gorenje+

# DETAILLIERTE GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR KOMBI-DAMPF-BACKÖFEN

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

Zur einfacheren Bedienung des Geräts haben wir eine detaillierte Gebrauchsanleitung beigelegt, damit Sie sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anfreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellten, 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. Die Einbau- und Installationshinweise sind als ein gesondertes Blatt beigelegt.

Die Gebrauchsanweisung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Wichtige Informationen

Tipp, Hinweis

# INHALT


| | |
|---|---|
| **4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**<br>7 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES | HINWEISE |
| **8 KOMBINIERTER DAMPFBACKOFEN**<br>12 BEDIENEINHEIT<br>14 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD | VORWORT |
| **15 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**<br>15 DAMPFGAREN<br>16 WASSERBEHÄLTER FÜLLEN<br>**17 ERSTE INBETRIEBNAHME**<br>18 ERMITTLUNG DER WASSERHÄRTE | ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS |
| **19 AUSWAHL DES HAUPTMENÜS UND EINSTELLUNG**<br>20 A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART<br>22 B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART<br>31 C) DAMPFGAREN (DAMPF - SCHNELLZUGANG ZU DEN DAMPFPROGRAMMEN)<br>34 D) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)<br>**35 BETRIEBSSTART**<br>**35 BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS**<br>**36 AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN**<br>**38 AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN**<br>**40 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN** | EINSTELLEN UND BACKEN/ BRATEN |
| **60 REINIGUNG UND PFLEGE**<br>61 KLASSISCHE REINIGUNG<br>62 PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF<br>63 RENIGUNG DES DAMPFSYSTEMS<br>64 REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS<br>65 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN<br>66 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR<br>69 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE<br>70 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS | REINIGUNG UND PFLEGE |
| **71 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER**<br>**72 AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN** | BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN |

# 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. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

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.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder speziellen Steuerungssystemen geeignet.

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.

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



721801

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.

## Sicherer und fachgerechter Gebrauch des Dampfbackofens

Lassen Sie das Gerät eine Zeit lang bei Zimmertemperatur stehen, bis sich alle Komponenten an die Zimmertemperatur angepasst haben. Falls der Backofen bei niedrigen Temperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert wird, kann dies für einige Bauteile des Geräts gefährlich sein (insbesondere für Pumpen).

Das Gerät sollte nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter 5°C betrieben werden, da die Möglichkeit besteht, dass das Gerät bei solchen Temperaturen nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren kann! Beim Einschalten des Geräts unter solchen Bedingungen kann es zur Beschädigung der Pumpe kommen.

Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, trennen Sie es umgehend vom Stromnetz.

Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände oder Stoffe auf, die beim Einschalten eine Gefahr verursachen könnten.

Kein destilliertes Wasser für Autobatterien verwenden, da dieses einen Säurezusatz enthalten kann!

Wenn Sie die Backofentür (mit Dampfsystem) nach dem Ende oder während des Dampfgarens öffnen, sorgen Sie dafür, dass die Backofentür vollständig geöffnet ist; andernfalls könnte der Dampf aus dem Garraum den Betrieb des Bedienfelds beeinträchtigen.

Nach Beendigung des Dampfgarens bleibt im Garraum noch etwas Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig, damit Sie sich nicht am heißen Wasserdampf verbrühen. Reinigen Sie den Garraum erst, wenn er sich abgekühlt hat.

Nach Beendigung des Dampfgarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Dieses Wasser kann heiß sein! Seien Sie deshalb beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

Um die Entstehung von Kalkstein zu vermeiden, lassen Sie nach dem Dampfgaren die Gerätetür offen, damit sich der Garraum auf Zimmertemperatur abkühlt.

Während des Dampfgarens sollte die Backofentür nicht geöffnet werden, da dadurch mehr Energie verbraucht wird und mehr Kondenswasser entsteht.

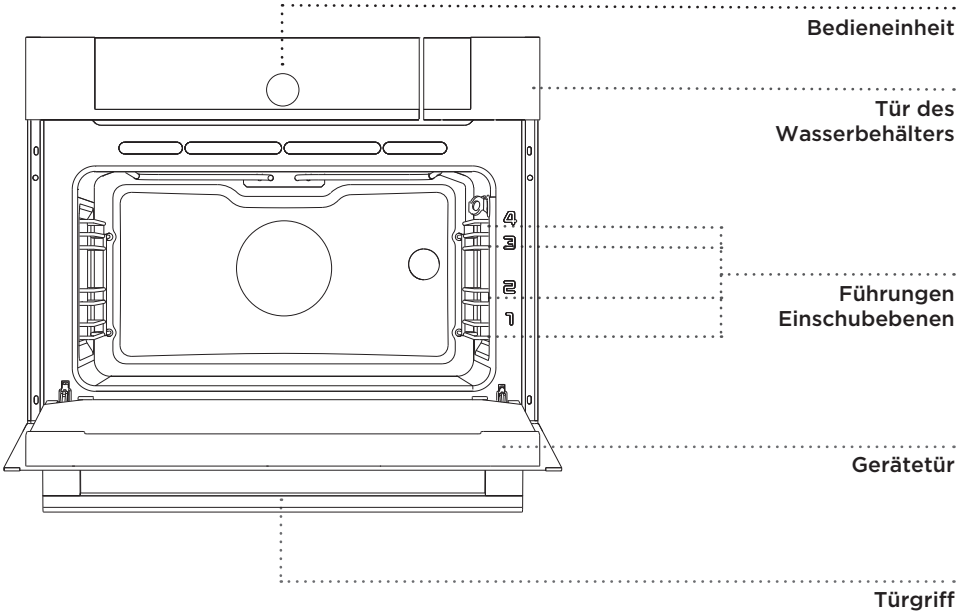
# VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

**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.**

# KOMBINIERTER DAMPFBACKOFEN

## (BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS - 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
Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden). Die 3. und 4. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

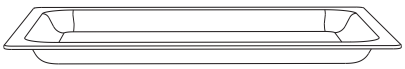
## TELESKOPFÜHRUNGEN
Die Einschubebenen 2 und 3 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein. Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

## TÜRKONTAKTSCHALTER
Der Türkontaktschalter schalten die Heizelemente, das Gebläse und den Dampfgenerator aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird. Sobald die Tür wieder geschlossen wird, werden die Beheizung und der Dampfgenerator wieder automatisch eingeschaltet.

