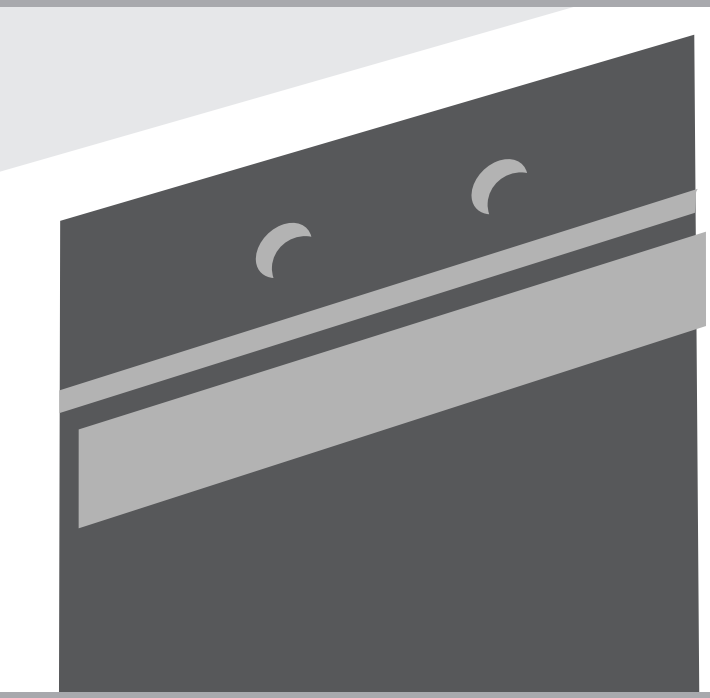
gorenje
ora-ito

AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Elektrobackofen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt.

Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen.

Sie sollten auf jeden Fall sofort überprüfen, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten
dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Rand des Backofens befestigt und wird sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen.....3
Beschreibung des Geräts.....5
Bedienung des Backofens.....7
Zubereitung von Speisen.....24
Reinigung und Pflege.....37
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen.....45
Aufstellung und Anschluss.....47
Technische Daten.....50

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängige Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperatursonde, die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlen ist.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Glühbirne, dass das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Kochfeldoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann die Glaskeramikplatte einen Riss bekommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlagen verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Herd ferngehalten werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Braten/Backen im Backofen. Wegen der hohen Temperaturen sind die Backbleche, der Rost und das Backofeninnere sehr heiß, verwenden Sie deswegen beim Herausnehmen des Backblechs wärmeisolierende Küchenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).
- Die Türscharniere der Backofentür können im Fall einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Backofentür bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Garraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Garraums die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“). Auf keinen Fall dürfen Sie auf die geöffnete Backofentür steigen bzw. auf der geöffneten Backofentür sitzen (Kinder!).

Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nich über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind in dieser Gebrauchsanweisung ausführlich beschrieben.

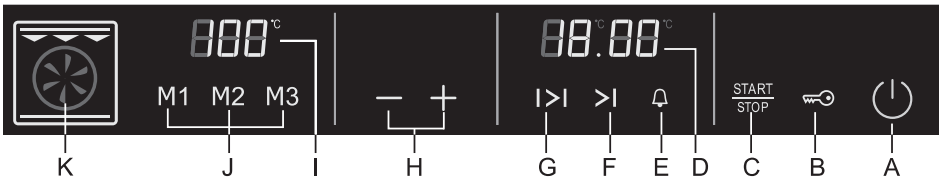
Beschreibung des Geräts

Auf der Abbildung ist eines der Gerätemodelle beschrieben. Da die Geräte, für welche diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.

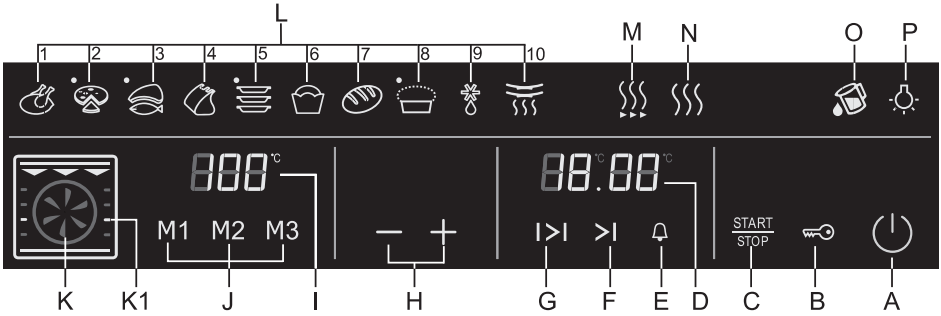
1. Bedienblende
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

243913

Bedieneinheit 1



Bedieneinheit 2



SENSOR-EINSTELLTASTEN

A Ein-/Ausschalten des Geräts
B Funktionssperre (Kindersperre)
C Ein-/Ausschalten des Backofenbetriebs
D Zeitschaltuhr
E Kurzzeitwecker
F Einstellung des Betriebsendes des Backofens
G Einstellung der Betriebsdauer des Backofens
H Einstellungen der Werte
I Temperatur
J Speicherplätze
K Auswahl der Beheizungsart
K1 Einschubebene
L Auswahl der Speisen

1 Hühnchen
2 Pizza
3 Koteletts, Fisch
4 Kotelett im Stück
5 Kleingebäck
6 Napfkuchen
7 Brot
8 Gehen des Hefeteiges
9 Abtauen
10 Wärmen von Essgeschirr
M Schnelles Vorheizen des Backofens
N Warmhalten der Speise nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs
O Aqua Clean (Nassreinigung)
P Backofenbeleuchtung

⚠ **Alle Befehle, sowie die Wahl der Backofenfunktionen werden durch Berühren der Sensortaste durchgeführt. Damit die Sensortasten gut reagieren, berühren Sie sie immer mit der vollen Fingerfläche. Feuchtigkeit auf dem Glas der Bedienblende kann die Empfindlichkeit der Sensortasten verringern.**

(nur bei einigen Modellen)

Schalter der Backofentür

Der Schalter schaltet die Backofenbeheizung aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet diese wieder ein, wenn die Backofentür geschlossen wird.

Kühlventilator

Das Gerät verfügt über einen Kühlventilator, welcher das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

Verlängerter Betrieb des Kühlventilators

Nach dem Ausschalten des Backofens ist der Kühlventilator noch für kurze Zeit in Betrieb, dadurch wird das Gerät zusätzlich gekühlt.

Bedienung des Backofens

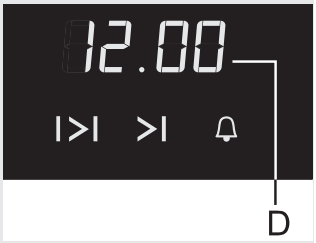
Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel!
- Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

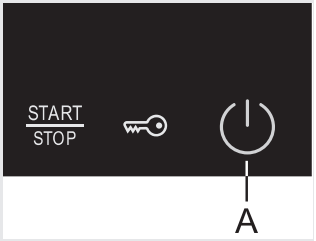
Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende der Back-/Bratzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Einschalten



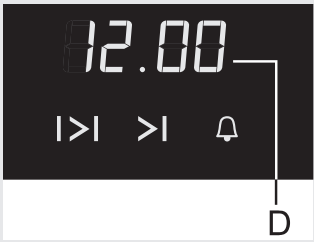
- Nach jedem Anschluss des Geräts an das elektrische Versorgungsnetz blinkt auf der Anzeige (D) das Symbol "12.00".



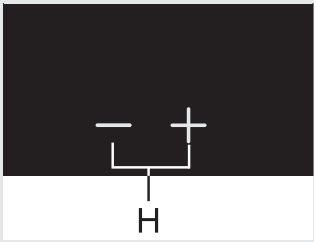
- Schalten Sie das Gerät durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) ein.

Einstellung der Uhr

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

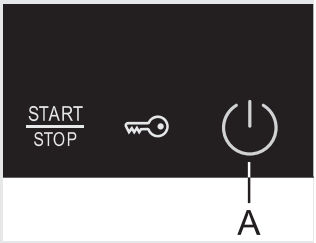


- Schalten Sie das Gerät mit der Sensortaste (A) ein.
- Durch Berühren der Sensortaste (D) aktivieren Sie die Uhr, die jetzt blinkt.

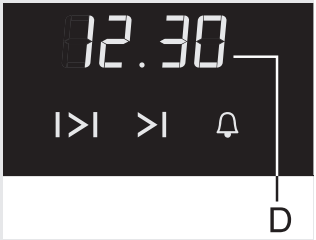


- Stellen Sie mit der Sensortaste (H) "+" , "-" die aktuelle Uhrzeit ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (D) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.
- Nach zwei Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den "Standby"-Zustand um.

Änderung der aktuellen Uhrzeit
Sie können die aktuelle Uhrzeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist (G,F,E).



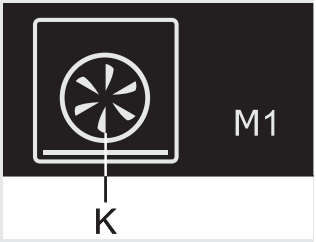
- Schalten Sie das Gerät durch Berühren der Sensortaste (A) ein.



