  | Convecção forçada.                                                               | Forced convection.                                                                 | Convection forcée.                                                                               | Heißluft.                                                                                  |                                    |
| Superficie de cocción.                                                                               | Superfície de confecção.                                                         | Cooking surface                                                                    | Surface de cuisson.                                                                              | Backfläche.                                                                                | <b>42 min.</b><br><b>42 min.</b>   |
| Ruido (dB (A) re 1 pW).                                                                              | Ruído (dB (A) re 1 pW).                                                          | Noise (dB (A) re 1 pW).                                                            | Niveau sonore (dB (A) re1 pW).                                                                   | Geräusch (dB(A) re1 pW).                                                                   |                                    |
|                                                                                                      |                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                  |                                                                                            | <b>1300 cm²</b>                    |
|                                                                                                      |                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                  |                                                                                            | <b>40</b>                          |

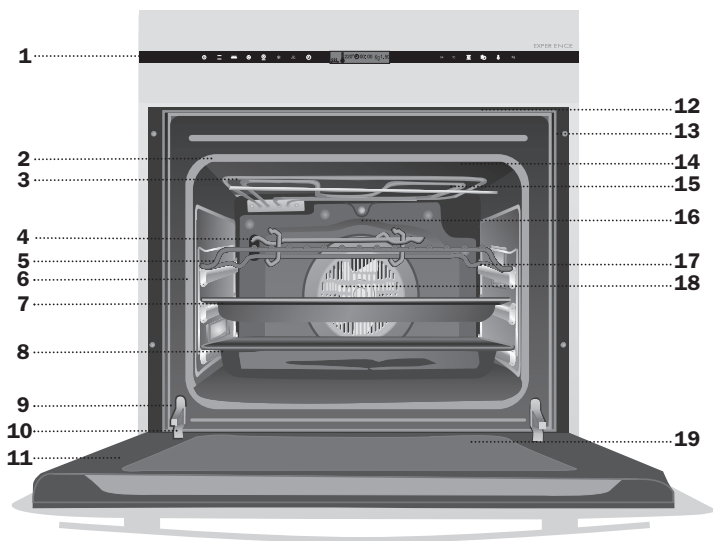
Guía Rápida de Uso  
Guia Rápido de Utilização  
Quick Start Guide  
Mode d'emploi rapide  
Kurzbedienanleitung

HX-790



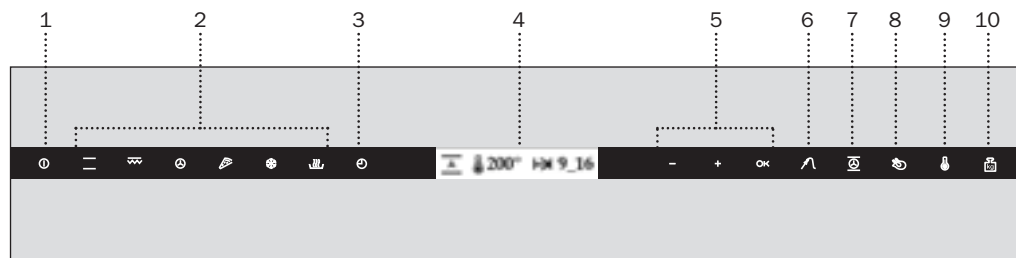
Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.  
O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.  
Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.  
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé..  
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.  
Cod.: 83172222/3172222-000





- 1 Bedienblende mit abriebfester Lackierung
- 2 Backofendichtung
- 3 Grillwiderstand, doppelt absenkbar
- 4 Griff für den Backblechsauszug
- 5 Rost
- 6 Teleskopführungen
- 7 Flaches Backblech
- 8 Tiefes Bratblech
- 9 Türschalter
- 10 Scharnier
- 11 Dreifach verglaste Tür
- 12 Kühlluftaustritt
- 13 Befestigung am Einbauschrank
- 14 Grillblech
- 15 Dunstabzug
- 16 Rückwand
- 17 Seitenleuchten
- 18 Heißluft-Ventilator
- 19 Große Innenglasscheibe

### Bedienfeld



- 1 An/Aus Backofen
- 2 Schnellzugriff auf Garfunktionen
- 3 Schnellzugriff auf Elektronikuhr-Funktionen
- 4 Informationsanzeige
- 5 Zugriff auf Umstellung über die Menüs oder Funktionswerte
- 6 Temperaturwahl mit der Bratensonde
- 7 Zugriff auf das Garfunktionen-Menü
- 8 Zugriff auf das Garrezepte-Menü
- 9 Wahl der Gartemperatur
- 10 Wahl des Gargutgewichts

Die nachstehend beschriebenen Garfunktionen bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten des Garens. Die dieser Anleitung beigelegten Gartabellen unterstützen Sie bei der Erreichung optimaler Resultate.

#### Normal

Wird empfohlen für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze brauchen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

#### Oberhitze

Geeignet für leichte Hitzezufuhr auf das Gargut und zum Anwärmen von Tellern.

#### Unterhitze

Hitze nur von der Unterseite. Geeignet zum Anwärmen von Tellern oder zum Aufgehenlassen von Teig oder ähnlichem.

#### Grill mit Unterhitze

Besonders zum Braten geeignet. Kann für Gargut beliebiger Größe angewendet werden.

#### Grill

Gratinieren und Überbacken. Ermöglicht das Bräunen der Oberfläche, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Empfohlen für flaches Gargut, wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toasts.