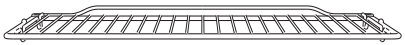
## KÜHLGEBLÄSE
Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

## 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)

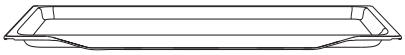


**Der GLASBRÄTER** wird zum Braten mit allen Betriebsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



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

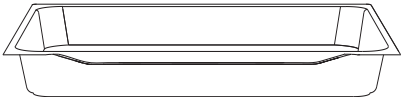
Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



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



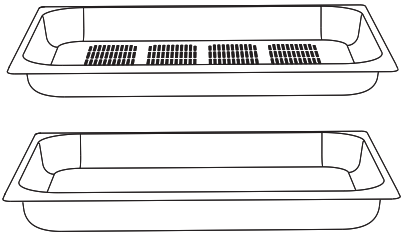
721801



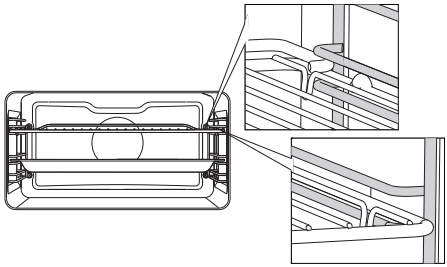
**Das HOHE BACKBLECH** wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet.Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

Das hohe Backblech während des Back-/Bratvorgangs nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.

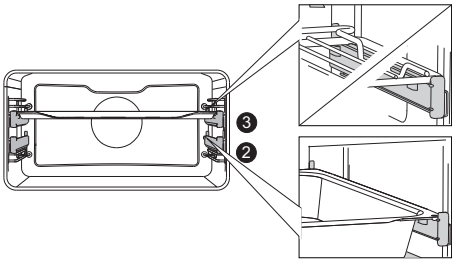
**Das Zubehör kann beim Backen/ Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.**



**DAMPF-SET (INOX)** Zum Backen/Braten mit Dampf. Stellen Sie das perforierte Tablett mit dem Gargut auf die mittlere Einschubebene und die Fettpfanne eine Ebene niedriger.

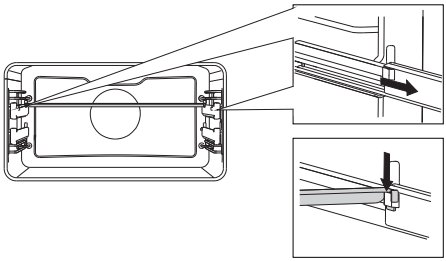


Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

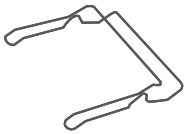



Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskopausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie sie wieder in den Garraum.

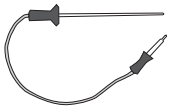
Schließen Sie die Gerätetür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.



**SYNCHRONISIERUNGSLEISTE**
Sie können die Leiste an den Teleskop-Ausziehführungen anbringen (vollständiger Auszug) oder diese entfernen. Ziehen Sie die beiden Führungen einer Einschubebene heraus. Haken Sie die Leiste in beide Kerben an den Führungen ein und schieben Sie sie bis zum Anschlag in den Garraum.



Der **BACKBLECHTRÄGER** erleichtert das Herausnehmen der Backbleche aus dem Garraum, wenn diese noch heiß sind.



Temperatursonde zum Braten von größeren Fleischstücken.

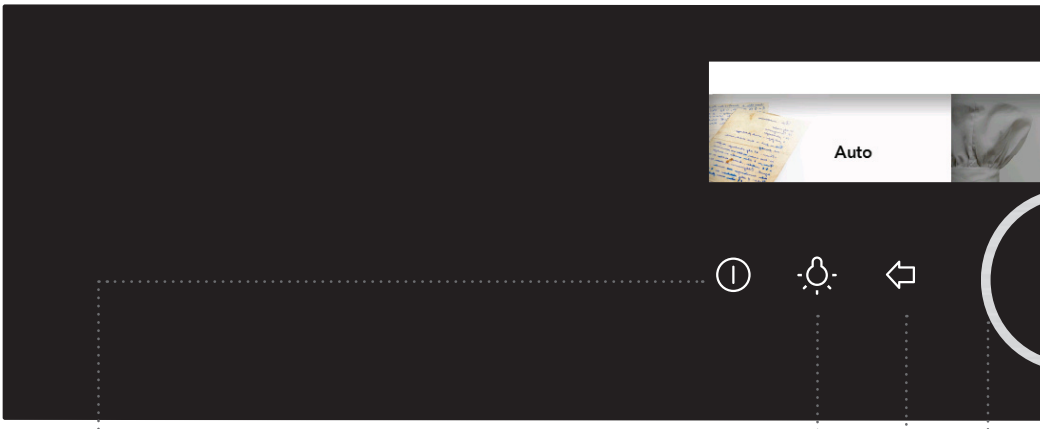
**ENTKALKUNGSMITTEL** bzw. Reinigungsmittel für das Dampfsystem.

**MESSINDIKATOR** Zur Prüfung der Wasserhärte.

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

# BEDIENEINHEIT

(Abhängig vom modell)




**1** TASTE EIN/AUS

**2** EIN/AUS-TASTE FÜR DIE GARRAUMBELEUCHTUNG

**3** ZURÜCK-TASTE

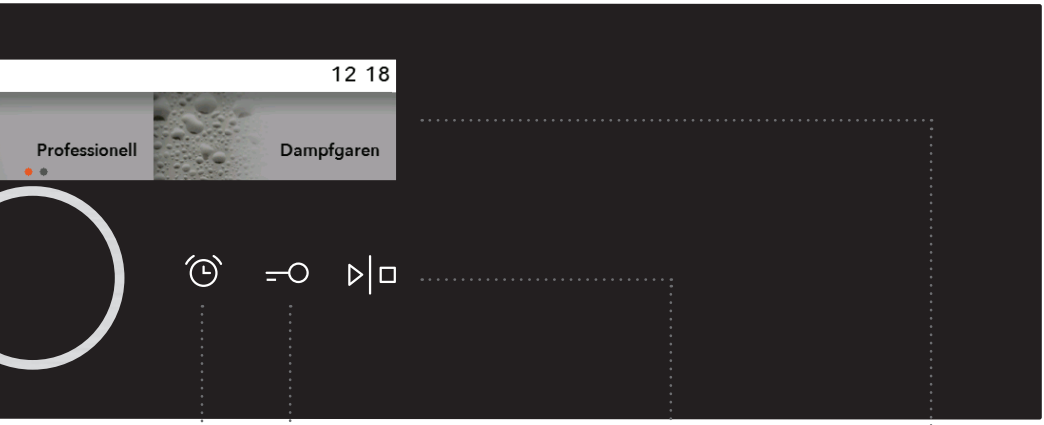
**Kurze Berührung:** Rückkehr zum vorherigen Menü