- Aktivieren Sie durch Berühren der Sensortaste (D) die Uhr, die jetzt blinkt.
- Ändern Sie nun mit den Sensortasten (H) "+" , "-" die Uhrzeit.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (D) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

Bedienung des Backofens

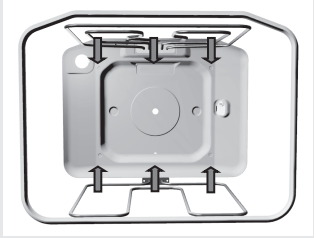
Sie können den Backofen auf zwei Arten bedienen:



A Backen/Braten über die Wahl der Beheizungsart (K)
Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie eine beliebige Art und Menge von Speisen zubereiten möchten. Hierbei wählen Sie nur die Beheizungsart, die Backofentemperatur und die Betriebsdauer des Backofens.

Sie können die Betriebsart auf zwei Arten einstellen:
- Durch einzelne Berührungen der Sensortaste (K).
- Sie können aber auch die Sensortaste (K) zweimal berühren, worauf sie zu blinken beginnt und dann die Betriebsart mit der Sensortaste (H) "+" , "-" einstellen. Bei dieser Einstellart ist auch die Einstellung in der umgekehrten Richtung möglich, die bei der ersten Art nicht möglich ist.

Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden.



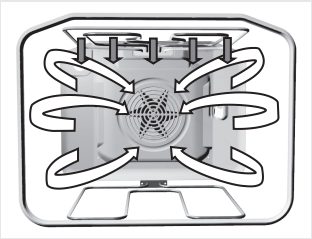
☐ **Ober-/Unterhitze**
Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich. Voreingestellte Temperatur 200° C.

Großgrill

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Oberhitze und das Infra-Heizelement.
Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet.
Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.
Voreingestellte Temperatur 240° C.

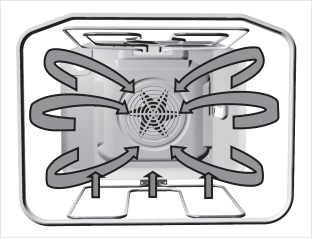
Grill

Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.
Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Würsten, kleineren Mengen belegter Brote und zum Anbacken von Toast geeignet.
Voreingestellte Temperatur 240° C.



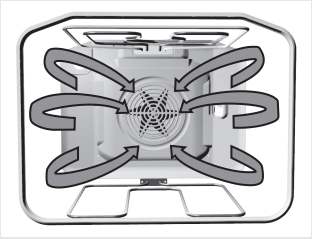
Grill mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig das Infra-Heizelement und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet.
Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.
Voreingestellte Temperatur 170° C.



Heißluft mit Unterhitze

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse.
Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet.
Am Besten gelingt das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.
Voreingestellte Temperatur 200° C.

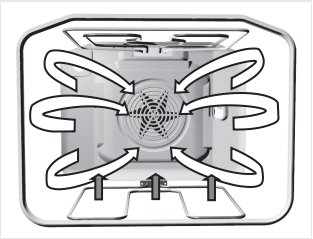


Heißluft

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse.
Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um den Braten/das Backgut.
Diese Beheizungsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. Die Back-/Brattemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.
Voreingestellte Temperatur 160° C.

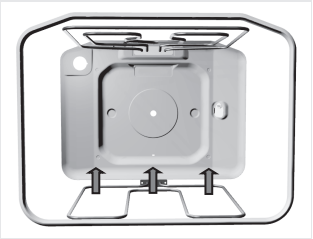
Abtauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb.
Diese Beheizungsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.
Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.
Voreingestellte Temperatur 160° C.

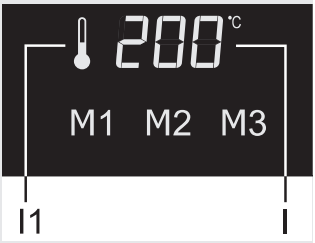


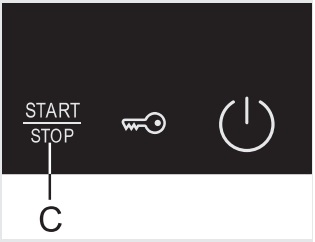
Unterhitze/Aqua Clean

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, der an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Sie können die Unterhitze auch zum Reinigen des Backofens benützen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens fi nden Sie im Kapitel „Reinigung und Pfl ege“.

Oberhitze

Die Hitze gibt nur das an der Decke des Backofeninnenraumes montierte Heizelement ab. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen/braten möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).
Voreingestellte Temperatur 150° C.



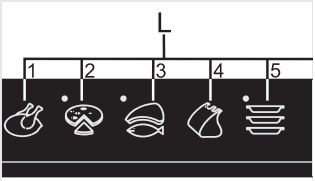


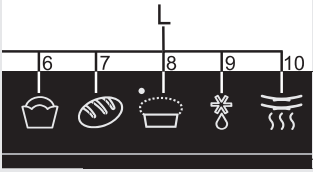
Wahl und Einstellung der Backofentemperatur

- Nach der Wahl der Speise oder der Beheizungsart können Sie die voreingestellte Temperatur ändern.
  - Berühren Sie die Sensortaste (I), sie beginnt zu blinken.
  - Durch Berühren der Sensortaste (H) "+" , "-" können Sie die Backofentemperatur im Bereich von 30 – 275° C in Schritten zu 5° C beliebig einstellen (abhängig von der Betriebsart des Backofens).
  - Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (I) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.
- Sie können auch die Betriebsdauer, das Betriebsende oder die Einschaltverzögerung des Backofens einstellen (siehe Kapitel "Zeitfunktionen").
- Nachdem Sie alle Parameter eingestellt haben, berühren Sie die Sensortaste (C) "Start/Stopp" und der Backofen schaltet sich ein.
- Die Temperaturanzeige (I) zeigt die ansteigende Temperatur im Backofen an. Nachdem die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol (I1) erlischt.
- Wenn Sie keine Zeitfunktion eingestellt haben, wird auf der Anzeige (D) die Back-/Bratzeit angezeigt.

⚠ **Sie können während des Backofenbetriebs die Temperatur (siehe Kapitel "Wahl und Einstellung der Backofentemperatur), die Zeitfunktionen.**

⚠ **Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs, wird auf der Temperaturanzeige bei abgeschaltetem Backofen der Temperaturrückgang bis 50° C angezeigt.**





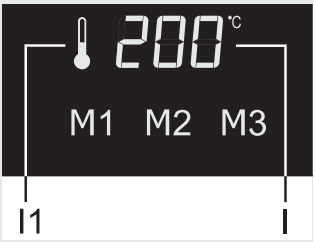
B Backen/Braten über die Speisenwahl (L) (nur bei der Bedieneinheit 2)

Diese Betriebsart ist zur Zubereitung von Speisen mit automatischer Einstellung der Beheizungsart, der Temperatur und der Betriebsdauer geeignet.

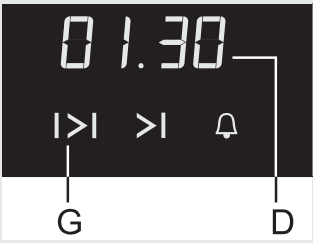
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste für die Speisenwahl (L) die Speiseart (es leuchtet das entsprechende Symbol der Speise, die entsprechende Beheizungsart, die Einschubebene, die Back-/Brattemperatur und die Betriebsdauer).
- Sie können auch das Programm Betriebsende bzw. Einschaltverzögerung des Backofens wählen (siehe Kapitel Zeitfunktionen).
- Starten Sie den Backofenbetrieb mit der Sensortaste (C) "Start/Stopp" und schalten Sie den Backofen ein.

- Die Temperaturanzeige (I) zeigt die ansteigende Temperatur im Backofen an. Nachdem die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol (I1) erlischt.
- Die eingestellte Betriebszeit wird abgezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Sie können die voreingestellten Temperaturen und Betriebszeiten des Backofens auch beliebig ändern:



- Falls Ihnen die voreingestellte Temperatur nicht zusagt, können Sie sie ändern, indem Sie die Sensortaste (I) berühren und mit den Sensortasten (H) "+" , "-" die gewünschte Temperatur einstellen (in Schritten zu 5° C). Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (I) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.



- Falls Sie die voreingestellte Back-/Bratzeit ändern möchten, Drücken Sie die Sensortaste (G) und stellen Sie mit den Sensortasten (H) "+" , "-" die gewünschte Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (G) bzw. wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

⚠ **Sie können die Temperatur während des Backofenbetriebs ändern (siehe Kapitel "Wahl und Einstellung der Backofentemperatur) und die Zeitfunktionen (siehe Kapitel Zeitfunktionen).**

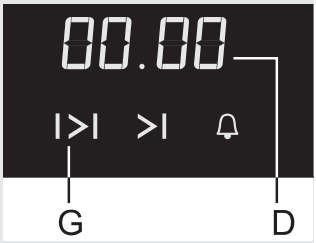
Back-/Brattabelle für ausgewählte Speisen

