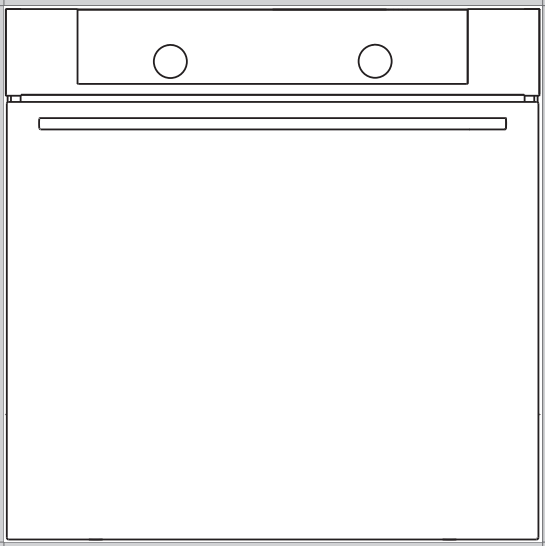
DE AT

DETAILLIERTE GEBRAUCHSAN-WEISUNG

FÜR DEN ELEKTRISCHEN BACKOFEN

gorenje



www.gorenje.com

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

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.

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie dasGerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte 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.

Die Aufstellungs- und Anschlussanleitung sind auf einem gesonderten Blatt beigefügt.

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

Wichtige Informationen

Tipp, Hinweis

INHALT

EINLEITUNG

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

6 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES

7 ELEKTRISCHER BACKOFEN

10 BEDIENEINHEIT
12 TECHNISCHE ANGABEN

ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS

13 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

BACKEN/ BRATEN IN SCHRITTEN

14 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

14 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN
15 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BETRIEBSART
17 3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN
20 4. SCHRITT: AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN
22 5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS
22 6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

23 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

REINIGUNG UND PFLEGE

40 REINIGUNG UND PFLEGE

41 KLASSISCHE REINIGUNG
42 REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN
43 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN
44 REINIGUNG DER GARRAUMDECKE
45 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR
48 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE
49 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

50 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

51 AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, erlauben Sie Kinder nicht, sich in der Nähe des Geräts aufzuhalten.

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente im Garraum nicht berühren.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie für die Reinigung der Glasscheibe der Backofentür keine groben oder spitzen Metallschaber, weil damit das Glas beschädigt werden und bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

Auf das Gerät darf keine Dekorblende montiert werden, da es zur Überhitzung des Geräts kommen kann.

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von nassen Haustieren, Papier, Stoffen oder Kräutern, da es zu Beschädigungen oder zu Brand kommen kann.

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 schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Anschlusskabel von anderen Geräten, die sich in der Nähe dieses Geräts befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Sorgen Sie dafür, dass Anschlusskabel von anderen Geräten nicht in die Nähe des Geräts kommen.

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, da dies die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

Während des Betriebs des Backofens wird die Gerätetür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Temperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).

Die Türscharniere der Backofentür können im Fall von Überlastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an die Tür an während Sie den Garraum reinigen. Steigen Sie niemals auf die geöffnete Backofentür an und erlauben Sie Kindern nicht, auf der offenen Backofentür zu sitzen.

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

Der Gebrauch des Backofens ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

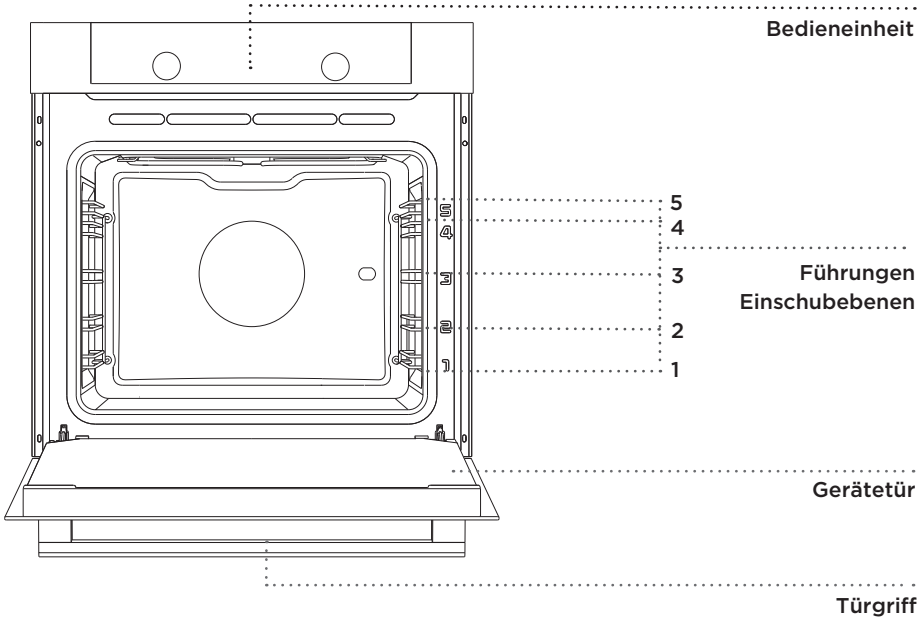
VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

ELEKTRISCHER BACKOFEN

(BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DER AUSRÜSTUNG - ABHÄNGIG VOM MODELL)

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



DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen das Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden).
Die 4. und 5. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

TELESKOPFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein. Ausziehführungen gibt es in folgenden Ausführungen (abhängig vom Modell):
mit drei teilweise ausziehbaren, einer vollständig und zwei teilweise ausziehbaren, drei vollständig ausziehbaren Führungen.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Schalter schaltet die Backofenbeheizung und das Gebläse aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet die Beheizung wieder automatisch ein, wenn die Tür geschlossen wird.