#### MaxiGrill

Ermöglicht das Gratinieren von größeren Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.



#### Grill / MaxiGrill mit Umluft

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild, usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen, mit der Fettpfanne darunter, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

#### Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder Grill / MaxiGrill mit Umluft muss die Backofentür geschlossen gehalten werden.



#### Normal mit Umluft

Geeignet für Braten und Gebäck. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und reduziert die Gardauer und -temperatur.



#### Turbo

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem an der Rückseite des Backofens befindlichen Heizwiderstand erzeugt wird. Durch die erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.



#### Turbo + Unterhitze

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.



#### Niedertemperatur-Garen

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten, usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfehlenswert ist.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.



### Auftauen

Siehe Rubrik «Empfehlungen für das Auftauen von Lebensmitteln».



### Warmhalten

Diese Funktion ermöglicht im Backofeninnenraum eine Temperatur, die dazu

geeignet ist, Teller oder Gerichte bis zum Servieren warmzuhalten. In dieser Funktion können Sie die Backofeninnentemperatur von 50 bis 90 °C variieren. Somit können Sie z.B. bei 60 °C große Fleischstücke zwischen 1 und 2 Stunden, kleinere Fleischstücke zwischen 30 – 40 Minuten warmhalten.

## Bedienung des Backofens

### Achtung

Der elektronische Backofen verfügt über die Touch-Control-Technologie (Taststeuerung). Zur Bedienung reicht es aus, die Glassymbole mit dem Finger zu berühren.

Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich fortwährend den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschließen des Backofens an das Stromnetz achten Sie bitte darauf, dass die Glasoberfläche der Vorderseite der Bedienelemente sauber und frei von jeglichen Verunreinigungen ist.

Wenn beim Berühren des Glases mit dem Finger der Backofen nicht richtig reagiert, warten Sie 30 Sekunden und berühren Sie nochmals. Reagiert er immer noch nicht, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt und nach einem kurzen Moment wieder angeschlossen werden. Dadurch werden die Sensoren automatisch justiert und reagieren wieder auf die Fingerberührung.

### Sehr wichtig

Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung des Backofens gelöscht, und es erscheint die blinkende Anzeige 12:00. Sie müssen die Uhrzeit wieder einstellen und den Backofen erneut programmieren.

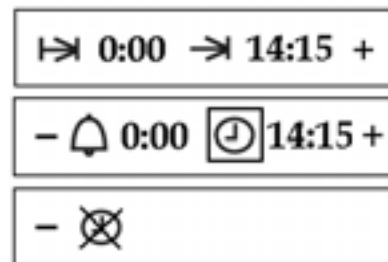
### Einstellen der Uhrzeit der Elektronikuhr

- Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00, und die Symbole –, + und OK leuchten.

- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Stunde. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Minuten. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Danach hören Sie 2 Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Der Backofen zeigt die gewählte Uhrzeit an, und das Symbol ON/OFF leuchtet weiß auf.

Wenn Sie irgendwann die Uhrzeit ändern wollen:

- Ist der Backofen aus, schalten Sie ihn durch Berühren des Symbols ON/OFF an.
- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



- Wenn Sie die Zeiteinstellungsfunktion  gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
- Danach erscheint auf der Anzeige die aktuelle Uhrzeit.

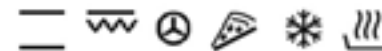
 14:15

- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Stunde. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Minuten. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Danach hören Sie 2 Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

### Backofenbetrieb

Zum Starten des Backofens müssen Sie das Symbol ON/OFF berühren. Danach erscheinen in weiß die verschiedenen Betriebsmöglichkeiten des Backofens.

- Symbole der Garfunktionen: Schnellzugriff auf die gängigsten Garfunktionen.



## Funktionen der Elektronikuhr

- 1 Garzeit-Dauer:** Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- 2 Garzeit-Ende:** Ermöglicht die Garung bis zu einer vorgewählten Zeit; danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.
- 3 Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der passenden Uhrzeit für die vorgewählte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.
- 4 Timer:** Erzeugt ein Signal am Ende der eingestellten Zeit, unabhängig davon, ob der Backofen heizt oder nicht.

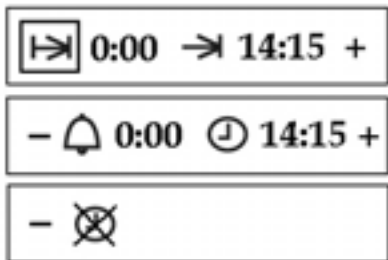
- Symbol : Funktionen der Elektronikuhr. Zum Programmieren des Backofenbetriebs mit Zeitfunktionen.
- Symbole –, + und OK.
- Symbol : Wahl der Garfunktionen des Backofens. Ermöglicht die Wahl der Garfunktion, die Sie mittels Kombination der verschiedenen Hitzequellen wünschen.
- Symbol : Wahl der Garrezepte. Sie müssen lediglich das Gargut in den Backofen schieben und das Gewicht auf der Anzeige eingeben; der Backofen gart dann automatisch.

Wird weder eine Funktion noch ein Rezept gewählt, schaltet sich der Backofen wieder ab und zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF in weiß an.