**Lange Berührung:** Rückkehr zum Hauptmenü

**4** EINSTELL- und BESTÄTIGUNGSTASTE

**Durch Drehen des Knebels** Einstellung auswählen

**Durch Drücken der Taste** Einstellung bestätigen




**5** KURZZEITWECKER/ ALARM

**6** TASTE KINDERSPERRE

**7** START/STOPP-TASTE

**Lange Berührung:** START

**Lange Berührung während des Betriebs:** STOPP

**8** DISPLAY zum Anzeigen aller Einstellungen

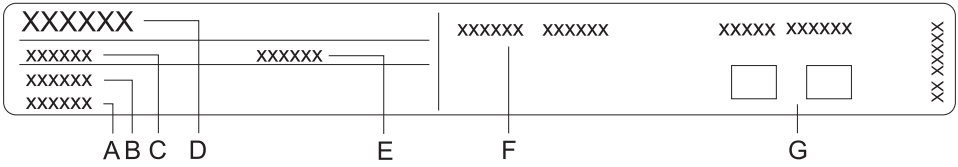
**HINWEIS:**
Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.
Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.



721801

# GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

## (ABHÄNGIG VOM MODELL)




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

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

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

**Vor dem ersten Gebrauch** Entnehmen Sie alle Zubehörteile und Transportsicherungen aus dem Garraum. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel.

**Lassen Sie vor dem ersten Gebrauch den Backofen** leer mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde laufen. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

# DAMPFGAREN

Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack bewahren. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche.

**Vorteile des Dampfgarens:**
Die thermische Behandlung (Dünsten, Braten) des Garguts setzt ein, bevor die Temperatur im Garraum 100°C erreicht. Möglich ist auch langsames Garen bzw. Dünsten oder Braten bei niedrigen Temperaturen im Garraum.
So werden Lebensmittel schonend zubereitet, wasserlösliche Vitamine und Minerale werden nicht zerstört, da nur ein geringer Teil im kondensierten Dampf, der mit dem Gargut in Kontakt ist, aufgelöst wird.
Zur Zubereitung brauchen Sie kein Fett. Dampfgaren bewahrt den Geschmack. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche, kein Grillgeschmack oder Geschmack nach Kochtopf bzw. Bräter. Ebenso wird beim Dampfgaren der Geschmack nicht verändert, weil das Gargut nicht im Wasser gegart wird.
Beim Dampfgaren werden Geschmack und Düfte zwischen den Lebensmitteln nicht übertragen, deswegen können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen garen.
Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln und zum Warmhalten von Speisen geeignet.

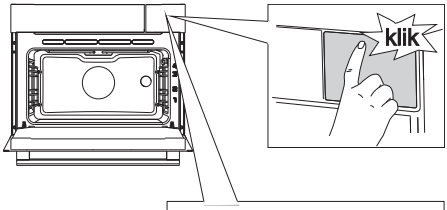

721801

# WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

Der WASSERBEHÄLTER ermöglicht die unabhängige Zufuhr von Wasser in den Dampfbackofen. Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters beträgt ca. 1,3 l (siehe Markierung). Mit dieser Wassermenge können Sie beim max. Dampfzyklus (Heißluft + Dampf bei max. Leistungsstufe) ca. 3 Stunden garen.

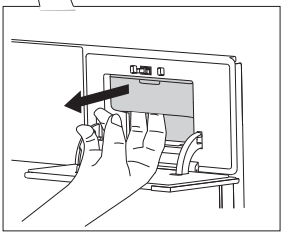
Reinigen Sie den Wasserbehälter vor dem ersten Gebrauch.

**Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem und kaltem Wasser aus der Wasserleitung, Tafelwasser (kein Mineralwasser) oder zum Kochen geeignetes destilliertes Wasser. Das Wasser muss beim Einfüllen Zimmertemperatur haben 20°C (± 10°C).**

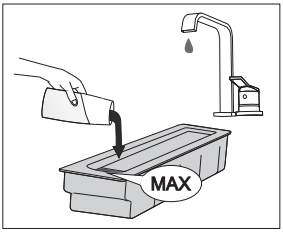



**1** Öffnen Sie die Tür des Wasserbehälters durch Drücken der Stelle, an welcher der Aufkleber angebracht ist.

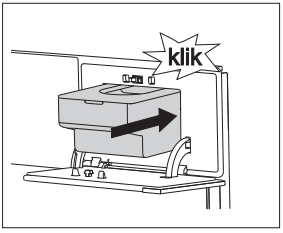
Sie können den Aufkleber später entfernen.



**2** Ziehen Sie den Wasserbehälter aus dem Gehäuse, indem Sie ihn an der Nut anfassen.




**3** Öffnen Sie die Abdeckung. Spülen Sie den Wasserbehälter mit Wasser aus. Setzen Sie den Wasserbehälter zusammen. Füllen Sie den Wasserbehälter vor dem Gebrauch mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX.




**4** Schieben Sie den Wasserbehälter in das Gehäuse zurück und zwar bis zur Endposition (es ist ein Klickgeräusch hörbar) und schließen Sie durch Drücken die Tür des Wasserbehälters.

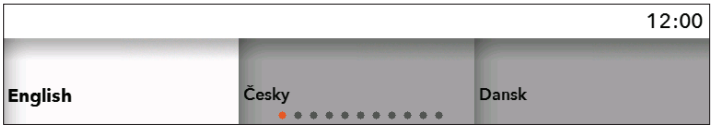
Nach Beendigung des Dampfgarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Sie können die Abdeckung und den Wasserbehälter mit üblichen Flüssigreinigern reinigen, die keine Scheuermittel enthalten, oder in der Geschirrspülmaschine.

# ERSTE INBETRIEBNAHME

## AUSWAHL DER SPRACHE

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfalle muss wieder die gewünschte Sprache eingestellt werden. Vom Werk aus ist das Gerät auf die englische Sprache eingestellt.

**Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.**




Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die gewünschte Sprache aus. Bestätigen Sie die Auswahl.

## EINSTELLUNG DES DATUMS

Stellen Sie durch Drücken des KNEBELS den TAG, den MONAT und das JAHR ein. Drehen Sie den KNEBEL und bestätigen Sie ihre Einstellungen mit dem HÄCKCHEN.

## UHR EINSTELLEN

Drehen Sie den KNEBEL und stellen Sie die UHR ein. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Häkchen.

Der Backofen lässt sich betreiben, auch wenn die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt ist, jedoch können Sie in diesem Fall keine Zeitfunktionen verwenden (siehe Kapitel AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

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

### ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

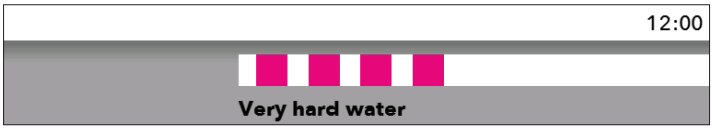
Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist (siehe Kapitel ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN).