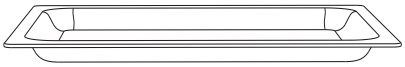
KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb um das Gerät zu kühlen. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

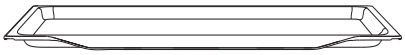
ZUBEHÖR (abhängig vom modell)



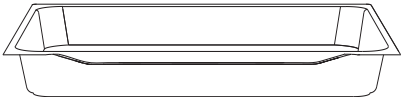
Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten und mit Geräts verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.

Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



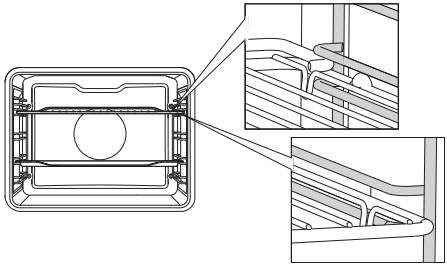
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



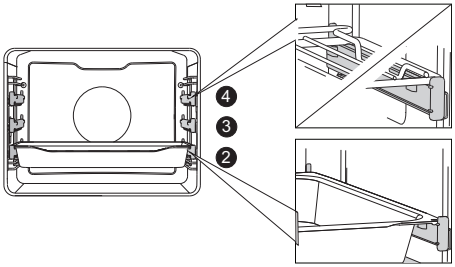
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet.Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Grillspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.

Das Zubehör kann beim Backen/ Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt.
Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.



Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



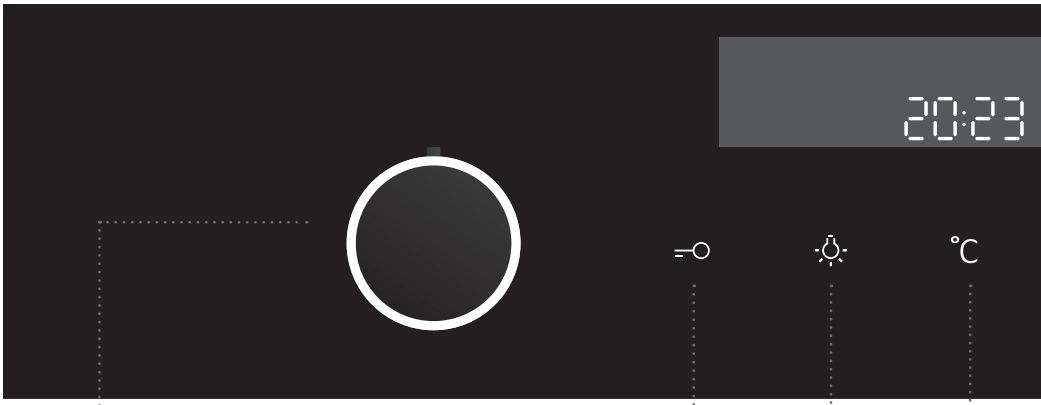
Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskopausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie sie wieder in den Garraum.

Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



1 AUSWAHL DER BETRIEBSART (abhängig vom modell)

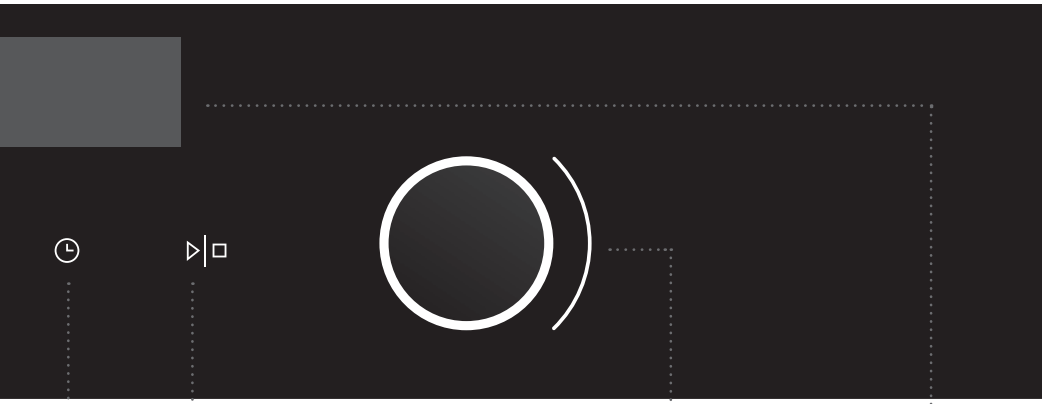
2 TASTE KINDER-SICHERUNG SPERRTASTE

3 EIN-/AUS-TASTE für die GARRAUMBE-LEUCHTUNG

4 TASTE TEMPERATUR

HINWEIS:
Die Symbole der Betriebsarten können auf dem Knebel oder auf der Frontplatte angebracht sein (abhängig vom Modell).