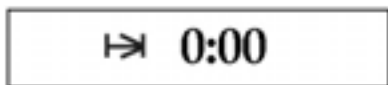
- 5 Stand-By-Modus:** Dieser Modus ermöglicht die Wahl zwischen erleuchteter Anzeige (zeigt die aktuelle Uhrzeit) oder ausgeschalteter Anzeige (Stand-By, ohne Anzeige). Ist die Anzeige ausgeschaltet, muss man nur irgendeine Stelle des Frontglases berühren, und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt sowie das Start-Symbol ON/OFF leuchtet auf. Wird der Backofen abgeschaltet, erlischt nach einer Weile die Anzeige nach und nach.

### Programmierung der Gardauer

- 1** Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



- 2 Wenn Sie die Gardauerfunktion  $\rightarrow$  gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
- 3 Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol  $\rightarrow$  und 0:00.



- 4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Gardauer.
- 5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  $\rightarrow$  und die gewählte Gardauer.

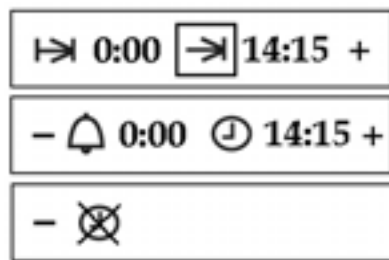


- 6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal für eine bestimmte Zeit und die Symbole  $\rightarrow$  und  $\rightarrow$  beginnen zu blinken.
- 7 Um das akustische Signal oder das Blinken der Symbole zu stoppen, berühren Sie das Symbol  $\rightarrow$ . Dann wird die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF weiß leuchtend angezeigt. Der Backofen ist abgeschaltet.

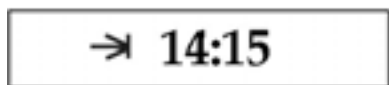
Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

#### Programmierung des Garzeitendes

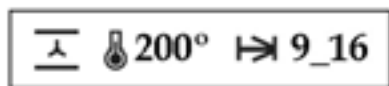
- 1 Berühren Sie das Symbol  $\rightarrow$ , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



- 2 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie auf der Anzeige die Funktion Garzeitende  $\rightarrow$ ; dann berühren Sie das Symbol OK.
- 3 Danach erscheint auf der Anzeige das Symbol  $\rightarrow$  und die aktuelle Uhrzeit.



- 4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie das Garzeitende.
- 5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  $\rightarrow$  und das Garzeitende.

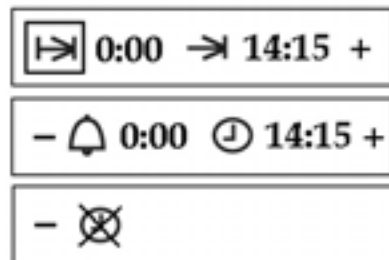


- 6 Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal für eine bestimmte Zeit und die Symbole  $\rightarrow$  und  $\rightarrow$  beginnen zu blinken.
- 7 Um das akustische Signal oder das Blinken der Symbole zu stoppen, berühren Sie das Symbol  $\rightarrow$ . Dann wird die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF weiß leuchtend angezeigt. Der Backofen ist abgeschaltet.

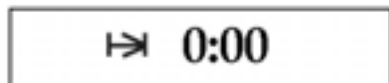
Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

#### Programmierung der Gardauer und des Garzeitendes

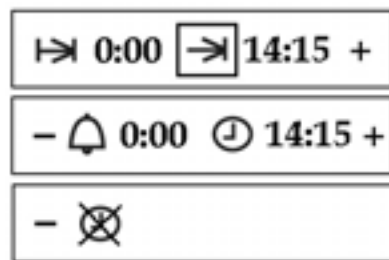
- 1 Berühren Sie das Symbol  $\rightarrow$ , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



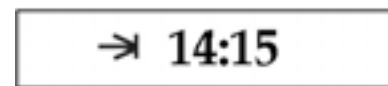
- 2 Wenn Sie die Gardauerfunktion  $\rightarrow$  gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
- 3 Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol  $\rightarrow$  und 0:00.



- 4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Gardauer.
- 5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  $\rightarrow$  und die gewählte Gardauer.
- 6 Berühren Sie das Symbol  $\rightarrow$ . Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



- 7 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie auf der Anzeige die Funktion Garzeitende  $\rightarrow$ ; dann berühren Sie das Symbol OK.
- 8 Danach erscheint auf der Anzeige das Symbol  $\rightarrow$  und die aktuelle Uhrzeit.



- 9 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie das Garzeitende.
- 10 Berühren Sie das Symbol OK, danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne.
- 11 Der Backofen bleibt ausgeschaltet. Auf der Anzeige erscheint das Symbol  $\rightarrow$  und die Gardauer abwechselnd mit dem Symbol  $\rightarrow$  und dem Garzeitende und zeigt somit an, dass der Backofen programmiert ist.



- 12 Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung während der vorgewählten Zeit durch. Auf der Anzeige erscheint das Symbol  $\rightarrow$  und die verbleibende Garzeit.

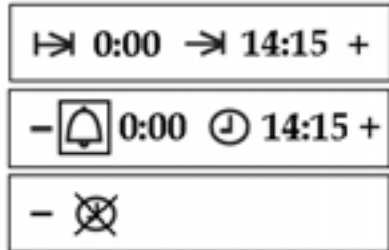


- 13 Wird das eingestellte Garzeit-Ende erreicht, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal und die Symbole  $\rightarrow$  und  $\rightarrow$  beginnen zu blinken.
- 14 Um das akustische Signal oder das Blinken der Symbole zu stoppen, berühren Sie das Symbol  $\rightarrow$ . Dann wird die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF weiß leuchtend angezeigt. Der Backofen ist abgeschaltet.