Symbol	Speise/ Funktion	Voreingestellte Temperatur (in ° C)	Max. mögliche Temperatur (in ° C)	Voreingestellte Zeit (St./ Min.)	Menge (kg)	Einschubebene (von unten)	Hinweis	Voreingestellte Betriebsart
	Kotelett im Stück	190	275	1:50	1,2	1	Braten im kleinen Bräter auf dem Rost.	
	Koteletts, Fisch	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Das Braten auf dem Rost (unter dem Rost ist auf der 2. Einschubebene die Fettpfanne eingeschoben) wird bei geschlossener Backofentür durchgeführt. Nach der Hälfte der Bratzeit muss das Fleisch gewendet werden.	
	Brathühnchen	170	275	1:05	1	2	Braten des Hühnchens auf dem Rost auf der 2. Einschubebene, die Fettpfanne ist in die untere Einschubebene eingeschoben.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Backen im niedrigen Backblech.	
	Kleingebäck, Kekse	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Backen in niedrigen Backblechen auf 2 Einschubebenen gleichzeitig.	
	Gehen von Hefeteig	40	40	-	-	1	Der Teig geht in der Schüssel, die auf dem Rost steht, auf.	
	Napfkuchen	160	275	1:05	1	1	Backen in einer dunklen Napfkuchen-Backform, die auf dem Rost steht.	
	Brot	190	275	1:00	1	2	Backen im niedrigen Backblech.	
	Abtauen	-	-	-	-	2	Legen Sie die Speise auf den Rost, das Backblech zum Auffangen des Fettes befindet sich in der unteren Einschubebene.	
	Wärmen von Essgeschirr	60	80	-	-	2	Stellen Sie das Zubehör - die Teller auf den Rost	
	Reinigung	70	90	0:30	-	2	Gießen Sie einen 0,5 Liter Wasser in das Backblech und schieben Sie es in die untere Einschubebene. Nach 30 Min. sind die Speisereste auf dem Email des Backofeninnenraumes aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.	
	Warmhalten von Speisen	70	95	3:00	-	1	Seien Sie beim Wärmen von Speisen vorsichtig, dass Sie nicht schnell verderbliche Speisen aufwärmen.	
	Schnelles Vorheizen	160	275	-	-	-	Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet.	

Bemerkung: Ein Speisesymbol mit Punkt bedeutet, dass der Backofen vorgeheizt werden muss. Die voreingestellte Back-/Bratzeit schließt die zum Vorheizen benötigte Zeit nicht ein.
Wenn Sie die Speise wählen, die ein Vorheizen des Backofens erfordert, beginnt die Taste zu blinken. Wenn Sie möchten, dass das Vorheizen eingeleitet wird, drücken Sie die Sensortaste und darauf die Sensortaste Start/Stopp. Der Backofen beginnt mit dem Vorheizen. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol erlischt und Sie können die Speise in den Backofen stellen, die Taste Start/Stopp drücken und mit dem Backen/Braten beginnen.

Wenn Sie das Vorheizen nicht wählen möchten, berühren Sie die blinkende Sensortaste nicht, sondern Drücken Sie sogleich auf die Sensortaste Start/Stopp. In dem Fall ist nicht sichergestellt, dass die Speise in der voreingestellten Zeit gebacken/gebraten ist.

Zeitfunktionen

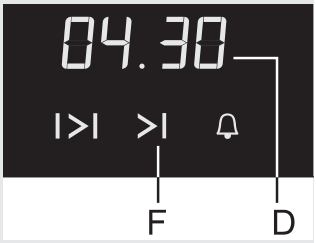


I>I Einstellung der Betriebsdauer des Backofens

Bei dieser Einstellung bestimmen Sie die Zeitdauer, in welcher der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer). Die maximale Betriebsdauer beträgt 10 Stunden!

- Durch Berühren der Sensortaste (G) aktivieren Sie die Einstellung der Betriebsdauer des Backofens. Auf der Anzeige (D) blinkt "00.00".
- Durch Berühren der Sensortaste (H) "+" , "-" können Sie die gewünschte Betriebsdauer einstellen.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (G) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.
- Schalten Sie darauf den Backofen mit der Sensortaste (C) "Start/ Stopp" ein.
- Die eingestellte Betriebsdauer beginnt abzuzählen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab (Ende des Back-/Bratvorgangs). Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Wenn Sie das Backen fortsetzen wollen, müssen Sie die Blinktaste START/STOP betätigen bzw. die Backstufen beliebig ändern.

⚠ **Sie können die Betriebsdauer des Backofens auch während des Betriebs des Backofens ändern oder einstellen.**



>I Einstellung des Betriebsendes des Backofens

Bei dieser Einstellung stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Tageszeit.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.
- AKtivieren Sie durch Berühren der Sensortaste (F) die Einstellung der Betriebsdauer des Backofens. Auf der Anzeige (D) erscheint die aktuelle Tageszeit, die einige Sekunden blinkt. Durch Berühren der Sensortaste (H) "+" , "-" können Sie das gewünschte Betriebsende einstellen.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (F) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.
- Schalten Sie den Backofen durch Berühren der Sensortaste (C) "Start/Stopp" ein. Dieser beginnt sofort zu arbeiten und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.

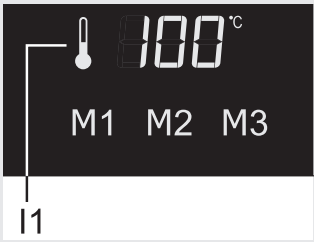
- Wenn Sie das Backen fortsetzen wollen, müssen Sie die Blinktaste START/STOP betätigen bzw. die Backstufen beliebig ändern.

⚠ **Sie können die Einstellung des Betriebsendes des Backofens auch während des Backofenbetriebs ändern oder einstellen.**

Einstellung der Einschaltverzögerung des Backofens - Kombination aus Betriebsdauer und Betriebsende des Backofens

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt er sich abschalten soll (Betriebsende). Das Betriebsende kann max. 24 Stunden ab der aktuellen Tageszeit eingestellt werden.

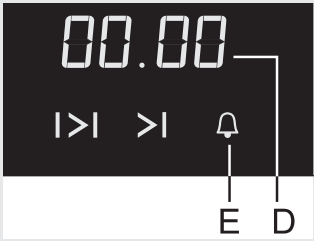
- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.
- Stellen Sie die Betriebsdauer ein (siehe Kapitel Einstellung der Betriebsadauer des Backofens).
- Berühren Sie die Sensortaste zur Einstellung des Betriebsendes (F). (Auf der Anzeige (D) erscheint automatisch die Summe aus der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens). Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste (H) "+" , " -" das Betriebsende ein.
- Der Backofen wartet auf den Start des Back-/Bratvorgangs – das Symbol (I1) blinkt.
- Schalten Sie den Back-/Bratvorgang durch Berühren der Sensortaste (C) "Start/Stopp" ein.
- Der Backofenbetrieb startet automatisch zum eingestellten Zeitpunkt (das Symbol (I1) leuchtet) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Wenn Sie das Backen fortsetzen wollen, müssen Sie die Blinktaste START/STOP betätigen bzw. die Backstufen beliebig ändern.



Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion unabhängig vom Backofenbetrieb verwenden, wenn Sie zu einem eingestellten Zeitpunkt gewarnt werden möchten.

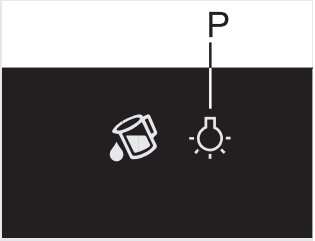
- Lösen Sie durch Berühren der Sensortaste (E) den Kurzzeitwecker aus. Auf der Anzeige (D) blinkt "00.00". Stellen Sie mit den Sensortasten (H) "+" , "-" die gewünschte Zeit ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (E). Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden!



- Die Einstellung des Kurzzeitweckers wird während des Betriebs nicht angezeigt. Wenn Sie die Einstellung überprüfen bzw. ändern möchten, drücken Sie die Taste (E).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.

⚠ **Aus Sicherheitsgründen schaltet sich der Backofen nach einer bestimmten Back-/Bratzeit automatisch ab:**
- nach 10 Stunden, wenn die eingestellte Back-temperatur höher ist als 120° C,
- nach 24 Stunden, wenn die eingestellte Back-temperatur niedriger ist als 120° C.

Zusätzliche Funktionen



Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie die Backofentür öffnen (Türschalter) oder den Backofen einschalten.
Bei einigen Modellen sind zur Beleuchtung des Backofen-innenraums zwei Leuchten eingebaut: eine Leuchte ist oben in der Hinterwand des Backofeninnenraums, die andere in der Mitte der rechten Seitenwand eingebaut.

Sie können die Backofenbeleuchtung nach Bedarf durch Berühren der Sensortaste (P) abschalten oder wieder einschalten (nur bei der Bedieneinheit 2).

Abtauen (nur bei der Bedieneinheit 2)

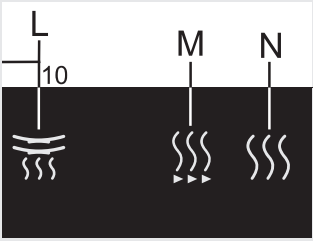
Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.

Aqua Clean – Nassreinigung (nur bei der Bedieneinheit 2)

Die Nassreinigung wird durch Berühren der Sensortaste (O) gestartet. Die voreingestellte Temperatur beträgt 70° C. Gießen Sie 0,5 Liter Wasser in das Backblech und schieben Sie es in die untere Einschubebene. Nach 30 Min. sind die Speisereste auf dem Email des Backofeninnenraumes aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.
Die voreingestellte Temperatur beträgt 70° C, die höchste einstellbare Temperatur beträgt 90° C. Sie können nach Bedarf die voreingestellte Temperatur und Zeit ändern.

Warmhalten von Speisen (nur bei der Bedieneinheit 2)

Sie können das Warmhalten von Speisen auch als selbständige Funktion zum Aufwärmen von schon zubereiteten Speisen verwenden.
Sie können die Funktion auch während des Back-/Bratvorgans aktivieren; der Backofen hält nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs die nächsten 3 Stunden die Temperatur 70° C aufrecht.