# ERMITTLUNG DER WASSERHÄRTE

Vor dem ersten Gebrauch des Dampfsystems sollten Sie die Wasserhärte ermitteln.

Auf dem Display erscheint ein Balken und die Meldung **„Very hard water“** (sehr hartes Wasser).

Vom Werk aus wurde die maximale Wasserhärte eingestellt.




Tauchen Sie den beigelegten Teststreifen eine Sekunde lang ins Wasser. Geben Sie nach einer Minute die Anzahl der Striche in das Gerät ein. Drehen Sie den KNEBEL.

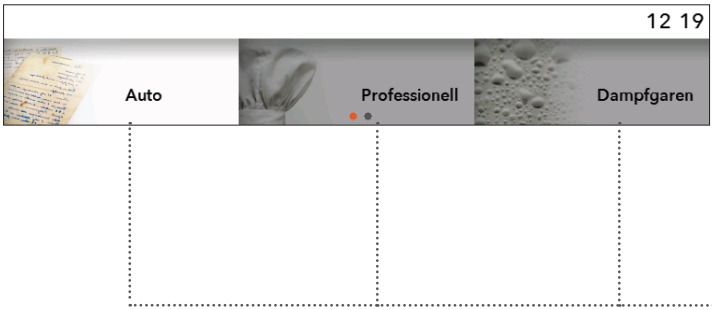
| | | |
|---|---|---|
| | 4 grüne Striche | Sehr weiches Wasser |
| | 1 roter Strich | Weiches Wasser |
| | 2 rote Striche | Mittlere Wasserhärte |
| | 3 rote Striche | Hartes Wasser |
| | 4 rote Striche | Sehr hartes Wasser |

### EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Sie können die Einstellung der Wasserhärte im Menü AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN ändern.

**Eine falsche Einstellung der Wasserhärte kann den Betrieb des Geräts und seine Lebensdauer beeinträchtigen.**

# AUSWAHL DES HAUPTMENÜS UND EINSTELLUNG




Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das gewünschte Menü aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS. Oben erscheint die BEZEICHNUNG des gewählten Menüs.

**Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.**

## A) Automatisch

Wählen Sie bei dieser Betriebsart zuerst die Art der Speise und dann die Speise mit automatischer Einstellung der Menge, der Bräunungsstufe und des Betriebsendes. Das Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Rezepten an, die von bekannten Köchen und Ernährungsexperten zusammengestellt wurden.

## B) Betreibsart Professionell

Diese Betriebsart bietet Ihnen eine Speisenauswahl mit voreingestellten Werten, die Sie ändern können.

## C) Dampf

Dampfgaren ist ein natürliches Garverfahren, das den vollen Geschmack des Garguts bewahrt.

## D) Meine Rezepte

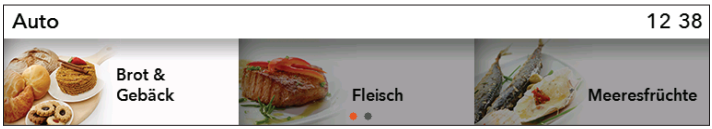
Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Speisen nach Ihren eigenen Rezepten, jedes Mal mit den gleichen Schritten und Einstellungen. Sie können Ihre Lieblingsrezepte als Programme speichern, die Sie jederzeit aufrufen können.

# A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART

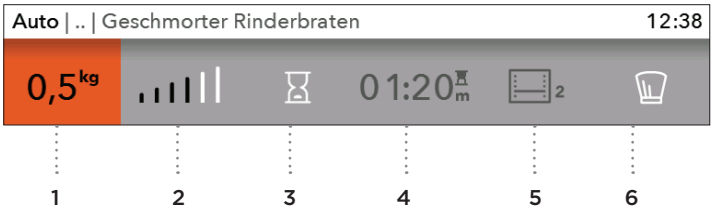
**(Betriebsart Automatisch)**

**Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.**

Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Automatisch** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.




Wählen Sie die Speiseart und dann die Speise aus. Bestätigen Sie die Auswahl.




Es werden die voreingestellte Werte angezeigt:
Sie können die Menge, die Bräunungsstufe und die Einschaltverzögerung (Betriebsende) einstellen.

1 **Menge**
2 **Bräunungsstufe**
3 **Einschaltverzögerung**
4 **Betriebsdauer**
5 **Beheizungsart und empfohlene Einschubebene**
6 **Betriebsart Professionell**

Falls Sie in der Betriebsart AUTOMATISCH das Symbol , wählen, schaltet das Programm auf die Betriebsart PROFESSIONELL um (siehe Kapitel BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART).

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste **Start/Stop**.
Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

## VORHEIZEN

Einige Speisen in der Betriebsart **Automatik** erfordern die Funktion „Vorheizen “ . Nachdem Sie die Speise ausgewählt haben, erscheint der Hinweis „**Das ausgewählte Programm schließt die Funktion Vorheizen ein**. (Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNEBELS.) **Vorheizen gestartet“**. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.
Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet“.**
Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

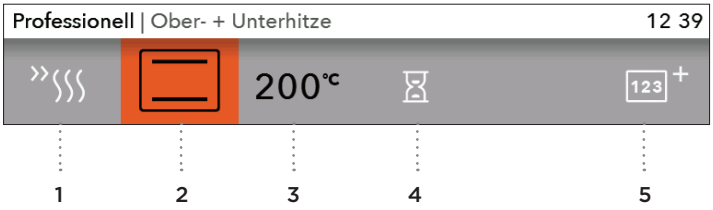
Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

# B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART

**(Betriebsart Professionell und Dampfgaren)**

**Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.**

Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Professionell** aus. Bestätigen Sie die Auswahl.