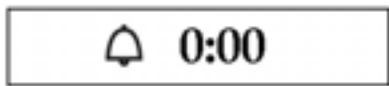
Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

## Programmierung des Timers

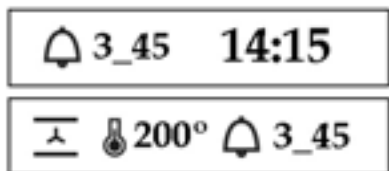
1. Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



2. Wenn Sie die Timerfunktion  gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
3. Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol  und 0:00.



4. Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll.
5. Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  und die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Timers.

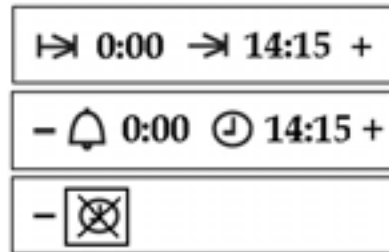


6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Symbole  und  beginnen zu blinken.
7. Berühren Sie das Symbol  um das akustische Signal abzustellen.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

## Stand-By-Modus

1. Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



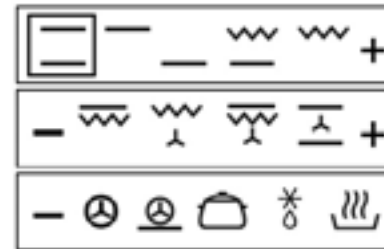
2. Wenn Sie die Funktion  gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
3. Dann sehen Sie auf der Anzeige die zwei Möglichkeiten dieser Funktion:  (Anzeige ausgeschaltet) und  (Anzeige erleuchtet).



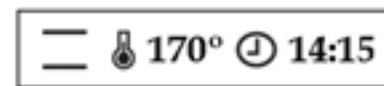
4. Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die gewünschte Funktion. Berühren Sie das Symbol OK.
5. Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Funktion.

## Wahl der Garfunktionen des Backofens

- Starten Sie den Backofen, indem Sie das Symbol ON/OFF berühren.
- Berühren Sie das Symbol , das auf der Bedienblende des Backofens aufleuchtet.
- Das Symbol  wechselt auf rot. Durch Berühren der Symbole + oder –, können Sie eine der folgenden Garfunktionen wählen. (Siehe Rubrik «Garfunktionen des Backofens».)

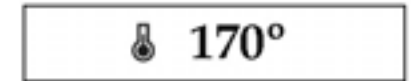


- Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Funktion, der Backofen startet, und im allgemeinen sehen Sie folgende Information auf der Anzeige:



Wo die gewählte Funktion, die voreingestellte Gartemperatur für diese Funktion und die Tageszeit oder Uhrfunktion, falls sie programmiert wurde, angezeigt wird.

- a) Wenn Sie die Garfunktion ändern wollen.
  - Berühren Sie Symbol .
  - Folgen Sie den vorher erwähnten Anleitungen.
- b) Wenn Sie die voreingestellte Temperatur ändern möchten.
  - Berühren Sie Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
  - Auf der Anzeige erscheint das Symbol  und der gewählte Temperaturwert für dieses Gargut.



- Durch Berühren der Symbole + und – wird der neue Temperaturwert des Garguts angezeigt.
  - Berühren Sie das Symbol OK.
  - Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Änderung.
- c) Wenn Sie die Funktionen der Elektronikuhr benutzen möchten.
- Berühren Sie Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
  - Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.
  - Folgen Sie den Anleitungen in der Rubrik «Funktionen der Elektronikuhr», um die gewünschten Funktionen zu programmieren.

Während des Garvorgangs blinkt auf der Anzeige das Symbol  und zeigt somit an, dass der Backofen im Heizvorgang ist.

### WICHTIG

Nach dem ersten Abschalten des Thermostats hören Sie ein Tonsignal, das anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde.

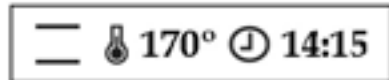
Zum Abschalten des Backofens müssen Sie nur das Symbol ON/OFF berühren. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF in weiß.

## Schnellzugriff auf Garfunktionen

Wenn Sie den Backofen einschalten (durch Berühren des Symbols ON/OFF), haben Sie sofort die Möglichkeit eines Schnellzugriffs auf folgende Garfunktionen, die weiß erleuchtet sind.



- Berühren Sie das gewünschte Garfunktionssymbol.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Funktion; der Backofen startet, und im allgemeinen sehen Sie folgende Information auf der Anzeige:



Wenn Sie die Garfunktion oder die voreingestellte Temperatur ändern oder die Funktionen der Elektronikuhr benutzen möchten, folgen Sie den unter der vorstehenden Rubrik «Wahl der Garfunktionen des Backofens» erwähnten Anleitungen. Die Funktion ist ein Rezept; wenn Sie dieses ändern möchten, folgen Sie bitte den Anleitungen in der folgenden Rubrik. Während des Garvorgangs blinkt auf der Anzeige das Symbol und zeigt somit an, dass der Backofen im Heizvorgang ist.

### WICHTIG

Nach dem ersten Abschalten des Thermostats hören Sie ein Tonsignal, das anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde.

Zum Abschalten des Backofens müssen Sie nur das Symbol ON/OFF berühren. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF in weiß.