444477



5 ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR

Betriebsdauer

Betriebsende

Alarm

Tageszeit

6 START/ STOPP-TASTE zum Starten und Unterbrechen des Programms

7 TASTE ZUR ÄNDERUNG/AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN (-/+)

8 DISPLAY für INFORMATIONEN ÜBER DEN BRATVORGANG UND die AKTUELLE TAGESZEIT

HINWEIS:
Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche. Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Geräterand befestigt und wird sichtbar, wenn die Gerätetür geöffnet wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

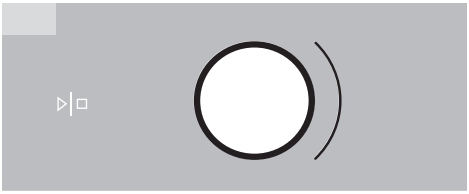
Beim ersten Erhitzen des Garraums wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

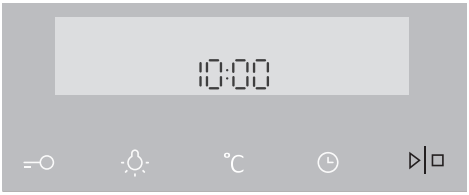
Nach der ersten Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz oder nach einer länger andauernder Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 und ein Symbol leuchtet.
Tageszeit einstellen.

EINSTELLUNG DER UHR



1 Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie zuerst die Minuten ein, darauf springt die Anzeige auf Stunden. Nach drei Sekunden wird die Einstellung gespeichert.

Durch Halten des Knebels auf der rechten oder linken Position wird der Durchlauf der Werte beschleunigt.



2 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOPP. Wenn Sie innerhalb der nächsten drei Sekunden keine Taste betätigen, wird die Einstellung automatisch gespeichert.

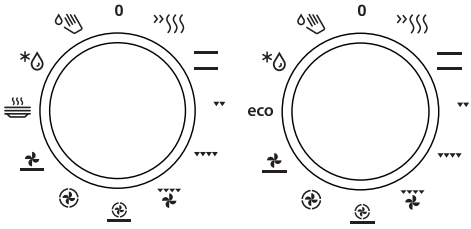
Das Gerät funktioniert auch, wenn Sie die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt haben; Sie können jedoch die Zeitfunktionen nicht benutzen (siehe AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By"-Zustand um.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Uhrzeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist. Stellen Sie durch Drücken der Taste die aktuelle Tageszeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der START-Taste.

2. SCHRITT: AUSWAHL DER BETRIEBSART



Wählen Sie durch Drehen des Knebels (nach links und rechts) die Betriebsart BACKEN ein (siehe Programmtabelle). Auf dem Display wird die ausgewählte Ikone angezeigt.

Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPE-RATUR (°C)
	BETRIEBSARTEN	
	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Garraum auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung.	160
	OBER- UND UNTERHITZE Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
	GROSSFLÄCHENGRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird unmittelbar von dem an der Garraumdecke angebrachten Infrarot-Heizelement ausgestrahlt; um die Wirkung zu verstärken, ist gleichzeitig noch die Oberhitze in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Grillen von kleineren Mengen von belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet.	240
	GRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Erhöhung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240
	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart 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.	170

BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPE-RATUR (°C)
	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180
	UNTERHITZE MIT HEISSLUFTGEBLÄSE Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion wird zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) verwendet; warmes Tafelservice hält die vorgetischten Speisen länger warm.	60
eco	**EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN** [1] Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180
	AUFTAUEN Die Luft kreist ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
	AQUA CLEAN Die Hitze wird nur von den Heizelementen erzeugt. Diese Betriebsart dient zur Entfernung von Speiseresten und Flecken im Garraum. Das Programm dauert 30 Minuten.	-

[1] Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.
Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

Jede Betriebsart besitzt Grundeinstellungen, die auch während des Betriebs geändert werden können.

Sie können diese Einstellungen durch Drücken der gewünschten Taste ändern (bevor Sie die Taste START/PAUSE drücken). Einige Funktionen können bei bestimmten Betriebsarten nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

ÄNDERUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR

1 Wählen Sie die Betriebsart aus. Auf dem Display wird das ausgewählte Symbol angezeigt und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.

2 Berühren Sie die TEMPERATUR-EINSTELLTASTE. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Die maximal einstellbare Temperatur bzw. Leistung ist bei einigen Betriebsarten begrenzt.

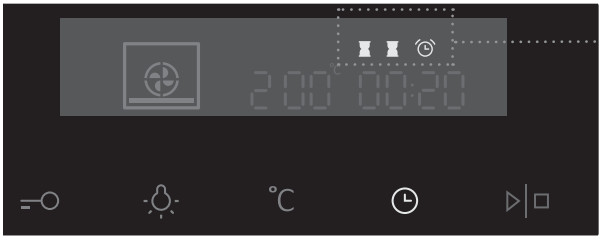
Nach dem Einschalten des Geräts mit der START-Taste, blinkt auf dem Display das Symbol für die Temperatur (°C) so lange, bis der eingestellte Wert erreicht ist.

ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und wählen Sie durch mehrere Betätigungen das gewünschte Symbol aus.
Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst einstellen, blinkt. Die übrigen Symbole sind nur leicht beleuchtet.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die BETRIEBSDAUER angezeigt.



Anzeige der Zeitfunktionen

Einstellung der Betriebsdauer

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem das Gerät in Betrieb sein soll. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.
Auf dem Display erscheint die entsprechende Ikone und die Betriebsdauer.

Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wann sich das Gerät einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:
Aktuelle Zeit: 12:00
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Betriebsende: um 18:00 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes Drücken der Taste UHR, wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und

Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.
Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.
Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.
Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab,
das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet
automatisch und rechtzeitig (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum
eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.

Einstellung des Kurzzeitweckers

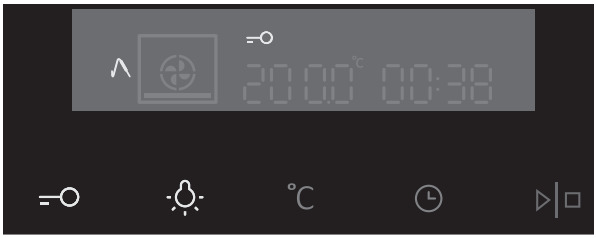
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.

Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

4. SCHRITT: AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN



Sie können Zusatzfunktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder Tastenkombination ein- oder ausschalten.

Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display leuchtet das Schlüsselsymbol auf. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet. Das Symbol auf dem Display erlischt.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn keine Zeitfunktionen eingestellt ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich das Gerät nicht einschalten.
Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird das Gerät normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.
Bei aktivierter Kindersicherung können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können den Betrieb nur ausschalten, indem Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen.
Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Beleuchtung im Garraum schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät eingeschaltet wird.
Nach Betriebsende ist die Beleuchtung noch ca. eine Minute eingeschaltet.
Sie können die Beleuchtung auch durch Drücken der Taste BELEUCHTUNG ein- bzw. ausschalten.

5sek ℃ AKUSTISCHES SIGNAL

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).
Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste TEMPERATUR/LEISTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des Knebels (+/-) können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche).
Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

5sek ÄNDERUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS

Der Wahlknebel muss auf der Position „0“ stehen.
Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste BELEUCHTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des KNEBELS (+/-) können Sie das Display um 3 Stufen heller oder dunkler einstellen (ein, zwei bzw. drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

+ STAND-BY (BEREITSCHAFT)

Die Beleuchtung des Displays wird nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet, wenn Sie das Display nicht benutzen.
Durch Drücken der Tasten SCHLÜSSEL + UHR können Sie das Display abschalten. Wenn eine Zeitfunktion aktiviert ist, werden im Display „OFF und das Symbol UHR angezeigt, die auf die aktive Funktion hinweisen.

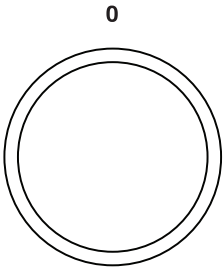
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.

5. Schritt: STARTEN DES BACK-/ BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch längeres Drücken der Taste START/STOPP.

6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART auf die Position „ 0“.



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs, nach dem Ausschalten des Backofens wird auf dem Display die fallende Temperatur bis 50°C angezeigt.
Dabei werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr unterbrochen und gelöscht. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.
Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise.

Die Angaben gelten für das Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

Die angeführten Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.

Das Sternchen (*) bedeutet, dass Sie den Garraum bei der gewählten Betriebsart vorheizen müssen.

Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist. Beim Vorheizen des leeren Garraums wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Garraum schon aufgeheizt ist.

Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.

Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Garraum eine größere Dampfmenge, die an der Innenseite der Gerätetür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs die Gerätetür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.

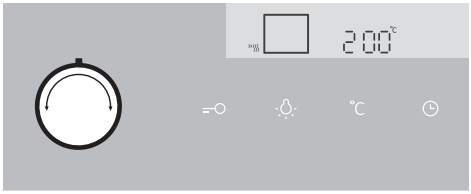
Ungefähr 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit können Sie den Backofen ausschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

BETRIEBSARTEN

SCHNELLES VORHEIZEN DES BACKOFENS

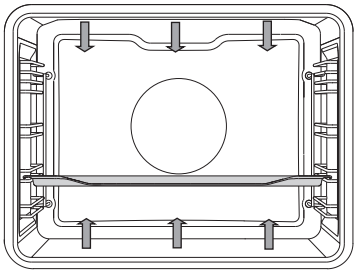
Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist nicht zum Braten geeignet.



Drehen Sie den WAHLKNEBEL FÜR DIE BETRIEBSART und wählen Sie SCHNELLES VORHEIZEN aus.
Auf dem Display wird die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR angezeigt, die Sie ändern können.

Nach dem Einschalten beginnt sich der Garraum zu erwärmen. Auf dem Display blinkt das Symbol °C. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Vorheizen beendet und es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

OBER- UND UNTERHITZE



2

Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum.

Braten:
Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	190-200	120-130
Schweineschulter	1500	2	190-200	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	190-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	190-210	120-140
Roastbeef, durchgebraten	1000	2	200-210	40-60
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	190-200	100-120
Hasenrücken	1500	2	190-200	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	100-120
FISCH				
Fisch, gedünstet	1000	2	210	50-60

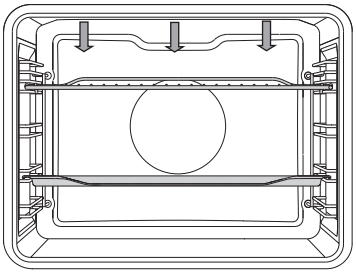
Backen:
Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Zubereitungszeit kürzer.