Wählen Sie die eigenen **Grundeinstellungen aus.**

**GRUNDEINSTELLUNGEN**

**1 Vorheizen**
**2 Beheizungsart (siehe Tabelle BEHEIZUNGSARTEN)**
**3 Garraumtemperatur**

**ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN**

**4 Betriebsdauer (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN)**
**5 Schrittprogramme (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMME)**
**6 Dampfzugabe (siehe Kapitel ZUGABE VON WASSERDAMPF)**

## VORHEIZEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.
Schalten Sie die Funktion „Vorheizen“ durch Auswahl des Symbols ein, auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen gestartet“**. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen.
Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.
Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet“.**
Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

## BEHEIZUNGSARTEN (vom Modell abhängig)

| BE-TRIEB-SART | BESCHREIBUNG | VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN – MAX TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---|---|
| | **BEHEIZUNGSARTEN** | | |
| | **OBER- + UNTERHITZE**<br>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 | 30–230 |
| | **OBERHITZE**<br>Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten. | 150 | 30–230 |
| | **UNTERHITZE**<br>Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten. | 160 | 30–230 |
| | **KLEINFLÄCHENGRILL**<br>In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört.<br>Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet. | 230 | 30–230 |
| | **GROSSER GRILL**<br>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 Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet.<br>Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet. | 230 | 30–230 |
| | **GROSSER GRILL + LÜFTER**<br>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 | 30–230 |
| | **HEISSLUFT + UNTERHITZE**<br>Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet. | 200 | 30–230 |
| | **HEISSLUFT**<br>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 | 30–230 |

| BE-TRIEB-SART | BESCHREIBUNG | VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN – MAX TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---|---|
| | **BEHEIZUNGSARTEN** | | |
| eco | **SPAR-HEISSLUFT** [1)]<br>Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/ Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet. | 180 | 120- 230 |
| | **UNTERHITZE + LÜFTER**<br>Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. | 180 | 30–230 |
| | **BRAUNBRATEN**<br>Beim automatischen Bratvorgang ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet. | 180 | 30–230 |

[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.

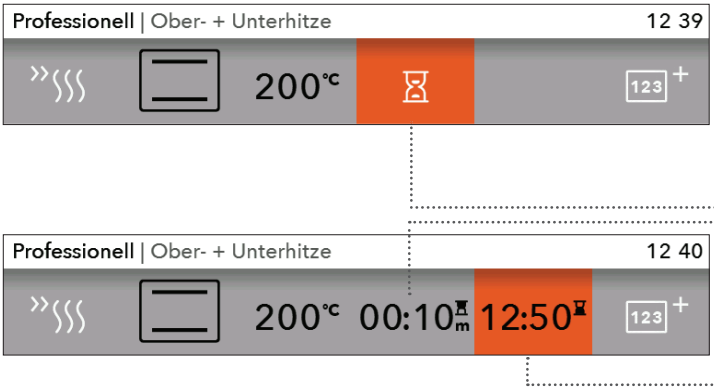
| BE-TRIEB-SART | BESCHREIBUNG | VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN. – MAX. TEMPERA-TUR |
|---|---|---|---|
| | **HEISSLUFT MIT DAMPF**<br>Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von Gefrier-gut geeignet. Sie gewährleistet schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form des Garguts zu verän-dern. Sie können eine von drei Möglichkeiten wählen: | 160 | |
| | **HOCH:**<br>Zur Zubereitung von Schnitzeln und kleinerer Fleischstüc-ke | | 30–230 |
| | **MITTEL:**<br>Zum Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Braten von Fischfilets und Zubereitung von gratiniertem Gemüse | | 30–230 |
| | **NIEDRIG:**<br>Braten von größeren Fleischstücken (Braten, Hühnchen), Backen von Backgut aus Hefeteig (Brot und Semmeln), Lasagne, usw. | | 30–230 |
| | **DAMPF**<br>Diese Betriebsart ist für alle Fleischsorten, Eintöpfe, Gemüse, Obstkuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen (Speisen, die eine längere Garzeit benötigen) geeignet. | 100 | – |

| BE-TRIEB-SART | BESCHREIBUNG | VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN. – MAX. TEMPERA-TUR |
|---|---|---|---|
| | **SOUS VIDE**<br>Ist ein Verfahren zum langsamen Garen des Garguts im Vakuum, bei genau festgelegter Temperatur. Methode Die Sous vide-Methode ist zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und allen Arten von Gemüse und Obst geeignet. Die so zubereitete Speise ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack. | 50 | 30-95 |

Berühren Sie zum Start des Betriebs die Taste **START/STOP**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

Auf dem Display blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ertönt ein akustisches Signal. Während des Betriebs kann die Beheizungsart nicht geändert werden.

# ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER




In der Grundbetriebsart Professionell können Sie eine der **Zeitfunktionen wählen.** Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

## Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart können Sie selbst die Betriebsdauer des Backofens bestimmen. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl (die maximale Betriebsdauer ist 10 Stunden).
Dementsprechend wird auch die Anzeige des Betriebsendes angepasst.
Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.
Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.
Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf den Wert „0“ stellen.

## Einstellung der Einschaltverzögerung

Die Funktion Startzeitvorwahl ist bei den Einstellungen Kleingrill, Großgrill und Grill mit Ventilator nicht möglich.

Bei dieser Betriebsart stellen Sie ein, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt sich der Backofen ausschalten soll (Einschaltverzögerung bis zu 24 Stunden). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:
Aktuelle Zeit: 12:00
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Ende des Back-/Bratvorgangs: 18:00 Uhr

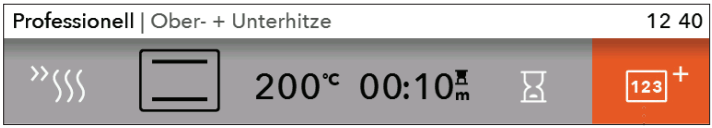
Stellen Sie zuerst die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).
Stellen Sie noch das BETRIEBSENDE ein (18:00).
Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.
Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab. Auf dem Display erscheint die Mitteilung: Der Start des Back-/Bratvorgangs ist verzögert. Der Back-/Bratvorgang beginnt um 16.00 Uhr.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Wort Ende.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

# SCHRITTPROGRAMM

Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen, in einem Back-/Bratvorgang drei verschiedene aufeinanderfolgende Schritte der Zubereitung zu kombinieren. Durch die Auswahl verschiedener Einstellungen können Sie die Speise nach Ihren Wünschen zubereiten.




In der Betriebsart „Professionell“ können Sie **„Zubereitung nach Schritten“** und **„Dampfgaren“** auswählen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Wählen Sie: Schritt 1, Schritt 2, Schritt 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Der erste Schritt ist schon ausgewählt, weil Sie davor die Zeitfunktionen eingestellt haben.

Stellen Sie die Beheizungsart, die Temperatur und die Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Setzen des HÄCKCHENS und Drücken des KNEBELS.

Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Betrieb des aktuellen Schrittes

Temperatur und Betriebsdauer des ausgewählten Schrittes

Nach Betätigung der Taste START beginnt der Backofen zuerst nach Schritt 1 zu arbeiten (auf dem unteren Teil des Displays wird auf dem Balken angezeigt, nach welchem Schritt der Back-/Bratvorgang ausgeführt wird). Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Schritte 2 und 3 aktiviert – wenn Sie diese gewählt haben.