## Empfehlungen für das Auftauen von Tiefkühlkost

Das Auftauen funktioniert mittels eines Warmluftsystems in 2 Stufen: Stufe HI für Fleisch im allgemeinen und Stufe LO für Fisch, Gebäck und Brot.

- 1 Wenn Sie die Funktion wählen (folgen Sie den Anleitungen in der Rubrik «Wahl der Garfunktionen des Backofens») erscheint auf der Anzeige:



- 2 Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie die Auftaustufe HI oder LO wählen. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- 3 Schließlich hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Wahlbestätigung.

Beim Auftauen von Tiefkühlkost müssen Sie folgendes beachten:

- Die Lebensmittel müssen ohne Verpackung auf das Backofenblech oder eine Platte gelegt werden.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.
- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Keine aufgetauten Lebensmittel nochmals einfrieren.

Die Auftauzeit und die entsprechende Auftaustufe entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle:

| LEBENSMITTEL  | STUFE LO |        | STUFE HI |         |
|---------------|----------|--------|----------|---------|
|               | Gewicht  | Zeit   | Gewicht  | Zeit    |
| Brot          | 1/2 kg   | 35 min |          |         |
| Kuchen        | 1/2 kg   | 25 min |          |         |
| Fisch         | 1/2 kg   | 30 min |          |         |
| Fisch         | 1 kg     | 40 min |          |         |
| Hähnchen      |          |        | 1 kg     | 75 min  |
| Hähnchen      |          |        | 1,5 kg   | 90 min  |
| Kotelettstück |          |        | 1/2 kg   | 40 min  |
| Hackfleisch   |          |        | 1/2 kg   | 60 min  |
| Hackfleisch   |          |        | 1 kg     | 120 min |

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten dienen nur zur Orientierung, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

## Garrezepte des Backofens

Der Backofen bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Lebensmittel gemäß den vorgeschlagenen Rezepten zu garen. Hierzu müssen Sie nur das entsprechende Rezept auswählen (siehe Rubrik «Wahl der Garrezepte»), das Gewicht des Garguts eingeben und es in den Backofen schieben.

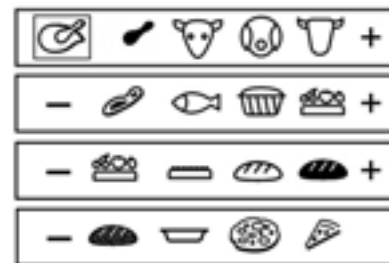
Sie brauchen sich um nichts weiter zu kümmern, da der Backofen für Sie mit optimalen Ergebnissen gart.

Nachstehend sehen die möglichen Garrezepte:

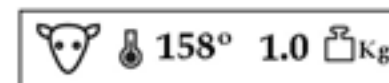
| SYMBOL | REZEPT                     | VORHEIZEN | TEMPERATUR   | DAUER        | GEWICHT     | GARGUT                                       |
|--------|----------------------------|-----------|--------------|--------------|-------------|----------------------------------------------|
|        | Hähnchen - Geflügel        | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 10 Kg | Hähnchen, Ente, Pute, Gans                   |
|        | Hähnchen-/Geflügelschenkel | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 2 Kg  | Hähnchen-/Geflügelschenkel                   |
|        | Kalb                       | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 6 Kg  | Kalbfleisch, Braten, Hackfleisch, Rollbraten |
|        | Schwein                    | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 10 Kg | Schwein, Spanferkel                          |
|        | Rind – Lamm                | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 5 Kg  | Rindfleisch, Lamm, Kalbshaxe                 |
|        | Koteletts                  | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 4 Kg  | Rinder-/Schweinekotelett, Roastbeef          |
|        | Fisch                      | —         | nach Gewicht | nach Gewicht | 0,5 - 5 Kg  | Fisch generell                               |
|        | Formkuchen                 | —         | 140 - 170 °C | 70 min       | —           | Napfkuchen, Käsekuchen                       |
|        | Obstkuchen <sup>(1)</sup>  | —         | 150 - 180 °C | 50 min       | —           | Obstfüllung                                  |
|        | Obstkuchen <sup>(2)</sup>  | —         | 150 - 180 °C | 35 min       | —           | Obstfüllung und dünner Teig                  |
|        | Blechkuchen                | —         | 150 - 180 °C | —            | —           | Gebäck ohne Füllung / Biskuit                |
|        | Weißbrot                   | JA        | 160 - 190 °C | nach Gewicht | 0,5 - 2 Kg  |                                              |
|        | Schwarzbrot                | JA        | 160 - 190 °C | nach Gewicht | 1 - 4 Kg    |                                              |
|        | Vollkornbrot               |           | 120 - 160 °C | nach Gewicht | 1 - 3 Kg    |                                              |
|        | Gratinierte Gerichte       |           | 160 - 190 °C | 40 min       | —           | Gemüse-, Nudeln-, Kartoffelgratin            |
|        | Pizza mit dickem Boden     | JA        | 190 - 250 °C | 12 min       | —           |                                              |
|        | Pizza mit dünnem Boden     | JA        | 190 - 250 °C | 9 min        |             |                                              |

## Wahl der Garrezepte

- Starten Sie den Backofen, indem Sie das Symbol ON/OFF drücken.
- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheinen die Symbole der verschiedenen vorgeschlagenen Garrezepte:

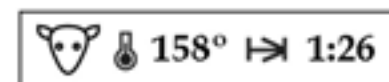


- Durch Berühren der Symbole + und – wählen Sie das gewünschte Rezept. Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Wahlbestätigung und sehen folgende Information auf der Anzeige:



Wo das Symbol des gewählten Rezepts, die Gartemperatur und blinkend der voreingestellte Gewichtswert für dieses Rezept angezeigt wird.