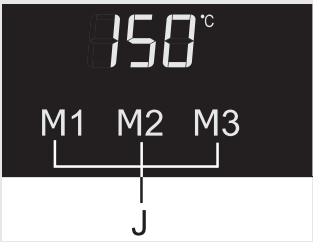


Schnelles Vorheizen des Backofens (nur bei der Bedieneinheit 2)

- Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet.
- Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schalten die Backofen-Heizkörper ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Berühren einer beliebigen Sensortaste oder Verdrehen des Wahlknebels abschalten können bzw. schaltet sich dieses nach 1 Minute automatisch ab.
- Der Backofen ist nun zum Backen/Braten mit der ausgewählten Beheizungsart bereit.
- Voreingestellte Temperatur 160° C, höchste einstellbare Temperatur 275° C.

Wärmen von Essgeschirr (nur bei der Bedieneinheit 2)

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tellern geeignet, dadurch bleiben die Speisen länger warm. Sie können die Funktion durch Berühren der Sensortaste L10 einschalten.
Voreingestellte Temperatur 60° C, höchste einstellbare Temperatur 80° C.

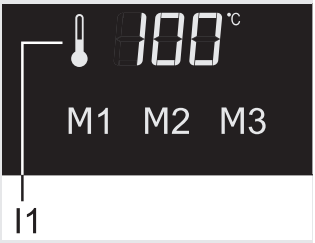


Speicherplätze (J)

Der Backofen ermöglicht Ihnen, drei eigene Backprogramme zu speichern.

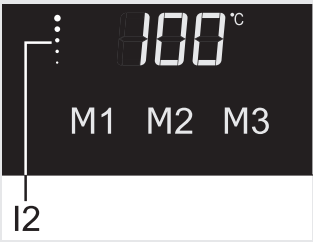
Auf den Speicherplätzen (M1, M2, M3) sind Werkseinstellungen gespeichert, die Sie beliebig ändern können wie folgt.

- Durch Berühren des gewählten Speichers werden die Werkseinstellungen angezeigt (Beheizungsart, Temperatur und Betriebsdauer des Backofens).
- Wenn Sie diese Einstellungen ändern möchten, berühren Sie den gewählten Speicherplatz (J) noch einmal; dieser beginnt zu blinken und Sie können nun die Einstellungen ändern.
- Bestätigen Sie die Einstellungen durch erneutes Berühren des gewählten Speicherplatzes.
- Wenn Sie das nächste Mal mit diesen Einstellungen backen/braten möchten, berühren Sie nur die Taste des gewählten Speicherplatzes und starten Sie den Back-/Bratvorgang durch Berühren der Sensortaste (C) "Start/Stopp".
- Sie können den Speicherplatz jederzeit durch ein zweites Berühren des gewählten Speicherplatzes mit neuen Einstellungen belegen.

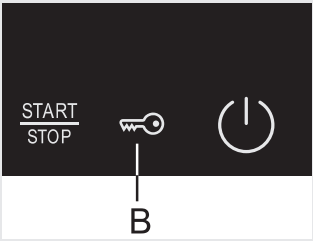


Indikatorlämpchen des Backofenthermostats (I1)

- Das Indikatorlämpchen leuchtet; die Backofentemperatur ist niedriger als die eingestellte Temperatur, der Backofen heizt sich auf.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, geht das Indikatorlämpchen aus und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- Während des Back-/Bratvorgangs schalten sich die Heizelemente ein und aus, deswegen schaltet sich auch das Indikatorlämpchen ein und aus.



Wenn das Symbol I2 leuchtet, bedeutet das, dass der Backofen aufgeheizt wird. Nachdem er die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Symbol ab und schaltet sich während des Back-/Bratvorgangs nicht mehr ein.



Sicherheitsverriegelung der Sensoren

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie die unbefugte Bedienung des Backofens vermeiden möchten (zur Sicherheit von Kindern).

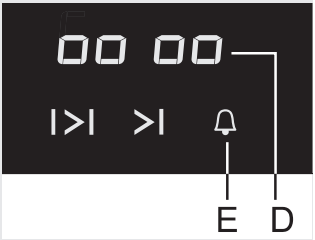
- Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen Sie die Sensortaste (B) 3 Sekunden lang gedrückt halten.

243913

- Alle Sensortasten werden verriegelt, außer der Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des Geräts (A) und der Sensortaste der Funktionssperre (B).
- Wenn Sie eine beliebige Sensortaste drücken, ertönt ein Pfeifton und das Schlüsselsymbol (B) blinkt schnell.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen Sie die Sensortaste (B) 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Akustisches Signal

Bei richtiger Betätigung der aktiven Sensortasten ertönt immer ein kurzer Pfeifton.
Das akustische Signal für das Betriebsende ertönt 1 Minute lang. Sie können es durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten.



Einstellung der Lautstärke des akustischen Signals

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals auf folgende Weise einstellen:

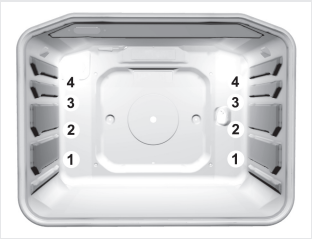
- Halten Sie die Sensortaste (B) ca. 3 Sekunden lang gedrückt, damit die Lautstärkenanzeige auf der Anzeige (D) erscheint.
- Stellen Sie mit der Sensortaste (H) "+" , "-" die gewünschte Lautstärke ein.
  - "oooo" für maximale Lautstärke
  - "o" für minimale Lautstärek.
- Der zuletzt eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.

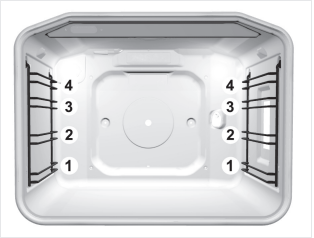
Änderung der Geschwindigkeit des Wertdurchlaufs

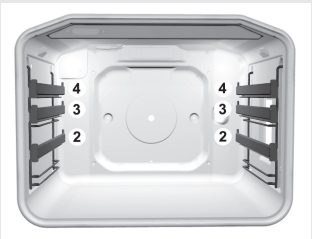
Die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte wird nach 3 Sekunden ständiger Berührung der Sensortaste (H) "+" , "-" höher.

⚠ **Bei Stromausfall unter 1 Minute bleiben alle Einstellungen unverändert und der Backofen setzt seinen Betrieb fort (wenn er eingeschaltet ist).**

Einschubebenen





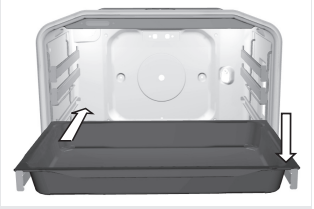


- Das Zubehör (Rost, niedriges und hohes Backblech) können Sie in den Backofen auf 4 verschiedene Einschubebenen stellen.
- Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden! In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
- Die Führungen sind Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen (abhängig vom Gerätemodell). Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

Teleskopausziehführungen (abhängig vom Modell)

Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Links und rechts im Backofen befinden sich Führungen mit Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen.

Die Ausziehführungen gibt es in folgenden Ausführungen (abhängig vom Modell):
- mit drei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit einer komplett und zwei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit drei komplett ausziehbaren Führungen.



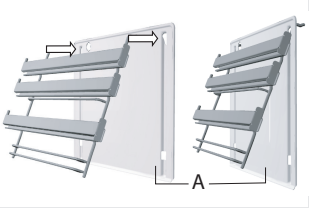
⚠ **Die Teleskop-Ausziehführungen und andere Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs heiß! Verwenden Sie bei der Arbeit einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz, der Sie vor Verbrennungen schützt!**

- Um den Rost, das Backblech oder die Fettpfanne einzuschieben, müssen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Einschubebene herausziehen.

- Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwandige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschienen und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

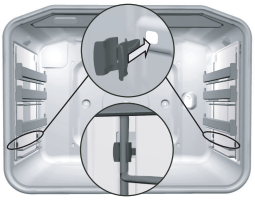
Leicht zu reinigende Einsätze (abhängig vom Modell)

Die eingelegte leicht zu reinigende Innenauskleidung verhindert, dass das Fett beim Braten direkt auf die Innenwände des Backofens spritzt.



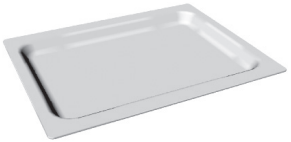
Montage:

- Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. Teleskopausziehführungen (siehe Kapitel Entfernen der Teleskopausziehführungen und Drahtführungen).
- Stecken Sie die Führungen (Draht- bzw. Teleskop-Ausziehführungen) auf die leicht zu reinigende Innenauskleidung (A), hängen Sie das Ganze in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie es nach oben.

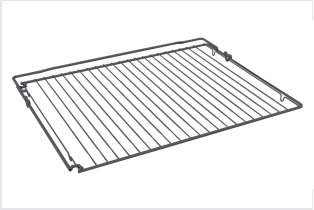


Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (komplettes Herausziehen) und der leicht zu reinigenden Innenauskleidung die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand und stecken Sie die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.

Backofenzubehör (vom Gerätemodell abhängig)



Der Glasbräter dient zum Braten von Fleisch und als Serviertablett..



Rost, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise auch direkt auf den Rost stellen.