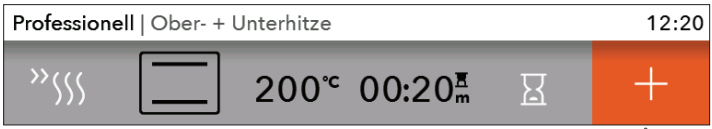
Wenn Sie während des Betriebs einen Schritt löschen möchten, drehen Sie den KNEBEL, wählen Sie den Schritt aus und widerrufen Sie ihn durch Setzen des KREUZES. Das können Sie nur bei Schritten durchführen, die noch nicht ausgeführt wurden.

# EINBLASEN DES DAMPFES

Die Zugabe des Dampfes ist empfehlenswert bei der Zubereitung von:
- **Fleisch** (gegen Ende): das Fleisch wird saftiger und weicher, außerdem muss das Fleisch nicht mit Wasser begossen werden. Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wildbret, Geflügel, Lammfleisch, Fisch, Würste;
- **Brot, Semmeln:** verwenden Sie den Dampf in den ersten 5–10 Minuten. Die Brotkruste wird knusprig und schön braun;
- **Gemüse- und Obstaufläufe,** Lasagne, Mehlspeisen, Pudding;
- **Gemüse,** insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Mohrrüben, Zucchini und Auberginen.

Sie können die Dampfzugabe in der Grundbetriebsart **Professionell vornehmen**, wenn Sie die Zubereitungszeit einstellen. Die Zubereitungszeit muss entsprechend lang eingestellt werden, damit der Dampf eingeblasen werden kann.

**Die gesamte Zubereitungszeit darf nicht kürzer als 10 Minuten sein.**




Drücken Sie zur Zugabe des Dampfes das **Symbol +.** Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das Symbol
– Schrittprogramm (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM)
– Intensität der Dampfzugabe in drei Stufen.

### A) DAMPFZUGABE NACH SCHRITTEN

Stellen Sie die Schritte ein (siehe SCHRITTPROGRAMM). Wählen Sie das **Symbol +** für die Zugabe des Dampfes. Das System wird automatisch die Dampfstöße hinsichtlich der Zubereitungszeit berechnen. Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste Start/Stop.

### B) DIREKTE ZUGABE DES DAMPFES

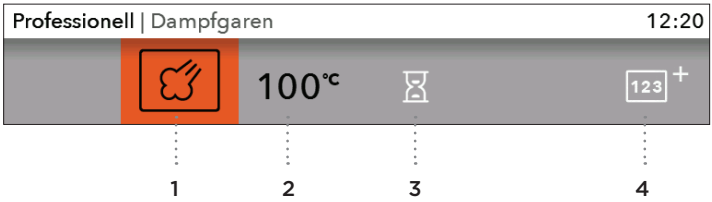
Die direkte Zugabe des Dampfes wird während des Back-/Bratvorgangs ausgeführt. Wählen Sie das **Symbol** . Auf dem Display erscheint die Mitteilung: **"Möchten Sie Dampf zugeben?"** Das Symbol blinkt, bis das Verfahren beendigt ist. Sie können die direkte Zugabe des Dampfes in drei Schritten wiederholen, dann erlischt das Symbol für Dampf.

# C) DAMPFGAREN

**(Dampf - Schnellzugang zu den Dampfprogrammen)**

**Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.**

Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die Betriebsart **DAMPF** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.




Wählen Sie die eigenen Grundeinstellungen:

1 **Beheizungsart**
2 **Temperatur im Garraum**
3 **Betriebsdauer**
4 **Zubereitung nach Schritten (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM)**

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

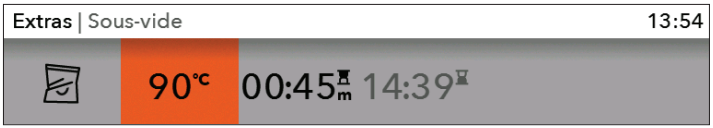
Füllen Sie den **Wasserbehälter** mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX. Verwenden Sie das DAMPFSET zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch und Kartoffeln, die nicht im Saft gegart werden. Stellen Sie das Dampfset die 2. Einschubebene.

## SOUS VIDE (DAMPFGAREN)

Packen Sie das Gargut in einen speziellen Plastiksack, die zum Vakuumieren und Garen mit der Methode Sous vide geeignet ist. Legen Sie das verpackte Gargut auf das perforierte Backblech und legen Sie es auf die mittlere Einschubebene.

Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen.** Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.

Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die Betriebsart Sous vide.



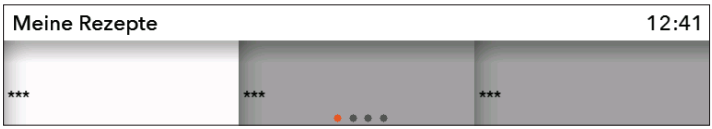

Stellen Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit ein. Garen Sie das Gargut längere Zeit bei niedrigen Temperaturen (siehe Tabelle).

Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das Gargut aus der Verpackung. Um den Geschmack zu intensivieren, können Sie das Gargut später in heißem Öl anbraten.

| Speise | Dicke (cm) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Minuten) |
|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | |
| Schnitzel vom Rind, medium | 3 | 60 | 150–180 |
| Schnitzel vom Rind, durch | 3 | 70 | 140–170 |
| Schweineschnitzel, medium | 3 | 65 | 70–100 |
| Schweineschnitzel, durch | 3 | 70 | 70–100 |
| Schnitzel vom Lamm, medium | 2 | 60 | 90–120 |
| Schnitzel vom Lamm, durch | 2 | 70 | 70–100 |
| Kalbsschnitzel, mittel | 3 | 60 | 90–120 |
| Kalbsschnitzel, durch | 3 | 70 | 70–100 |
| Hühnerbrust ohne Knochen | 3 | 65 | 90–120 |
| Entenbrust ohne Knochen | 3 | 65 | 120–150 |
| Putenbrust ohne Knochen | 3 | 65 | 180–210 |
| Fischfilet | 1 | 55 | 40–60 |
| Fischsteak | 2 | 55 | 40–60 |
| Garnelen | / | 60 | 30–40 |
| Krakenarme | / | 85 | 180–240 |
| Muscheln (Jakobsmuscheln) | / | 60 | 40–60 |
| Mohrrüben, Schnitten | 1 | 85 | 90–120 |
| Kartoffeln, gewürfelt | 2 | 85 | 100–130 |
| Spargel | / | 85 | 50–70 |
| Auberginen | 1 | 85 | 50–70 |
| Obst in Stücken | / | 70 | 90–120 |

# D) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)

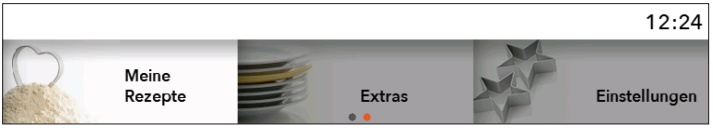
Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs erscheint das Menü „Ende“. Wählen Sie das Symbol ♡+ und speichern Sie die ausgewählten Einstellungen in den Speicher des Backofens.