- Berühren Sie die Symbole + oder – zur Änderung des Gargutgewichts. Schließlich berühren Sie das Symbol OK zur Wahlaktivierung.
- Wenn Sie das Symbol OK nicht berühren, wird die Aktion annulliert und die Garinformation des Rezeptes wieder angezeigt.
- Sie hören zwei aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Rezeptauswahl; der Backofen startet, und Sie sehen folgende Information auf der Anzeige:



Wo das Symbol des gewählten Rezepts, die Gartemperatur für dieses Rezept und die ausgerechnete Garzeit für dieses Rezept angezeigt wird.

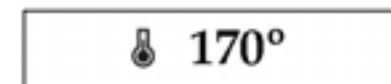
Bei Beginn oder während des Garens:

a) Wenn Sie zu einer anderen Garfunktion wechseln möchten.

- Berühren Sie das Symbol .
- Folgen Sie den vorher erwähnten Anleitungen.

b) Wenn Sie den Gartemperaturwert ändern möchten.

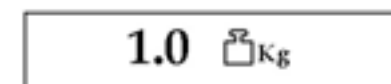
- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheint das Symbol und der für diesen Garvorgang gewählte Temperaturwert.



- Wenn Sie die Symbole + und – berühren, wird der neue Gartemperaturwert angezeigt.
- Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

c) Wenn Sie das Gewicht des Garguts ändern möchten (Ist nur in den ersten 10 Minuten der Garung möglich, danach können Sie nichts mehr ändern).

- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheint das Symbol und der Gewichtswert des Garguts entsprechend dem von Ihnen gewählten Rezept.



- Berühren Sie die Symbole + und –, um dieses Gewicht zu ändern.
- Schließlich berühren Sie das Symbol OK.

- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

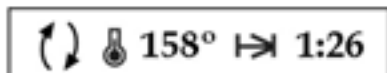
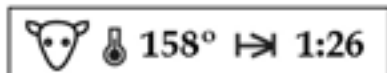
Bitte beachten Sie, dass durch die Änderung des Gewichtswertes des Garguts die Dauer oder die Temperatur entsprechend den Voreinstellungen des von Ihnen gewählten Rezeptes automatisch variieren können.

d) Wenn Sie die Funktionen der Elektronikuhr benutzen möchten.

- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Auf der Anzeige erscheinen die 4 Bedienfunktionen der Uhr.

### Wichtige Information für das Garen mit Rezepten

- Wenn Sie ein Rezept wählen und gemäß dem Gewicht, das Sie eingeben, rechnet der Backofen automatisch die erforderliche Temperatur und Dauer für Ihr Gargut aus. Jedoch können Sie diese Werte ändern. Wenn nicht ausdrücklich etwas anderes angezeigt wird, bezieht sich die Gardauer immer auf einen Backofen ohne Vorheizen.
- Aus diesem Grund *ist es sehr wichtig, dass das genaue Gewicht des Garguts gewählt wird*, damit das Rezept zufriedenstellend funktioniert.
- Wenn Sie mit der Bratensonde garen, bestimmt der Backofen nur die Temperatur für das Gargut. Die Dauer hängt von der für die Sonde eingestellten Temperatur ab.
- Während der Garprogramme signalisiert der Backofen nach Ablauf einer gewissen Garzeit durch ein akustisches Signal, dass das Gargut gewendet werden soll. Außerdem wird das Symbol  angezeigt,
- Beim Garen mit den Bratenrezepten beachten Sie bitte, dass Fleisch mit einer dicken Fettschicht eine wesentlich längere Garzeit braucht. Bei mehreren Fleischstücken muss ebenfalls die Garzeit verlängert werden.
- Bei den Rezepten für Backwaren, Brot oder Gratins beachten Sie bitte, dass diese für ein Gewicht von 500 g Mehl bzw. 1 kg Kartoffeln oder rohes Gemüse voreingestellt sind.
- Wenn Sie größere Mengen garen möchten, müssen Sie die Temperatur etwas reduzieren und die Gardauer erhöhen (ca. 10 Minuten pro zusätzlichem kg).
- Wenn Sie kleinere Mengen garen möchten, müssen Sie die Gardauer reduzieren bei einer etwas höheren Temperatur.



bis Sie das Gargut gewendet haben. Wenn Sie das Gargut nicht wenden, setzt der Backofen die Ausführung des programmierten Garrezeptes fort.

- Folgen Sie den Anleitungen in der Rubrik «Funktionen der Elektronikuhr», um die gewünschten Funktionen zu programmieren.

Während des Garvorgangs blinkt auf der Anzeige das Symbol  und zeigt somit an, dass der Backofen im Heizvorgang ist.

### WICHTIG

Nach dem ersten Abschalten des Thermostats hören Sie ein Tonsignal, das anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde.

### ACHTUNG

**Die Rezepte für Weißbrot, Schwarzbrot, Pizza mit dünnem Boden und Pizza mit dickem Boden werden mit Vorheizen des leeren Backofens vor dem Einschieben des Garguts durchgeführt.** Dadurch hat der Backofen die optimale Temperatur zum Garen dieser Gerichte.

Für die restlichen Rezepte ist kein Vorheizen notwendig.