Speise	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Semmeln*	2	200-220	30-40
Brot*	2	180-190	50-60
Weißbrot*	3	180-190	45-55
Buchweizenbrot*	3	180-190	45-55
Vollkornbrot*	3	180-190	45-55
Roggenbrot*	3	180-190	45-55
Dinkelbrot*	3	180-190	45-55
Walnusspotitze	2	180	55-55
Biskuittorte*	3	160-170	25-30
Käsekuchen	2	170-180	65-75
Plätzchen	3	170-180	25-30
Kleingebäck aus Blätterteig	3	200-210	25-30
Kohlpiroschka	3	200-210	25-30
Obstkuchen	3	140-190	90
Windbeutel	3	120	90

Tipp	Verwendung
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 das Gerät ausschalten und die Restwärme nutzen.
Das Backgut ist zusammengesackt	• Überprüfen Sie das Rezept. • Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. • Wenn Sie Küchenmaschinen verwenden, berücksichtigen Sie die Rührzeiten.
Ist das Backgut unten zu hell?	• Verwenden Sie dunkle Backformen. • Stellen Sie die Backform eine Einschubebene tiefer und schalten Sie gegen Ende der Zubereitungszeit die Unterhitze ein.
Ist der Kuchen mit feuchter Füllung vollständig gebacken?	• Reduzieren Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Zubereitungszeit.

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



Bei der Betriebsart Großflächengrill sind die Oberhitze und das an der Garraumdecke angebrachte Infrarot-Heizelement in Betrieb.

Bei der Betriebsart Grillen ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement bzw. den Grill ungefähr 5 Minuten vor.
Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene ein. Stellen Sie die Fettpfanne auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit der Saft und das Fett eingefangen werden.

Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit: (Min.)
FLEISCH				
Rinderfilet, rare	180 g/St.	4	240	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/St.	4	240	18-22
Koteletts	180 g/St.	4	240	20-22
Grillwürste	100 g/St.	4	240	11-14
TOAST				
Toast	/	4	240	3-4
Belegte Brötchen	/	4	240	5-7

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

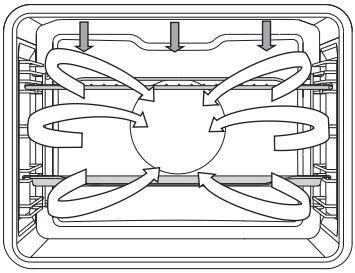
Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
FLEISCH				
Rinderfilet, rare	180 g/St	4	240	14-16
Rinderfilet, durchgebraten	180 g/St	4	240	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Sts	4	240	19-23
Koteletts	180 g/St	4	240	20-24
Kalbsschnitzel	180 g/St	4	240	19-22
Grillwürste	100 g/St	4	240	11-14
Fleischkäse	200 g/St	4	240	9-15
FISCH				
Lachsscheiben	600	3	240	19-22
TOAST				
6 Weißbrotscheiben	/	4	240	1.5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	240	2-3
Belegte Brötchen	/	4	240	3.5-7

Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie 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 Grillens den Fisch nicht wenden.

Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Gerätetür immer geschlossen sein.

Das Infrarot-Heizelement, der Rost und anderes Zubehör werden während des Grillvorgangs sehr heiß; verwenden Sie deswegen zum Herausnehmen des Bräters wärmeisolierende Schutzhandschuhe und Fleischzangen.

GRILL MIT GEBLÄSE

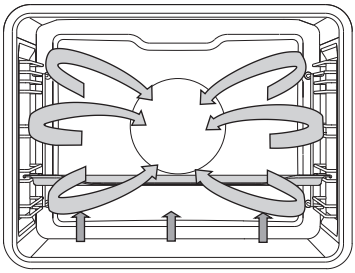


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

(siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN)

Speise	Gewicht (g)	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit: (Min.)
FLEISCH				
Ente*	2000	2	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
Halbes Hähnchen	600	2	180-190	25 (eine Seite) 20 (zweite Seite)
Hähnchen*	1500	2	210	60-65
FISCH				
Forellen*	200 g/kom	2	170-180	45-50

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



2

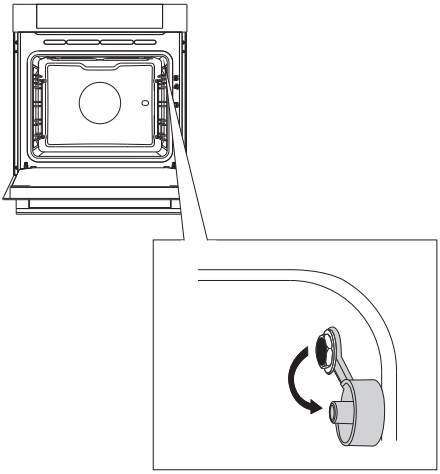
Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudel und Obsttorten.

