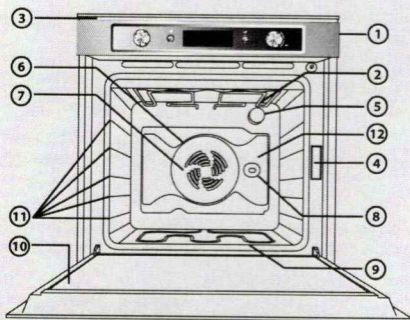


Kurzanleitung

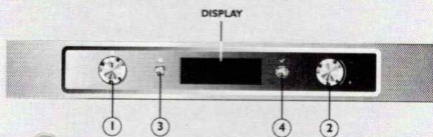
Vor Verwendung Ihres neuen Ofens, lesen Sie bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise in der "Gebrauchsanleitung" oder unter www.kitchenaid.eu

Teile und Funktionen des Ofens



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (bitte nicht entfernen)
5. Lampe
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Rotisserie (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ablageflächen (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
12. Rückwand

Bedienfeld



1. **Funktionsknopf:** zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zur Auswahl der verschiedenen Funktionen.
2. **Navigationsknopf:** zum Navigieren durch die vorgeschlagenen Menüs auf der Anzeige und zum Ändern der voreingestellten Werte.
3. **⌂ Zurück-Taste:** für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.
4. **✓ OK-Taste:** Zur Bestätigung und Aktivierung der ausgewählten Funktionen.

Erste Schritte und Täglicher Gebrauch des Ofens

Beim **ersten** Einschalten Ihres Ofens müssen Sie die **Sprache** und die **Tageszeit** einstellen. Drehen Sie den **Navigationsknopf**, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern. Sobald Sie Ihre Wahlsprache gefunden haben, zur Bestätigung die Taste **✓** drücken. Sofort danach blinkt "12:00" auf der Anzeige und gibt an, dass Sie die Tageszeit einstellen müssen. Dafür den **Navigationsknopf** drehen, bis die Anzeige die richtige Tageszeit anzeigt, dann zur Bestätigung die Taste **✓** drücken.

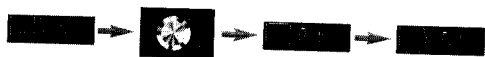
TÄGLICHER GEBRAUCH DES OFENS

1. Einschalten des Ofens und Auswählen einer Funktion



Durch Drehen des **Funktionsknopfes** schalten Sie den Ofen ein und können alle möglichen Funktionen und ihre Untermenüs auf der Anzeige sehen. Wenn die Parameter mit dem von Ihnen gewünschten übereinstimmen, zur Bestätigung die Taste **✓** drücken. Um den Parameter auf der Anzeige zu ändern, den **Navigationsknopf** drehen, bis Sie den gewünschten Wert sehen, dann zur Bestätigung die Taste **✓** drücken.

2. Auswahl der Sonderfunktionen



Drehen Sie den *Funktionswahlknopf* auf das Symbol **SONDERFUNKTIONEN**: Auf der Anzeige erscheint **AUFTAUEN** als erste Sonderfunktion. Drehen Sie den *Navigationsknopf*, um durch die Liste der Funktionen zu blättern. Sobald Sie die gewünschte Funktion gefunden haben, zur Bestätigung die Taste drücken.

Für weitere Details, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Tablette der Funktionen