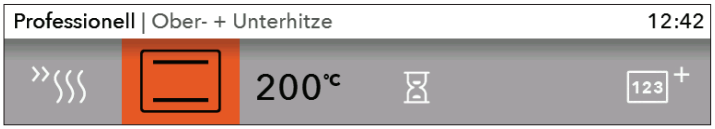

Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Meine Rezepte**. Bestätigen Sie die Auswahl.

**Sie können maximal 12 eigene Rezepte speichern.**

Geben Sie durch Drehen des KNEBELS und Bestätigung der einzelnen Buchstaben einen neuen Rezeptnamen ein. Löschen Sie nach Bedarf den Buchstaben mit der Pfeiltaste. Bestätigen Sie den Namen des neuen Rezeptes mit dem Häkchen.




Sie können Ihr Lieblingsrezept auswählen, indem Sie im Hauptmenü den Punkt **„Meine Rezepte“** wählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Knebels.




Auf dem Display erscheinen voreingestellte Werte, die Sie ändern können.

Nach Beendigung des Programms erscheint auf dem Display der Hinweis **„Ende“**. Falls Sie Einstellungen verändert haben, können Sie diese speichern, indem Sie das Symbol ♡+ auswählen. Wählen Sie ein Rezept mit dem gleichen Namen aus. Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Das Programm wird überschrieben“.**

- Sie können die Auswahl bestätigen, wenn Sie das Rezept unter demselben Namen speichern möchten oder Sie können einen neuen Namen für das Rezept eingeben.
- Die Auswahl kann widerrufen werden. Es erscheint ein Menübild, in dem Sie ein neues Feld auswählen und ein neues Rezept speichern können.

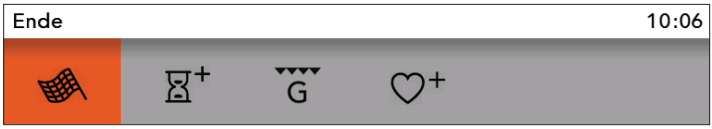
# BETRIEBSSTART

Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOP.
Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch kurzes Drücken der Taste START/STOP.
Falls Sie die Einstellungen während des Back-/Bratvorgangs ändern möchten, drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die neue Einstellung bzw. den neuen Wert. Bestätigen Sie die Auswahl.

Falls Sie während des Betriebs des Backofens die Gerätetür öffnen, wird der Back-/Bratvorgang unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür wird er wieder fortgesetzt. Die Gerätetür sollten Sie innerhalb von 3 Minuten schließen, sonst wird der Betrieb beendet und auf dem Display wird die Mitteilung „Ende“ angezeigt.

# BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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




Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.

## Ende

Berühren Sie die Ikone und beendigen Sie den Back-/Bratvorgang. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.

## Betriebszeit verlängern

Durch Berührung der Ikone können Sie die Betriebszeit verlängern. Stellen Sie ein neues Betriebsende ein (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).

## Gratinieren hinzufügen

Wählen Sie dieses Symbol aus, wenn sie nach Betriebsende die Oberseite der Speise überbacken möchten.

## Zu meinen Rezepten hinzufügen

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eigene Einstellungen zu speichern und das eigene Rezept beim nächsten Mal aufzurufen.

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

# AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN

Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen.** Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.

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

## Reinigen mit Dampf

Das Programm ermöglicht die einfache Beseitigung von Flecken im Garraum. Siehe Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“.

## Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft im Garraum ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.
Durch Berühren des Symbols können Sie die Speiseart, das Gewicht, den Beginn und das Ende des Programms bestimmen. Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren bzw. voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

## Aufwärmen

Diese Funktion wird zum Warmhalten von fertigen Speisen verwendet. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende des Programms ein.

## Teller wärmen

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende der Funktion ein.

## Regeneration

Mit der Betriebsart „Regeneration“ können Sie eine schon gekochte Speise aufwärmen. Da zum Aufwärmen nur Dampf verwendet wird, wird die Qualität der Speise nicht beeinträchtigt.
Der Geschmack und die Textur werden aufrechterhalten und die Speise sieht aus, als wäre sie gerade frisch gekocht worden. Sie können mehrere verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren.

- Bei dieser Funktion können Sie den Anfang und das Ende des Regenerationsprozesses einstellen.

## 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. Sobald der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Beheizung ausgeschaltet und der Backofen ist zum Backen/Braten mit dem ausgewählten Programm bereit.

## Shabbat

Bei dieser Betriebsart stellen Sie die Temperatur zwischen 85 und 140°C und die Zeit (maximal 74 Stunden) der Sabbath Aktivität ein. Nach Betätigung der Taste START wird die Zeit abgezählt. Im Garraum leuchtet die Garraumleuchte. Alle akustischen Alarme und der Betrieb des Geräts sind abgeschaltet, außer der Ein-/Aus-Taste (ON/OFF). Sie können diese Einstellungen nach Beendigung der Betriebsart speichern.

Bei Stromausfall wird der Shabbat-Modus abgebrochen und der Backofen schaltet sich auf die Startposition um.

**Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Shabbat-Modus verursacht wurden.**

## Sous vide

Dieses Programm wird zum langsamen Garen im Vakuum mithilfe von Dampf verwenden. Garen Sie das vakuumverpacktes Gargut langsam bei niedrigen Temperaturen. Das Gargut entwickelt einen volleren Geschmack und es werden Vitamine und Mineralien bewahrt.

Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.

# AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN

Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie die Auswahl.

Durch Drehen des Knebels können Sie sich im Menü bewegen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

## Allgemeines

**Sprache –** stellen Sie die Sprache ein, die auf dem Display angezeigt werden soll.
**Datum –** das Datum muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie den Tag, den Monat und das Jahr ein.
**Tageszeit –** Die Tageszeit muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie die aktuelle Zeit auf der UHR und danach im Feld ZEIT noch die Zeitanzeige ein: digital oder analog.
**Akustisches Signal –** Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).
Lautstärke – Sie können eine der drei verschiedenen Lautstärken einstellen.
Tastensignal – einschalten oder ausschalten.
Start-/Abschaltsignal – einschalten oder ausschalten.

## Display

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:
**Beleuchtung** – drei verschiedene Stufen
**Nachtmodus** – stellen Sie die Zeit ein, bis zu der das Display dunkel sein soll.
**Umschalten auf den Standby Modus** – das Display schaltet sich nach 1 Stunde automatisch aus.