(siehe Beschreibung und Tipps zur Betriebsart UNTER- und OBERHITZE)

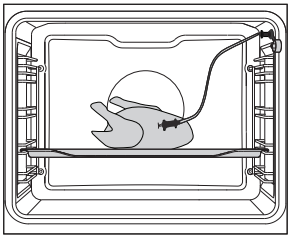
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
Käsekuchen, Mürbeteig	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen, Hefeteig	2	150-160	35-40
Apfelstrudel, ausgezogener Teig	2	170-180	45-65

Braten mit der Fleischsonde (abhängig vom Modell)

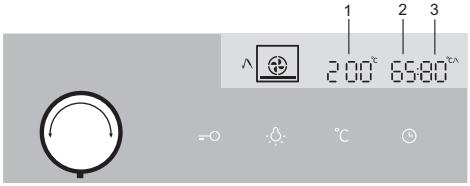
Bei dieser Betriebsart können Sie die gewünschte Temperatur des Fleischkerns einstellen. Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.



1 Entfernen Sie den Metallstopfen (die Steckdose befindet sich in der vorderen oberen Ecke der rechten Seite des Garraums).



2 Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Steckdose im Garraum und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. (Falls Sie vorher eine Zeitfunktion eingestellt haben, wird diese gelöscht).



1 voreingestellte Temperatur
2 aktuelle Temperatur
3 eingestellte Temperatur

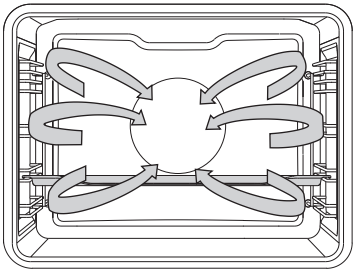
3 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Auswahl BETRIEBSART und wählen Sie die Betriebsart „Heißluft“ und „Unterhitze“ aus. Auf dem Display erscheinen Symbole, die voreingestellte Temperatur, die aktuelle und die eingestellte Temperatur. Falls die Temperatursonde eine niedrigere Temperatur misst als 30°C, erscheint auf dem Display -- : 80. Drücken Sie die START-Taste.

Während des Back-/Bratvorgangs werden abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Temperatur im Garraum angezeigt. Sie können die Temperatur während des Betriebs nach Wunsch ändern.
Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.

Stecken Sie nach Beendigung des Bratvorgangs den Metallzapfen wieder auf die Buchse der Fleischsonde im Garraum.

Sie dürfen nur die für dieses Gerät bestimmte Fleischsonde verwenden. Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht das Heizelement berührt!
Nach Beendigung des Bratvorgangs ist die Fleischsonde sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

HEISSLUFT



2

Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Braten:
Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit: (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Schweinebauch	1500	2	170-180	120-150
Hähnchen, ganz	1200	2	180-190	60-80
Ente	1700	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-220
Hähnchenbrust	1000	2	180-190	70-85
Gefülltes Hähnchen	1500	2	170-180	100-120

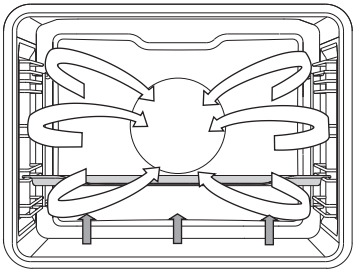
Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Garraum vorzuheizen.
Sie können Kleingebäck in niedrigen Backblechen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3. Einschubebene).
Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Garraum nehmen müssen als das untere.
Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit: (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen	2	150-160	45-60
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Pflaumenkuchen	2	150-160	35-60
Biskuitroulade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Hefezopf	2	160-170	35-50
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Buchtel	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Kekse, Mürbeteig*	3	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	3	150-160	15-28
Kleingebäck, Hefeteig	3	170-180	20-35
Gebäck, Blätterteig	3	170-180	20-30
Windbeutel, mit Creme gefüllt	3	180-190	25-45
GEBÄCK - GEFRORENE			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	3	170-180	50-70
Quarktorte	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen*	3	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	3	170-180	20-35
Joghurt	3	40	240

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



2

Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.Verwenden Sie die 2. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

Speise	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit: (Min.)
OBST			
Erdbeeren	2	180	20-30
Steinfrüchte	2	180	25-40
Apfelmus	2	180	25-40
GEMÜSE			
Essiggurken	2	180	25-40
Bohnen, Karotten	2	180	25-40

EINKOCHEN

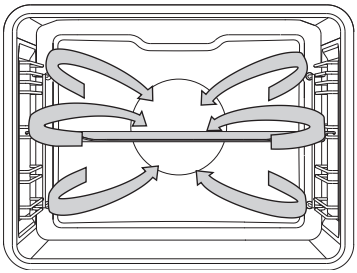
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit dieselbe Größe haben, mit demselben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein.

Füllen Sie in das hohe Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C) und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Stellen Sie das Backblech auf die 2. Einschubebene.

Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar sind.

Speise	Menge (L)	T = 170-180°C, bis in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar werden	Nach dem Aufkochen - nachdem in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind.	Ruhezeit im Backofen (in Min.)
OBST				
Erdbeeren	6×1 l	40-55	ausschalten	25
Steinfrüchte	6×1 l	40-55	ausschalten	30
Apfelmus	6×1 l	40-55	ausschalten	35
GEMÜSE				
Essiggurken	6×1 l	40-55	ausschalten	30
Bohnen, Mohrrüben	6×1 l	40-55	120°C, 60 Min.	30

EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN



3

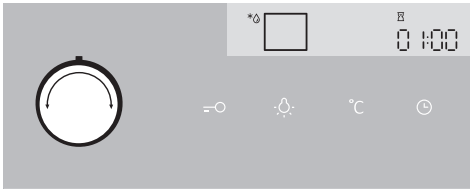
Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten 1 kg	3	190	140-160
Schweinebraten 2 kg	3	190	150-180
Rinderbraten 1 kg	3	200	120-140
FISCH			
Ganzer Fisch 200/g St.	3	190	40-50
Fischfilet 100/g St.	3	200	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	3	170	20-25
Kleingebäck	3	180	25-30
Biskuitroulade	3	180	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	3	180	55-65
GEMÜSE			
Gratinierte Kartoffeln	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
GEFRORENE SPEISEN			
Pommes frites 1 kg	3	210	25-40
Hühnchenmedaillons 0,7 kg	3	210	25-35
Fischstäbchen 0,6 kg	3	210	20-30

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

AUFTAUEN

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizelemente.
Zum Auftauen im Gerät sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „AUFTAUEN“. Auf dem Display wird die ZEIT angezeigt, die Sie ändern können. Drücken Sie die START-Taste.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).
Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Oberflächen bestimmt sind. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche. Entfernen Sie danach die Reinigerreste mit einem weichen Tuch und reinem Wasser. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf.
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme.
Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofensprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt.
Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)
Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.
Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

Die Oberfläche des Geräts darf auf keinen Fall mit Backofenspray in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen
sichtbar und dauerhaft beschädigt.

KLASSISCHE REINIGUNG

Sie können den Garraum auf die gewohnte Weise reinigen (mit Backofenreiniger oder Backofenspray); danach den Garraum gründlich abwischen und die Reinigerreste entfernen.

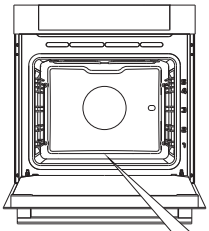
Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge entfernen, wenn der Garraum noch warm ist.

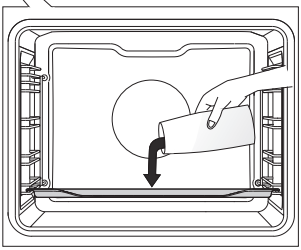
Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost ...) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN

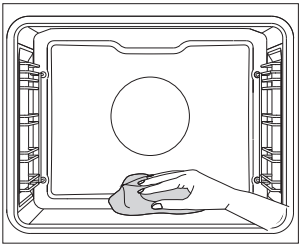




1 Stellen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART auf die Funktion AQUA CLEAN ein. Auf dem Display erscheint das entsprechende Symbol, die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR und die ZEIT 30 Minuten.

Die Betriebszeit lässt sich nicht ändern.

2 Gießen Sie 0,6 l Wasser in einen Glasbräter oder ein niedriges Backblech und stellen Sie es auf die untere Führung.

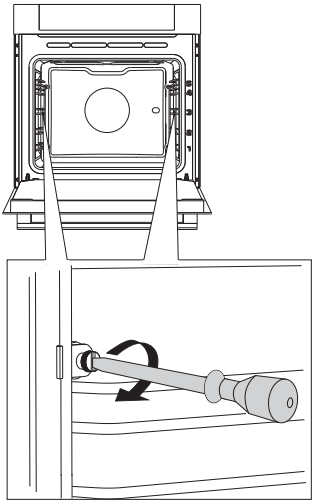


3 Nach ca. dreißig Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

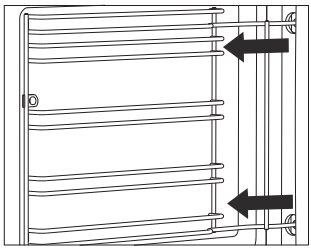
Verwenden sie das System Aqua Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen.

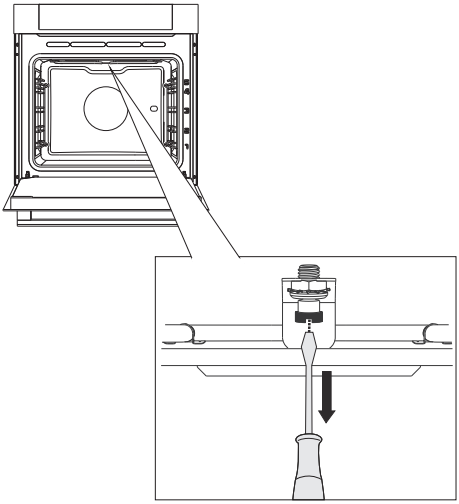


2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.

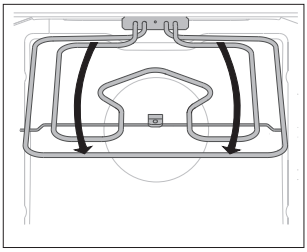
Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

REINIGUNG DER GARRAUMDECKE

Wegen der einfacheren Reinigung der Garraumdecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infrarot-Heizelement eingebaut. Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen.



1 Entfernen Sie das Infrarot-Heizelement, indem Sie die Klammer drücken, die sich am vorderen Teil der Garraumdecke befindet.

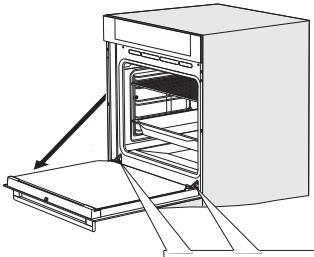


Das Infrarot-Heizelement darf nicht im abgesenkten Zustand verwendet werden!