	Normalbetrieb: T Spezial: S / Grill: G	Speisearten	Ablagen	Einschubebenen/ Zubehörteile
T	Einschalten	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Ofens		
T	Lampe	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe im Ofen		
S	Auftauen	Alle	1	3
S	Warmhalten	Alle Speisen, die gerade gegart wurden	1	3
S	Yoghurt	Zutaten für Yoghurt	1	1 / Tropfeinsatz
S	Aufgehen lassen	Süßer oder salziger Teig	1	2
S	Schmoren	Fleisch	1	3 / Kerntempfühler
S	Schmoren	Fisch	1	3
S	Eco Heißluft	Braten, Gefüllter Braten	1	3 / Kerntempfühler
T	Ober-/Unterhitze	Alle	1	3
		Pizza, süße oder salzige Torten mit saftiger Füllung	1	1 oder 2
T	Umluft	Fleisch, gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen), gefülltes Gemüse	1	3
			1	3
T	Heißluft	Verschiedene Speisen gleichzeitig	2	1, 4
			3	1, 3, 5
T	Maxi Garen	Große Fleischstücke (mehr als 2,5 kg)	1	1 oder 2
G	Grill	Fleisch, Steak, Grillspiesse, Bratwurst, Gemüse, Brot	1	4 oder 5 / Tropfeinsatz
G	Grill + Heißluft	Große Fleischstücke, Geflügel	1	1 oder 2 / Tropfeinsatz, Drehspieß
T	Einstellungen	Zum Einstellen der Sprache, Tageszeit, Helligkeit der Anzeige, Lautstärke der akustischen Signale und Energieeinsparung		
S	Brot/Pizza	Zwei Programme mit Standardeinstellungen		
T	Schnelles Vorheizen	Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des Ofens		

Für weitere *Garinformationen* bitte auf die *Gebrauchsanleitungen* oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Zubehörteile

Rost

Speisen können direkt auf diesem Rost gegart werden oder der Rost kann als Halter für Kochgeschirr, Backformen oder ofenfeste Behälter verwendet werden.

Tropfeinsatz

Durch Einsetzen dieses Tropfeinsatzes unter den Rost können Sie Bratensaft auffangen; Sie können auch Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot, usw. direkt auf der Pfanne garen.

Backblech

Brot oder Gebäck kann auf diesem Blech gegart werden, ebenso wie gebratenes Fleisch, Fisch in Folie, usw.

Rotisserie (falls mitgeliefert)

Geflügel und große Fleischstücke werden dank diesem Zubehör gleichmäßig gegart.

Schieberostführungen (falls mitgeliefert)

Diese Führungen vereinfachen das Einsetzen und Entfernen von Rosten und Backblechen.

Bitte beachten sie hierbei: Die Anzahl des Ofenzubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Zubehörteile können einzeln bei der Kundendienststelle erworben werden.

Reinigung

Vor der Reinigung Ihres Gerätes, bitte sicherstellen, dass es kalt und von dem Stromnetz getrennt ist. Es wird davon abgeraten Dampfreinigungsgeräte, Topfkratzer aus Stahlwolle, Scheuerlappen und aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

Fehlersuche

Bei Problemen während dem Betrieb Ihres Ofens:

1. Zuerst prüfen, dass elektrischer Strom vorhanden ist und dass der Ofen richtig an das Stromnetz angeschlossen ist;
2. Schalten Sie den Ofen aus und wieder an, um zu sehen, ob das Problem gelöst ist;
3. Wenn Sie ein "F" sehen, dass sofort von einem Fehlercode gefolgt ist, kontaktieren Sie bitte ihre lokale Kundendienststelle.

Sie müssen dem Techniker die folgenden Informationen zur Verfügung stellen: den genauen Typ und das Modell des Ofens, den Kundendienstcode (befindet sich auf der rechten Innenseite, wenn die Ofentür geöffnet ist) und der Fehlercode, der auf der Anzeige erscheint. Diese Information ermöglicht es dem Techniker sofort die erforderliche Art des Eingriffs zu erkennen.

Wenn der Ofen repariert werden muss, empfehlen wir, dass Sie sich an einen zugelassenen Technischen Kundendienst wenden.

Auf unserer Internetseite www.kitchenaid.eu haben Sie Zugriff auf alle Bedienungsanleitungen. Darüber hinaus werden Sie eine Menge nützlicher Informationen über Ihre Produkte, wie von unseren Markenbotschaftern erstellte und getestete inspirierende Rezepte oder die nächste KitchenAid Kochschule finden.