⚠ **Der Trägerrost und die Führungen verfügen über Sicherheitsanschläge, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Entfernen des Rostes müssen Sie diesen, wenn er an die Anschläge stößt, leicht anheben.**

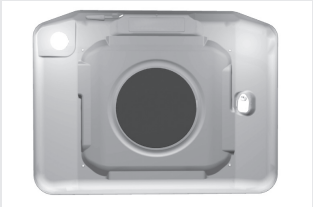
Das niedrige Backblech ist zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.

Das hochwandige Backblech dient zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett.

⚠ **Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hochwandige Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.**

Die Rückseite des Backofens ist mit einer **katalytischen Verkleidung** versehen, die nur von einem Fachmann bzw. Kundendienstfachmann montiert bzw. demontiert werden darf.

Fettfilter (abhängig vom Modell)



Der auf der der Rückseite des Backofens eingebaute Fettfilter schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Beim Braten von Fleisch ist der Einsatz des Fettfilters empfehlenswert. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen von Potitzen zu schlechten Backergebnissen führen.

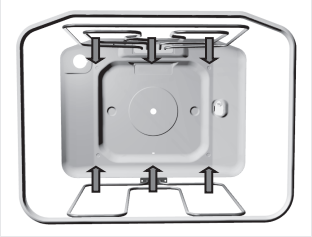
Zubereitung von Speisen

Backen

- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen die Beheizungsarten ☐, ⊛ und ⊛. (Die Bedienung des Backofens mit gewählter Beheizungsart ist vom Modell abhängig).
- Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen entfernen!

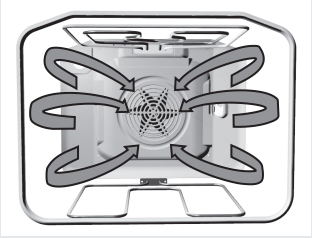
Tipps

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Backtemperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut.



☐ Backen mit Ober-/Unterhitze

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von verschiedenen Arten vom Gebäck, Brot und zum Braten von Fleisch geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Ein vorgeheizter Backofen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut erst in den Backofen, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.



⊛ Backen mit Heißluft

Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet, insbesondere für Kleingebäck in niedrigen Backblechen. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen und die 2. und 3. Einschubebene zu verwenden. Diese Beheizungsart ist auch für feuchtes Backgut und Obsttorten (Backen auf einer Einschubebene) geeignet.

- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Sie können verschiedenes Backgut zusammen backen, wenn die erforderlichen Temperaturen ähnlich sind.
- Die Backzeiten können beim Backen in gleichen Backblechen verschieden sein. Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen – Backen auf zwei oder drei Einschubebenen, kann die Backzeit für verschiedene Backbleche verschieden sein. Möglicherweise werden Sie ein Backblech früher aus dem Backofen herausnehmen müssen,

als ein anderes (Backblech in der oberen Einschubebene).
- Bereiten Sie Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun!
- Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann.

Tipps zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?

Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.

Das Backgut ist zusammengesackt

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von
Küchenmaschinen.

Das Backgut ist zu hell

Verwenden Sie nächstes Mal zum Backen ein dunkles Backblech, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.

Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Quarktorte, ist nicht durchgebacken.

Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Bei den Temperaturen sind immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie anfangs die niedrigere Temperatur ein. Falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur.
- Die angeführten Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Art des Backguts.
- Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Backtabelle: Backen mit Oberhitze/Unterhitze oder Heißluft - beim Backen auf einer Einschubebene

Art des Backguts	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Einschu-gebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Back-zeit (in Min.)
Süßes Gebäck					
Marmor-, Napfkuchen	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Kastenkuchen	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Schlupfkuchen, Springform	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Käsekuchen, Springform	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Obsttorte, Mürbeteig	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Obsttorte mit Überguss	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Streuselkuchen	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Pflaumenkuchen	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biskuitrolle*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Kuchen, Rührteig	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Weihnachtsstollen	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Apfelstrudel	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Buchteln	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Pikantes Backwerk					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Brot	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Semmeln*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Spritzgebäck*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Hefekleingebäck	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Blätterteiggebäck	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Aufläufe					
Reisauflauf	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Quarkauflauf	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Gefrorenes Backgut					
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Quarktorte	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Pommes frites für den Backofen*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen kleinere Backbleche und Backformen gelegt werden, sowie auf das niedrige Backblech. Das hochwandige Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

Backtabelle (Heißluft und Unterhitze)

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Grillzeit (in Min.)
Käsekuchen (750 g Quark) – Mürbeteig	2	150-160	65-80
Pizza * - Hefeteig	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine – Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen mit Streusel – Hefeteig	2	150-160	35-40
Obstkuchen - Rührteig	2	150-160	45-55
Apfelstrudel – Strudelteig	2	170-180	45-65

Hinweis: Die Führung bezieht sich auf das niedrige Backblech oder auf den Rost, auf welchen Sie kleinere Backbleche und Backformen legen.

Braten

- Sie können zum Braten , verwenden.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Braten ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun.

Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, zu den Einschubebenen und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch im Backofen ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Geben Sie während des Bratvorgangs ausreichend Flüssigkeit in das Backblech, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, dass Sie den Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrollieren und ihm Flüssigkeit zugeben sollten.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag von Kondenswasser an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Brattabelle: Braten mit Unter-/Oberhitze oder Heißluft - beim Backen auf einer Einschubebene

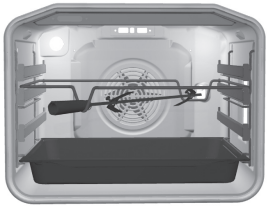
Fleischart	Gewicht (in g)	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Bratzeit (in Min.)
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	**2**	**200-220**	2	180-190	100-120
Rinderbraten	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Roastbeef, medium	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-50
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-60
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Schweineschulter	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Schweinerollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kasseler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Hackbraten	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Kalbshaxen	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Geflügel						
Hühnchen, ganz	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Gans	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Truthahn, Pute	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das hochwandige Backblech; legen Sie kleinere Backbleche auf den Rost, welchen Sie in die 1. Einschubebene schieben (Sie dürfen das hochwandige Backblech nicht in die 1. Einschubebene schieben).

- Sie sollten beim Grillen besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Grillheizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch (z.B. aus Würsten) kann heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten, usw.) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

Hinweise zum Grillen

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit stark von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Grillen ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper (Groß- und Kleingrill) 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht am Rost festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 4. Einschubebene einsetzen.
- Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit diese das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere.
- Wenn Sie größere Fleischstücke auf dem Rost grillen (Hühnchen, Fisch) setzen Sie den Rost in die 2. Einschubebene und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene ein.
- Wenden Sie dünne Fleischstücke nur einmal, dickere mehrmals. Verwenden Sie zum Wenden der Fleischstücke Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Saft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang, damit der Schmutz beim nächsten Mal nicht festbrennen kann.



Grillen auf dem Drehspieß

(nur bei einigen Modellen)

- Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.
- Setzen Sie bei Verwendung des Drehspießes zuerst das spezielle Grillgestell in die 3. Einschubebene von unten ein.
- Spießen Sie das vorbereitete Fleisch auf den Drehspieß und bohren Sie auf beiden Seiten die beigelegten Gabeln ins Fleisch, damit es gut fixiert wird. Schrauben Sie anschließend die Feststellschrauben auf den Gabeln fest.
- Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes. Stecken Sie den spitzen Teil des Drehspießes in die Öffnung auf der rechten Seite der Backofenhinterwand, die mit einer drehbaren Blende geschützt ist. Stellen Sie den Vorderteil des Drehspießes auf den niedrigsten Teil des Grillgestells, bis er einschnappt.
- Stellen Sie das hochwandige Backblech zum Auffangen des tropfenden Fettes und Fleischsaftes eine Einschubebene tiefer.
- Aktivieren Sie den Drehspieß durch Wahl der Betriebsart "Großgrill" oder "Kleingrill".
- Bevor Sie die Backofentür schließen, schrauben Sie den Handgriff des Drehspießes ab.

Tabelle: Grillen mit dem Großgrill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschub-bebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Temperatur (in ° C)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste					
4 Rindersteaks, blutig	180 g/Stk.	4	240	-	14-16
4 Rindersteaks, medium	"	4	240	-	16-20
4 Rindersteaks, durch	"	4	240	-	18-21
4 Schnitzel (Schweinenacken)	"	4	240	-	19-23
4 Koteletts	"	4	240	-	20-24
4 Kalbsschnitzel	"	4	240	-	19-22
6 Lammkoteletts	100 g/Stk.	4	240	-	15-19
8 Grillwürste	100 g/Stk.	4	240	-	11-14
3 Scheiben Leberkäse	200 g/Stk.	4	240	-	9-15
1/2 Hühnchen	600 g	2	-	180-190	25 (1. Seite) 20 (2. Seite)
Fisch					
Lachsscheiben	600	3	240	-	19-22
4 Forellen	200 g/Stk.	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Weißbrotscheiben	/	4	240	-	1,5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	240	-	2-3
Belegte Toastbrote	/	4	240	-	3,5-7
Fleisch/Geflügel*					
Ente*	2000	2	210	150-170	80-100
Hühnchen*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Schweinebraten	1500	2	-	150-160	90-120
Schweineschulter	1500	2	-	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/Rinderfilet	1500	2	-	170-180	40-80
Gratiniertes Gemüse**					
Blumenkohl, Wirsing	750	2	-	210-230	15-25
Spargel	750	2	-	210-230	15-25

Bemerkung: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen das Fleisch gestellt wird; im Kapitel Fleisch/Geflügel bezieht sich die Einschubebene auf das hochwandige Backblech, bei Hühnchen auf den Rost.