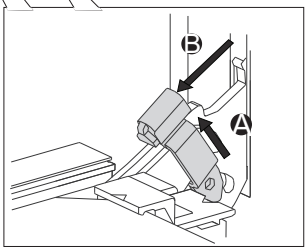
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Das Infrarot-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.

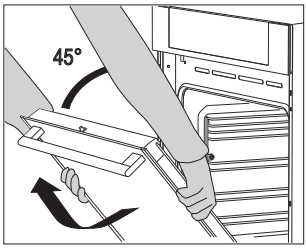
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR



1 Öffnen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.



2 Heben Sie die abnehmbaren Riegel leicht an und ziehen Sie diese in Ihrer Richtung.

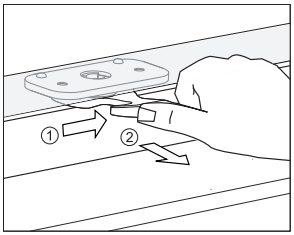


3 Schließen Sie langsam die Gerätetür bis zum Winkel 45° (hinsichtlich der geschlossenen Position der Tür), heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie in Ihrer Richtung heraus.

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Prüfen Sie, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Gerätetür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie sich verletzen.

TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

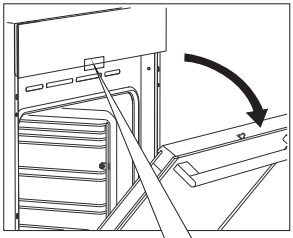


Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

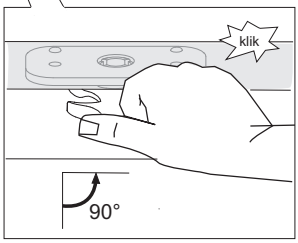
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

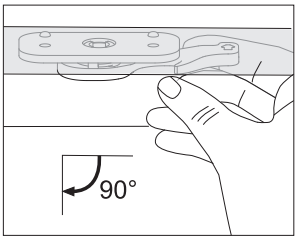
Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.



Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



Schieben Sie die Verriegelung mit dem Daumen nach rechts um 90°, bis ein Klick ertönt. Die Türverriegelung ist deaktiviert.



Falls Sie die Türverriegelung wieder aktivieren möchten, öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie diese mit dem Daumen der rechten Hand zu sich.

WEICHES ÖFFNEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgerüstet, der diese weich öffnen lässt (ab dem Winkel 75°).

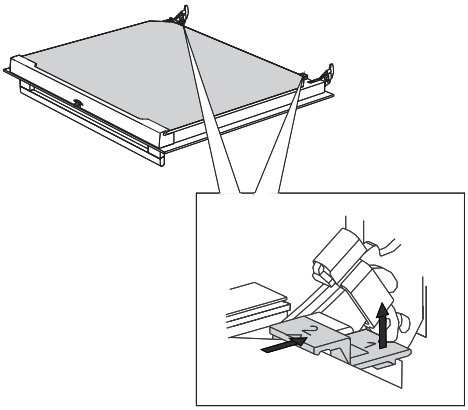
WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

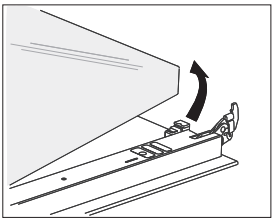
Falls die Kraft beim Schließen bzw. Öffnen der Gerätetür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose-Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

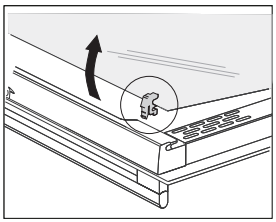
Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie dazu zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Gerätetür).



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



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.



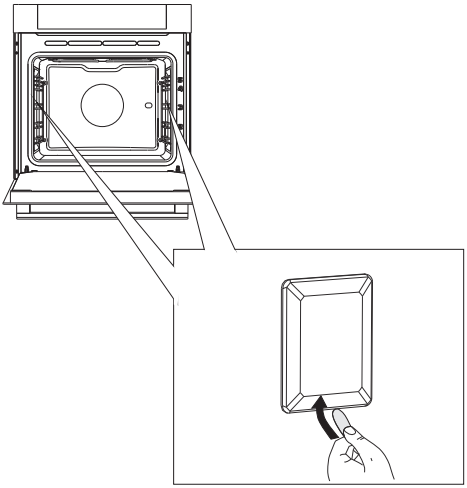
3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und herausziehen.

Setzen Sie die Glasscheibe in verkehrter Reihenfolge ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Gerätetür und auf der Glasscheibe müssen ausgerichtet sein.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

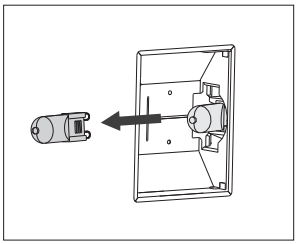
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

Verwenden Sie dazu einen Kreuzschlitz-Schraubenzieher.
(Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W)



1 Heben Sie die Abdeckung der Leuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.



2 Entfernen Sie das Halogen-Leuchtmittel.

Passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ... **• XX ist die Nummer der Störung**	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromnetz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Falls die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.

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

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich„Wärmeüberträger“,„Bildschirmgeräte“ oder„Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer

beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols„durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

444477