Wenn Sie mit diesen Rezepten garen, müssen Sie den nachstehenden Anleitungen folgen:

- Zunächst treffen Sie Ihre Wahl, dann beginnt der Backofen zu heizen.
- **WICHTIG:** Nicht das Gargut in den Backofen schieben, bevor dies angezeigt wird.
- Während der Vorheizphase des Backofens blinkt auf der Anzeige das Symbol  des gewählten Rezeptes sowie das Symbol .

- Wenn die im Rezept festgelegte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal. Jetzt können Sie das Gargut in den Backofen schieben.
- **Das Signal ertönt fortwährend, bis Sie das Gargut in den Backofen schieben.**
- Schließlich wird automatisch gemäß dem gewählten Rezept gegart.

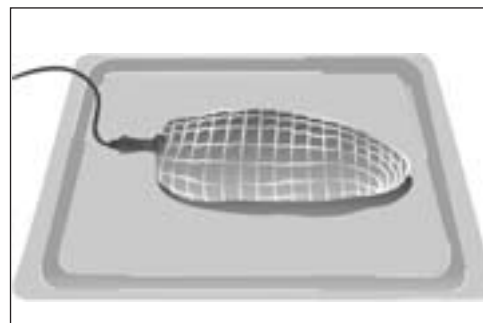
### Garen mit der Bratensonde

Die Bratensonde misst die Temperatur im Innern des Garguts. Wenn diese Temperatur den voreingestellten Wert erreicht, schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Beim Garen mit der Bratensonde erzielen Sie optimale Ergebnisse, unabhängig von der Art oder dem Gewicht des Fleisches.

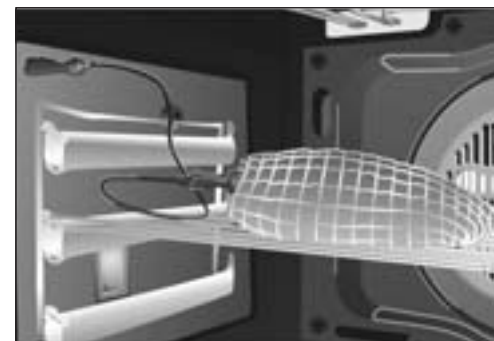
### Die Platzierung der Bratensonde

- Benutzen Sie nur die Original-Bratensonde.
- Platzieren Sie die Sonde, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
- Stecken Sie die Sonde seitlich in das Gargut, so dass die Spitze bis in die Mitte reicht.
- Stecken Sie die Sonde vollständig und bis zum Griff hinein.

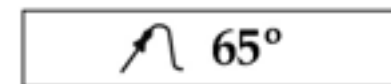


### Anwendung der Bratensonde

- Legen Sie das mit der Bratensonde versehene Gargut in den Backofen.
- Stecken Sie den Stecker der Bratensonde in die Buchse, die sich auf der oberen linken Seite am Backofen befindet.



- Beim Anschließen sehen Sie auf der Anzeige das Symbol  und blinkend den vom Backofen für das Garen empfohlenen Temperaturwert.



- Es wird empfohlen, das Gargut nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen; dies sollte man bei der Platzierung der Sonde bedenken, um Schwierigkeiten zu vermeiden.
- Die Spitze der Sonde sollte weder am Knochen noch in Fett stecken; auch nicht in einem Hohlraum, wie z.B. bei Geflügel.

- Wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten, berühren Sie die Symbole + und –.
- Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Schließlich wählen Sie eine Funktion oder ein Garrezept.

- Während des Garvorgangs, wird das Symbol  angezeigt und abwechselnd die Temperatur, die die Sonde in diesem Moment misst, sowie die gewählte Temperatur.



- Wird im Innern des Bratens die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich der Backofen ab, ein Signal ertönt für einige Sekunden und das Symbol  blinkt.

Tabelle mit Orientierungswerten zum Garen mit der Bratensonde

| GARGUT      | Sondentemperatur | Bemerkungen   |
|-------------|------------------|---------------|
| Roast-Beef  | 35 - 40 °C       | ENGLISCH      |
| Roast-Beef  | 45 - 50 °C       | MEDIUM        |
| Roast-Beef  | 55 - 60 °C       | DURCHGEBRATEN |
| Lammkeule   | 65 - 70 °C       |               |
| Haxe        | 80 - 85 °C       |               |
| Lendenstück | 65 - 70 °C       |               |
| Schinken    | 80 - 85 °C       |               |
| Hähnchen    | 75 - 80 °C       |               |
| Putenbraten | 80 - 85 °C       |               |

- Berühren Sie das Symbol , um das akustische Signal abzustellen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF, das weiß erleuchtet bleibt. Der Backofen ist abgeschaltet.
- Der Braten ist jetzt nach Ihrem Geschmack gegart und fertig zum Servieren.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur der Bratensonde ändern möchten, berühren Sie das Symbol ; danach können Sie durch Berühren der Symbole + und – die gewählte Temperatur ändern. Schließlich berühren Sie das Symbol OK, und Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

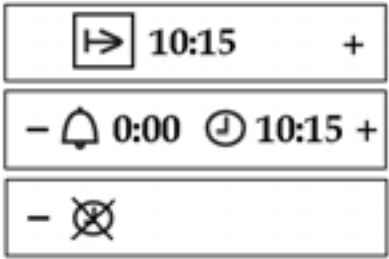
### Zeitprogrammierung zum Garen mit der Bratensonde

Wenn Sie mit Hilfe der Bratensonde garen, müssen Sie an Ihrem Backofen nur den Garbeginn, den Timer, die Uhrzeit und Stand-By-Modus programmieren.