Beachten Sie beim Braten von Fleisch, dass im Bräter genügend Wasser sein muss, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrere Male. Schieben Sie beim Grillen von Fleisch auf dem Rost die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit Fett und Fleischsaft aufgefangen werden (siehe "Tipps zum Grillen").

Empfehlung: Trocknen Sie die Forellen mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillvorgangs die Forellen nicht wenden.

*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

**Das Gemüse wird halbgegart und mit Bechamel und geriebenem Käse überdeckt. Der kleinere Glasbräter liegt auf dem Rost.

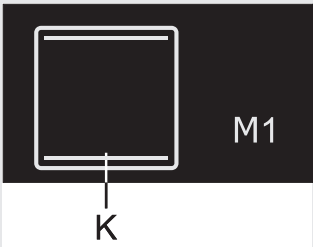
Tabelle: Grillen mit dem Grill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Temperatur (in ° C)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste					
2 Rindersteaks, durch	180 g/Stk.	4	240	-	18-21
2 Koteletts		4	240	-	20-22
2 Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Stk.	4	240		18-22
4 Grillwürste	100 g/Stk.	4	240	-	11-14
4 belegte Brötchen		4	240	-	5-7
Toast – Bräunen		4	240		3-4
3 Forellen - auf dem Rost	200 g/Stk.	2	-	160-170	45-50
Hühnchen - auf dem Rost	1.500 g	2	-	160-170	60-80
Schweineschulter - im hochwandigen Backblech	1.500 g	2	-	150-160	120-160

Programmiertes Braten mit der Fleischsonde

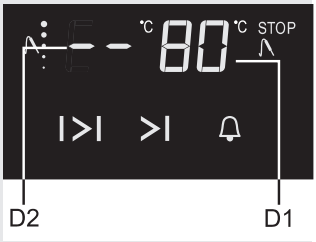
Stellen Sie bei diesem Programm die gewünschte Temperatur des Fleischkerns ein; es sind Einstellungen zwischen 30 und 99° C möglich.
Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.
Zum Braten mit der Fleischsonde sind größere Fleischstücke geeignet, nach Möglichkeit ohne Knochen. Hühnchen und Hasen sind zum Braten mit der Fleischsonde nicht geeignet.

Empfohlene Temperaturen des Fleischkerns:	
Schwenebraten	85° C
Rindernbraten	80° C
Kalbsbraten	75° C
Lungenbraten	40-50° C



Braten mit der Fleischsonde:

- Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Buchse im Backofen und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. Die Buchse befindet sich in der vorderen oberen Ecke auf der linken Seitenwand. Vorher müssen Sie den Metallzapfen von der Buchse entfernen; nach dem Bratvorgang den Metallzapfen wieder einsetzen.
- Sobald Sie die Fleischsonde angeschlossen haben, erscheint auf der Anzeige anstatt der aktuellen Uhrzeit die Temperaturanzeige der Fleischsonde.
- Schalten Sie den Backofen durch Berühren der Ein-/ Ausschalttaste ein.
- Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart (K) und die zugehörige Back-/Brattemperatur. Wir empfehlen die Beheizungsart Ober- und Unterhitze.



- Stellen Sie darauf die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Sensortaste (D1) berühren und mit den Sensortasten (H) "+" , "-" die Temperatur im Bereich zwischen 30 - 99° C in Schritten zu 1° C einstellen.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (D1) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.
- Bestätigen Sie durch Berühren der Sensortaste (C) "Start/ Stopp" alle Einstellungen, der Backofenbetrieb startet.
- Während des Bratvorgangs wird auf der Anzeige (D2) die ganze Zeit die ansteigende Temperatur des Fleischkerns angezeigt. Solange die Temperatur des Fleischkerns niedriger ist als 30° C, wird folgendes Symbol angezeigt (--).
- Sie können die Brattemperatur während des Backofenbetriebs, sowie die Temperatur der Fleischsonde jederzeit ändern, indem Sie die zugehörige Sensortaste (H) drücken.
- Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Schalten Sie den Backofen ab, nehmen Sie die Sonde aus dem Fleischstück und ziehen Sie den Stecker der Fleischsonde aus der Backofenbuchse heraus. Stecken Sie den Metallzapfen wieder auf die Backofenbuchse.

⚠ **Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht die Heizelemente berührt! Sie dürfen nur die für diesen Backofen vorgesehene Fleischsonde verwenden.**

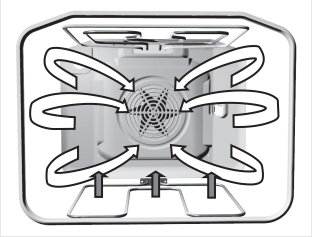
Verwendung der Sonde in Kombination mit den Zeitfunktionen (für erfahrene Anwender)

Wenn Sie die Sonde verwenden, können Sie auch die Dauer oder das Ende des Backofenbetriebs festlegen, wie schon in vorhergehenden Kapiteln beschrieben wurde. Eines sollten Sie sich jedoch merken:

- Wenn Sie die Funktion der Betriebsdauer verwenden (G) und die gewünschte Zeit einstellen, wird sich der Backofen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschalten, ungeachtet der Tatsache, ob die tatsächliche Temperatur der Speise die eingestelte Temperatur erreicht hat. Deswegen sollte diese Zeit etwas länger sein als die Zeit, die notwendig ist, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Verfahren Sie auf die selbe Weise hinsichtlich der Funktion der Beendigung des Backofenbetriebs (F).
- Diese Kombination könnnen Sie erfolgreich verwenden, wenn Sie bestimmte Erfahrungen hinsichtlich der Zeiten, die zu

einem ausreichendes Braten von bestimmten Speisearten und -mengen bei einer eingestellten Temperatur der Speise notwendig sind, erlangt haben.
- Gemäß diesen, durch Erfahrungen erschlossenen Informationen, können Sie die Dauer des Backofenbetriebs (G) etwas höher einstellen als es tatsächlich notwendig ist und dabei erfolgreich auch die Funktion Beendigung des Backofenbetriebs verwenden (F).

Einkochen



Verwenden Sie zum Einkochen die Beheizungsart Unterhitze mit Gebläse.

Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit dieselbe Größe haben, mit demselben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Sie können auf das Backblech gleichzeitig bis zu 6 Stück 1-Litergläser stellen.

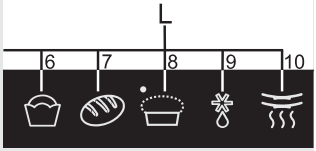
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in das hochwandige Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70° C), damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser in den Backofen so hinein, dass sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Befeuchten Sie die Gummidichtungen vor dem Gebrauch.
- Schieben Sie das hochwandige Backblech mit den Einmachgläsern in die 2. Einschubebene von unten. Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange ein, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar sind. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	T=170° C - 180° C, bis in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar werden (in Min.)	Nach dem Aufkochen - nachdem in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind.	Ruhezeit im Backofen (in Min.)
Obst				
Erdbeeren	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	25
Steinfrüchte	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	30
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	35
Gemüse				
Saure Gurken	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	30
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	ca. 40-55	auf 120° C stellen 60 Min.	30

Hinweis: Die Zeiten in der Tabelle sind nur Richtwerte. Sie sind von der Zimmertemperatur, der Gläseranzahl, der Menge und der Temperatur des eingemachten Obstes und Gemüses abhängig. Bevor Sie beim Einkochen von Obst den Backofen ausschalten bzw. bei bestimmten Gemüsesorten die Temperatur verringern, überprüfen Sie, ob in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind. Wichtig: Beobachten Sie aufmerksam, wann in der Flüssigkeit im ersten Einmachglas Luftbläschen auftauchen.

Abtauen



- Sie können das Abtauen von eingefrorenen Lebensmitteln im Backofen mit dem Gebläse beschleunigen. Starten Sie den Abtauvorgang durch Berühren der Sensortaste L9.
- Zum Abtauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel aus Hygienegründen nicht im Backofen auf.

Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters oder rühren Sie die Speisen um, damit sie gleichmäßig abgetaut werden.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten nicht gereinigt werden. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.

Gehäusevorderseite
Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Vileda-Tuch und einem flüssigen nichtscheuernden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von glatten Oberflächen geeignet ist. Geben Sie das Reinigungsmittel auf ein Vileda-Tuch und wischen Sie den Schmutz weg. Wischen Sie die Oberfläche danach mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

Aluminisierte Oberflächen
Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln und einem Vileda-Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das feuchte Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche, wischen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch mit reinem Wasser ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf.
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und Schwämme. Die aluminisierte Oberfläche darf mit Backofen-Sprays nicht in Berührung kommen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl
(nur bei einigen Modellen)
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile
(nur bei einigen Modellen)
Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind.
Sie können auch spezielle Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind, wobei Sie die Hinweise des Herstellers beachten müssen.

HINWEIS: Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Backofen

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Backofen-Reinigungsmitteln, Backofenspray), jedoch nur bei hartnäckiger Verschmutzung; danach müssen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem Tuch und reinem Wasser gründlich sauber wischen.
- Zum regelmäßigen Reinigen des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgende Vorgehensweise: Gießen Sie 0,6 l Wasser in einen Glasbräter oder ein niedriges Backblech und stellen Sie es auf die untere Führung. Berühren Sie die Sensortaste O. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50° C, die voreingestellte Zeit 30 Minuten. Berühren Sie darauf die Sensortaste Start/Stopp, um den Backofenbetrieb zu starten. Nach 30 Min. sind die Speisereste auf dem Email des Backofens aufgeweicht und Sie können sie mit einem feuchten Tuch wegwischen.

Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:
Der Backofen muss vor dem Reinigen abgekühlt sein.

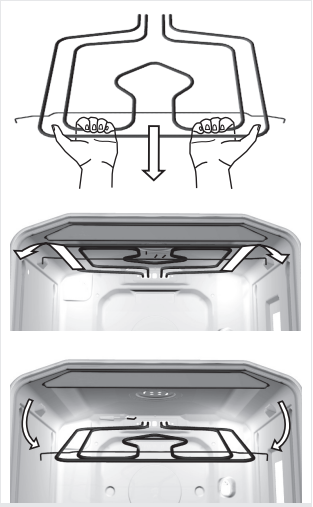
- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und reinem Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.Ä.
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen nicht mit Backofen-Reinigungssprays in Berührung kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen der Oberfläche führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Zeitschaltuhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizelemente an der Backofendecke.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Katalytische Backofen-Innenauskleidung (nur bei einigen Modellen)

- Das katalytische Email ist weich und empfindlich auf Abrieb, deswegen raten wir die Verwendung von groben Reinigungsmitteln und spitzen Gegenständen ab.
- Das rauhe katalytische Email beschleunigt den Zerfall von Fett und anderer Verunreinigungen. Kleinere Flecken, die

nach dem Back-/Bratvorgang bleiben, werden normalerweise abgebaut, wenn Sie den Backofen beim nächsten Mal gebrauchen. Allgemein gilt, dass die Flecken bei Temperaturen über 220° C verschwinden, bei niedrigeren Temperaturen werden sie nur teilweise beseitigt.
- Die selbstreinigende Fähigkeit des katalytischen Emails fällt mit der Zeit ab. Deswegen empfehlen wir, die Innenauskleidung aus katalytischem Email nach einigen Jahren regelmäßigen Gebrauchs auszutauschen.

Nützliche Tipps
- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen die Fettpfanne unter den Rost.



Reinigung der Backofendecke (nur bei einigen Modellen)
- Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infra-Heizelement eingebaut.
- Bevor Sie das Infra-Heizelement absenken, müssen Sie den Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz trennen (Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters).
- Das Infra-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Das Infra-Heizelement darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen und ziehen Sie dann das Heizelement waagrecht zu sich. Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herausspringt (siehe Abb.).
Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.

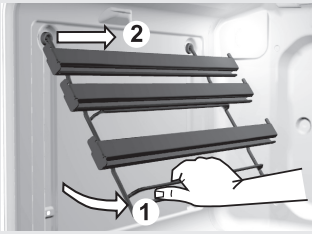
Zubehör
Reinigen Sie Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.Ä. mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

Fettfilter (nur bei einigen Modellen)
Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Leicht zu reinigende Innenauskleidung (nur bei einigen Modellen)
Reinigen Sie die Innenasukleidung nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Spezial-Email
Der Backofen, die Innenseite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

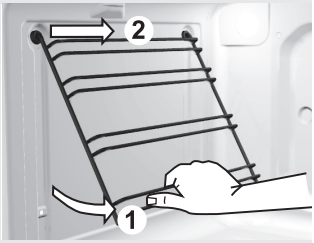
Pflege (abhängig vom Modell)



Demontage der Teleskop- und Ausziehführungen
Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.
- Drehen Sie die Führungen an der Unterseite nach innen und ziehen Sie sie von oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter und die Teleskopausziehführungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

⚠ **Die Teleskop-Ausziehführungen dürfen nicht eingefettet werden.**

Montieren Sie die Führungen wieder in umgekehrter Reihenfolge.



Herausnehmen der Drahtführungen
Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Drahtführungen aus dem Backofen herausnehmen.
- Drehen Sie die unteren Führungen nach innen und ziehen Sie diese oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Hängen Sie danach die Drahtführungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.

DEMONTAGE DER INNEREN GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR - NUR BEI PREMIUM BACKOFENTÜREN AUS GLAS (Ausführung a und b)

Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür).

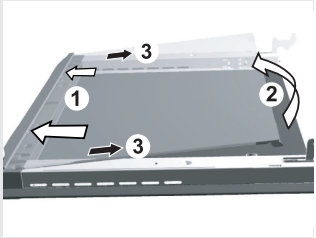


Abb 1

a)

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, ziehen Sie sie leicht zu sich und heben Sie sie an Nicht zu viel! Höchstens 10 mm, damit der Dorn des Glasträgers aus dem Spalt heraustritt (Abb. 1).
- Entfernen Sie das Glas (in Richtung Pfeil 3).

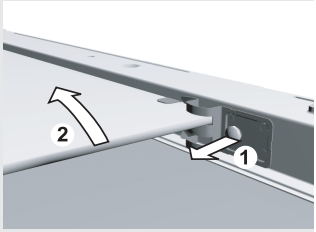


Abb 2

- Die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen) entfernen Sie, indem Sie zuerst die Schrauben auf den Trägern der Glasscheibe lösen und die Glasscheibe etwas anheben (Abb. 2). Entfernen Sie vor dem Reinigen der Glasscheibe noch die Träger der Glasscheibe.

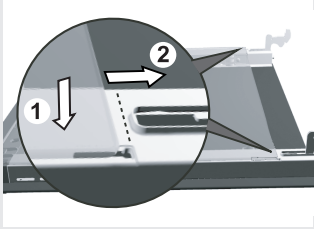


Abb 3

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
  Bemerkung: Setzen Sie das Glas in den Spalt und drücken Sie es nach vorne (Abb. 3).

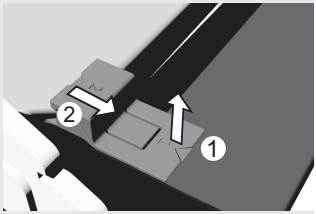


Abb 1

b)

- Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger) (Abb. 1).

243913

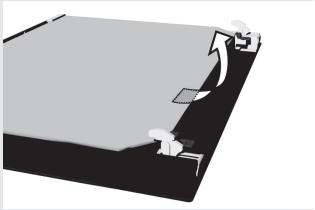


Abb 2

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herausspringt und nehmen Sie sie heraus (Abb. 2).

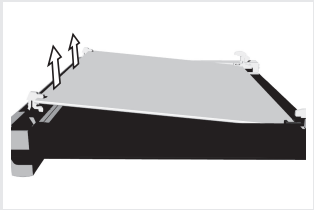


Abb 3

- Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe (Abb. 3).

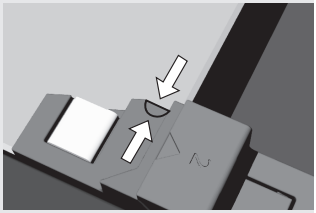
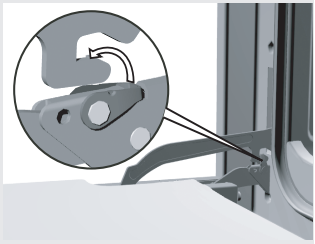
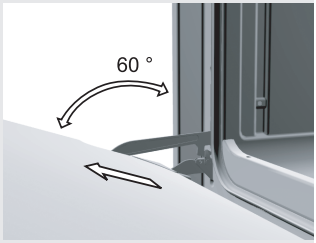


Abb 4

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
  Bemerkung: Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, sodass sich die Symbole (Mond) auf der Tür und der Glasscheibe überdecken (Abb. 4).





AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT BEWEGLICHEM SCHARNIER
(nur bei einigen Modellen)

- Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag. Heben Sie die Klemmen der unteren Scharnierträger auf beiden Seiten der Backofentür in die senkrechte Lage hoch und stecken Sie sie auf die Blättchen der oberen Scharnierträger.
- Schließen Sie darauf die Backofentür bis zur Hälfte und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
- Setzen Sie die Tür in halbgeöffneter Position ein (unter einem Winkel von ungefähr 60°) und zwar so, dass Sie sie während des Öffnens bis zum Anschlag in Richtung des Backofens schieben. Achten Sie darauf, dass die Einkerbungen an den unteren Scharnierträgern auf dem unteren Rand der Ausschnitte auf der Vorderseite des Backofens einrasten. Nachdem Sie die Tür ganz geöffnet haben, nehmen Sie die Klemmen von den Blättern der oberen Scharnierträger ab und schieben Sie sie in die waagrechte Lage zurück.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT EINACHSIGEM SCHARNIER (vom Modell abhängig)

a) Klassisches Schließen
b) Das **GentleClose** System dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

⚠ **Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des Gentleclose Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.**

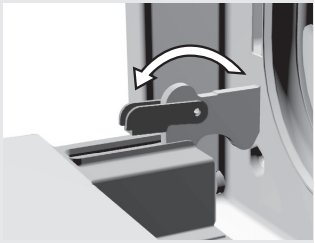


Abb. 1

- Öffnen Sie die Backofentür und drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück – das gilt für das klassische Schließsystem (Abb. 1).

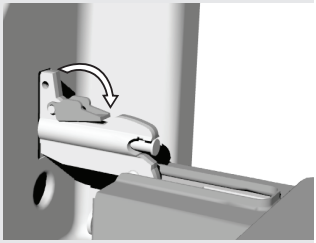


Abb. 2

- Drehen Sie beim **GentleClose** System die Aushängesperre um 90° zurück (Abb. 2).