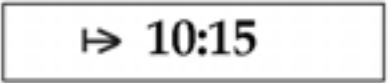
Die Gardauer müssen Sie nicht programmieren, denn sie wird bereits dann festgelegt, wenn die durch die Bratensonde gemessene Temperatur im Brateninnern erreicht wird.

Um diese Programmierung durchzuführen, nachdem Sie die Bratensonde bereits angeschlossen haben:

- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die folgenden Bedienfunktionen der Uhr, Garbeginn, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By sehen.



- Wenn Sie die Funktion Garbeginn  gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
- Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol  und die aktuelle Uhrzeit.



- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie den Garbeginn.
- Berühren Sie das Symbol OK, danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Töne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  und die gewählte Startzeit des Garens. Ihr Backofen bleibt ausgeschaltet.



- Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung durch.
- Wird im Innern des Bratens die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich der Backofen ab, ein Signal ertönt für einige Sekunden und das Symbol  blinkt.
- Berühren Sie das Symbol , um das akustische Signal abzustellen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF, das weiß erleuchtet bleibt. Der Backofen ist abgeschaltet.
- Der Braten ist jetzt nach Ihrem Geschmack gegart und fertig zum Servieren.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorher erwähnten Anleitungen.

## Andere Backofenfunktionen

### Kindersicherung

Diese Funktion blockiert den Backofen, um eine Manipulation durch Kleinkinder zu verhindern.

Um diese Funktion zu aktivieren:

- Zunächst starten Sie den Backofen, indem Sie das Symbol ON/OFF berühren, falls der Backofen abgeschaltet ist.
- Danach berühren Sie gleichzeitig die Symbole – und **OK**.
- Sie hören 1 langen Ton und sehen auf der Anzeige das Symbol . Der Backofen ist blockiert.

Wenn Sie irgendwann die Glasblende des Backofens berühren, erscheint auf der Anzeige das Symbol , was bedeutet, dass der Backofen blockiert ist.

Zum Deaktivieren dieser Funktion müssen Sie die gleiche Vorgehensweise wiederholen.

### Beleuchtung des Backofens

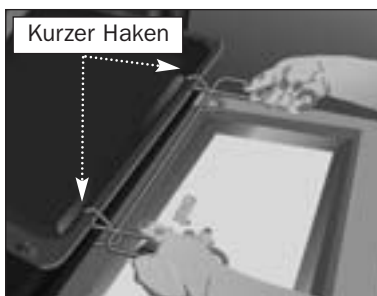
Das Innenlicht leuchtet auf, wenn

- die Backofentür geöffnet wird. Bleibt die Backofentür längere Zeit geöffnet, erlischt das Licht automatisch, um Strom einzusparen;
- eine Garfunktion eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

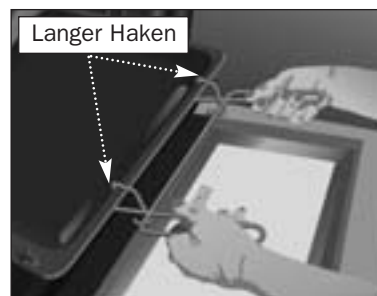
Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs anschalten, berühren Sie einfach das Symbol OK. Wird dieses Symbol länger berührt, bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs angeschaltet. Um das Licht auszuschalten, berühren Sie einfach erneut das Symbol OK.

## Griff für den Backblechauszug

Diesen Griff benutzt man, wenn man das Backblech vorziehen muss, um z.B. den Zustand des Gargutes zu überprüfen. Siehe Zeichnungen. Zum Hantieren mit dem Backblech außerhalb des Backofens müssen Schutzhandschuhe getragen werden.



Position für flaches Backblech. Kurzer Haken von oben auf das Blech.



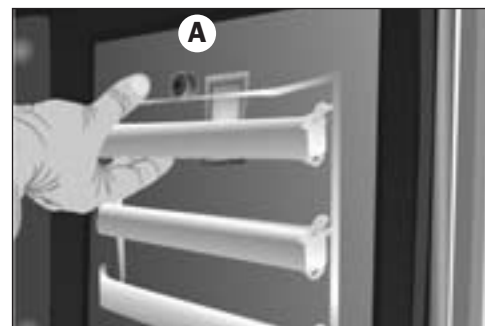
Position für tiefes Bratblech. Langer Haken von oben auf das Blech.

## Auswechseln der Backofenlampe

### ACHTUNG

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

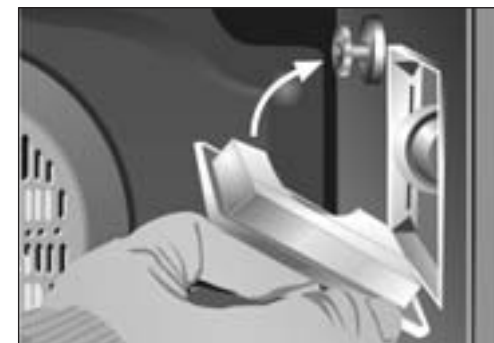
- Demontieren Sie die Chromlaufschienen, indem Sie die Muttern loslösen (A).



- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mittels eines Werkzeugs heraus.



- Ersetzen Sie die Lampe.
- Montieren Sie wieder das Vorsatzglas und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.



Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300 °C haben. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.