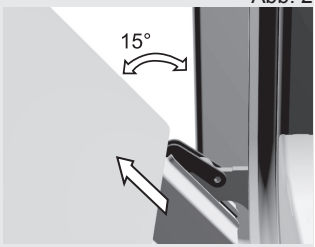


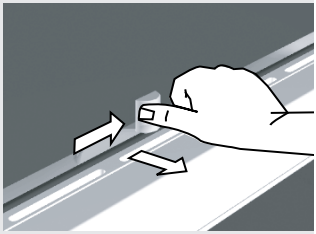
Abb. 3

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 3).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in den Einkerbungen einschnappen. Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.

- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie, ob sie sich richtig schließen lässt. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Achtung:
Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperren der Scharniere vor dem Ausbau bzw. bei der Montage der Backofentür sicher in ihre Lagerungen eingerastet sind. Im Gegenfall kann es beim Aushängen bzw. Einhängen der Backofentür zum plötzlichen Auslösen bzw. Schließen des Hauptscharniers, auf welches eine starke Feder einwirkt, kommen. Dabei können Sie verletzt werden.

Türsperre (nur bei einigen Modellen)

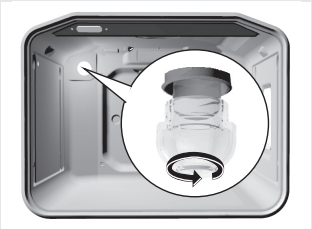


- Die Backofentür ist mit einer Sperre ausgerüstet, die ein Öffnen der Backofentür solange verhindert, bis die Sperre aufgehoben wird. Die Türsperre wird durch leichten Daumendruck nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen entriegelt.
- Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türsperre automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

Bemerkung: Falls die Türverriegelung dem Gerät beigepackt ist, befestigen Sie sie unter die Bedienblende des Geräts gemäß der Einbauanleitung, die der Türverriegelung beigelegt ist.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Schalten Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.



Backofenleuchte
(nur bei einigen Modellen)
Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie keine Garantie!
Zum Austauschen benötigen Sie eine Glühbirne mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300° C.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Glühbirne aus. Schrauben Sie danach wieder die Glasabdeckung an ihren Platz.

Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel, die ausschließlich zur Verwendung in Haushaltsgeräten bestimmt sind. Sie sind nicht zur Beleuchtung Ihrer Räume geeignet.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeitenen muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können die Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf der Anzeige ist "eingefroren".	• Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals ab...	• Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Elektro-Fachmann an!
Die Backofeninnenbeleuchtung funktioniert nicht...	• Der Wechsel der Glühbirne ist im Kapitel "Austausch von Geräteteilen" beschrieben.
Der Backofen wird nicht heiß...	• Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? • Ist die Backofentür geschlossen?
Das Backgut ist nicht durchgebacken...	• Haben Sie den Fettfilter entfernt? • Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel "Backen" beachtet? • Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?
Die Temperaturanzeige zeigt einen Fehler (F1, F2, …) an	• Es ist zu einem fehlerhaften Betrieb des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
Die Uhr auf der Bedieneinheit blinkt	• Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder das Gerät wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht. • Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird.

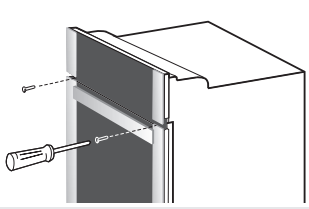
Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

Aufstellung und Anschluss

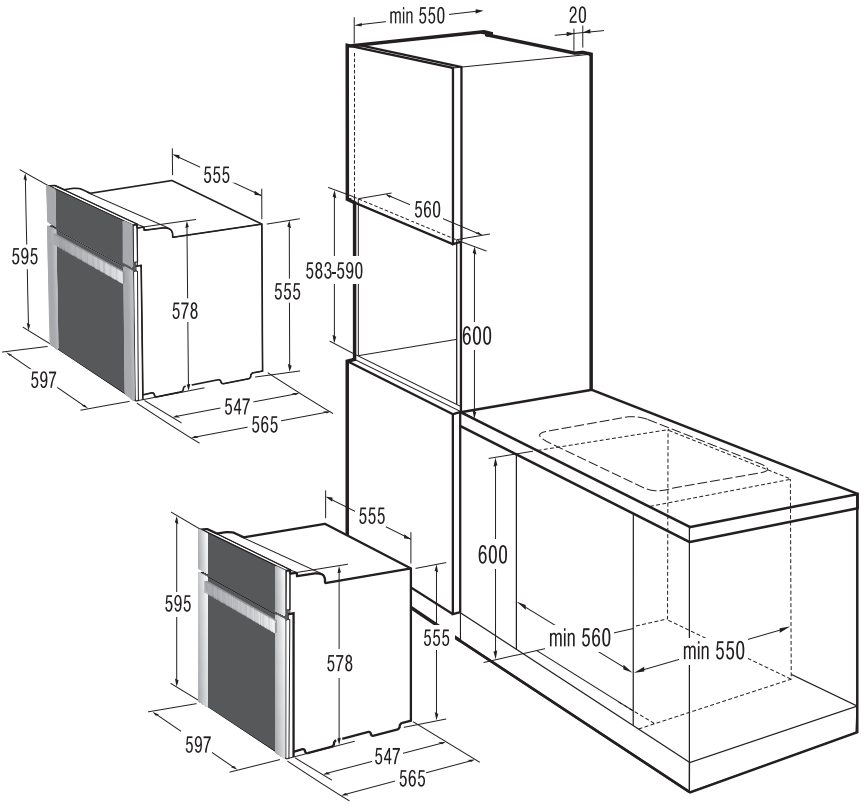
Wichtige Hinweise

- Der Anschluss des Herdes darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In jeder offenen Stellung muss die Entfernung zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen. Geeignet sind LS-Schalter oder Sicherungen.
- Zum Anschluss des Herdes können auch Gummianschlusskabel (vom Typ HO5RR-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern), PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern) oder andere gleichwertige oder bessere Kabel verwendet werden.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoff-Folie, Styropor, Nägel, usw.) soll vor Kindern ferngehalten werden, weil diese Teile eine mögliche Gefahrenquelle darstellen. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, die Folie stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Einbau des Geräts



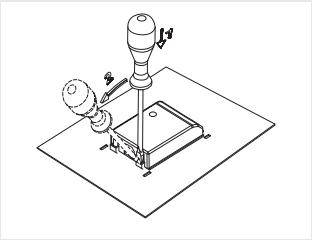
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbaumöbels müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) hergestellt sein, sonst kann es wegen der geringen Temperaturbeständigkeit zu Formänderungen kommen.
- Vor dem Einbau des Geräts ist es notwendig, im Bereich der Einbauöffnung die Rückwand vom hinteren Teil des Korpus des Möbelelementes zu entfernen.
- Die auf der Skizze angegebenen Maße der Einbauöffnung müssen beachtet werden.
- Der Boden des Möbelelements (max. 530 mm) muss immer kürzer sein, als die Seitenwände, damit eine ausreichende Lüftung gewährleistet ist.
- Das Möbelelement mit einer Wasserwaage in die waagrechte Stellung ausrichten.
- Das Möbelelement, in welches das Einbaugerät montiert wird, muss unbedingt fix montiert sein, z.B. mit den benachbarten Elementen verschraubt sein.
- Schieben Sie den Backofen in das Möbelelement nur so weit ein, dass sich die Führungen der Schrauben, die in die Bohrungen des Backofenrahmens eingesetzt sind, an die Seitenwände des Elements anlehnen.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.

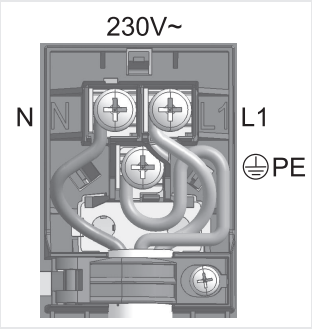


Anschluss

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden!
Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

- Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abbildung auf der Abdeckung dargestellt ist.
- Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluss entsprechen.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlusskabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor Sie es zur Wand schieben.





- Die Länge des Schutzleiters des Anschlusskabels muss so bemessen sein, dass bei eventueller Zugbelastung des Kabels der Schutzleiter später belastet wird, als die unter Spannung stehenden Leiter.

Anleitung

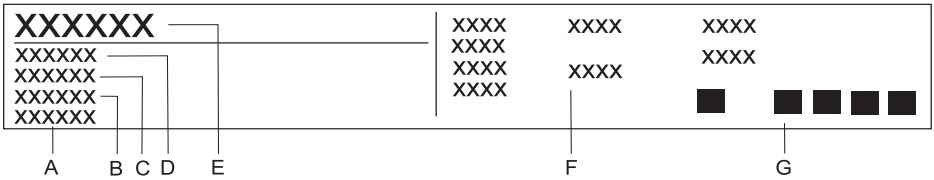
- Öffnen Sie mit einem Schraubenzieher den Deckel der Anschlussklemme an der Hinterwand des Backofens. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlussklemme dargestellt.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsvorrichtung führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, dass sie an einem Ende auf der Abdeckung des Klemmengehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluss gemäß dem entsprechenden Anschluss-Schema durch. Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken entsprechend neu installiert werden!
- Schrauben Sie die Zugentlastung fest und schließen Sie die Abdeckung.

Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.
N = Neutralleiter
Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.
Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!
PE = Schutzleiter
Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

Technische Daten

Typenschild



A Seriennummer
B Codenummer
C Modell
D Typ
E Warenzeichen
F Technische Daten
G Zeichen für Konformität

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite: http://www.gorenje.com.