## Einstellung der Zubereitung von Speisen

**Wasserhärte**
**Entkalkung**

## Beheizungsart

**Gerätedaten**
**Werkseinstellungen**
**Garraumbeleuchtung während des Betriebs –** Die Garraumbeleuchtung schaltet sich nicht ein, wenn Sie die Gerätetür während des Backofenbetriebs öffnen.

**Garraumbeleuchtung –** Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald sie die Gerätetür öffnen oder den Backofen einschalten. Nach Programmende bleibt die Garraumbeleuchtung noch ca. 1 Minute lang eingeschaltet. Sie können die Garraumbeleuchtung durch Drücken der Taste mit dem Glühbirnensymbol ein- bzw. ausschalten.

## KINDERSPERRE

Schalten Sie die Kindersperre durch Berühren der SCHLÜSSELTASTE ein. Auf dem Display erscheint **»Kindersperre aktiviert«**. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion »Kindersperre« wieder ausgeschaltet.

Falls Sie die Kindersperre aktivieren, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht betreiben. Falls die Kindersperre nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktiviert wird, wird der Backofen normal betrieben, jedoch lassen sich keine Änderungen der Einstellungen vornehmen. Bei aktivierter Kindersperre können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können nur den Back-/Bratvorgang abschalten. Die Kindersperre bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersperre ausschalten.

## EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Backofens verwenden. Schalten Sie den Kurzzeitwecker durch Drücken der Taste ein. Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

**Bei Stromausfall oder Ausschalten des Geräts bleiben alle Zusatzfunktionen und die eigenen Einstellungen gespeichert.**



721801

# 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.

**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.

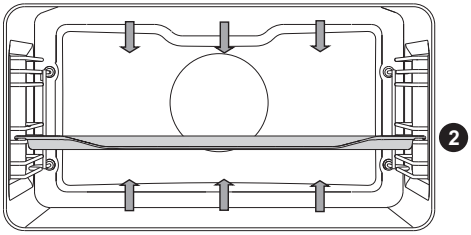
Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Garraum eine größere Dampfmenge, die an der Innenseite der Gerätetür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach Beendigung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

**Gegen Ende der Zubereitungszeit** können Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten vor Beendigung der Zubereitungszeit abschalten und Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

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

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

# OBER- + UNTERHITZE




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. Während des Bratens sollten Sie das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, wird er saftiger.

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | | |
| Schweinebraten | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| Schweineschulter | 1500 | 1 | 180-200 | 110-140 |
| Schweineroulade | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Rinderbraten | 1500 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| Kalbsroulade | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Lammrücken | 1500 | 1 | 180-200 | 60-80 |
| Hasenrücken | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Rehkeule | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| Fleischroulade | / | 2 | 180-200 | 15-30 |
| **FISCH** | | | | |
| Fisch, gedünstet | 200 g/St. | 2 | 190-210 | 40-50 |

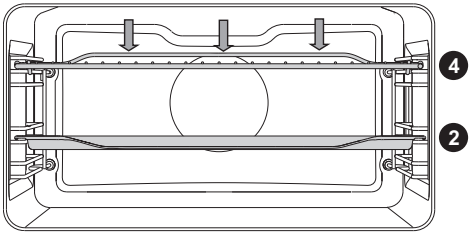
**Backen:**
Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Wenn Sie den Garraum vorheizen,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

| Speise | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|
| **GEBÄCK** | | | |
| Weißbrot, 1 kg* | 2 | 220 | 10-15 |
| | | 180-190 | 30-40 |
| Brot aus Buchweizenmehl, 1 kg* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Vollkornbrot, 1 kg* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Roggenbrot, 1 kg* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Dinkelbrot, 1 kg* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Auflauf, süß | 2 | 170-190 | 40-50 |
| Semmeln* | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Walnusspotitze | 1 | 170-180 | 50-60 |
| Biskuittorte* | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Macarons | 2 | 130-150 | 15-25 |
| Gemüseroulade | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Obstroulade | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Kleingebäck aus Blätterteig | 2 | 200-210 | 20-30 |
| Kohlpiroschka* | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Obstkuchen | 1 | 130-150 | 80-100 |
| Windbeutel | 2 | 80-90 | 110-130 |
| Buchtel | 2 | 170-180 | 30-40 |

| 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.<br>• Sie können das Gerät ausschalten und die Restwärme nutzen. |
| **Das Backgut ist zusammengesackt** | • Überprüfen Sie das Rezept.<br>• Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit.<br>• Wenn Sie Küchenmaschinen verwenden, berücksichtigen Sie die Rührzeiten. |
| **Ist das Backgut unten zu hell?** | • Verwenden Sie dunkle Backformen.<br>• 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.**

# KLEINFLÄCHENGRILL, GROSSER 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.

Die maximale Temperatur beim Grillen mit dem Drehspieß beträgt 230°C.

Heizen Sie das Infra-Heizelement (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 Infra-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, Fleisch und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.
Falls Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Führung ein. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratens sollten Sie das Fleisch mehrmals wenden.
Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

**Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill**

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | | |
| Schnitzel aus Rinderfilet, rosa | 180 g/St. | 3 | 230 | 20-25 |
| Schnitzel (Schweinenacken) | 150 g/St. | 3 | 230 | 25-30 |
| Koteletts | 280 g/St. | 3 | 230 | 30-35 |
| Grillwürste | 70 g/St. | 3 | 230 | 20-25 |
| **TOAST** | | | | |
| Toast | / | 3 | 230 | 5-10 |
| Belegte Brötchen | / | 3 | 230 | 5-10 |

**Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill**

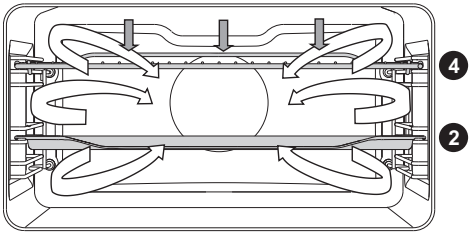
| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | | |
| Schnitzel aus Rinderfilet, rosa | 180 g/St. | 3 | 230 | 10-15 |
| Schnitzel aus Rinderfilet, durch | 180 g/St. | 3 | 230 | 15-20 |
| Schnitzel (Schweinenacken) | 150 g/St. | 3 | 230 | 15-20 |
| Koteletts | 280 g/St. | 3 | 230 | 20-25 |
| Kalbsschnitzel | 140 g/St. | 3 | 230 | 15-20 |
| Grillwürste | 70 g/St. | 3 | 230 | 10-20 |
| Leberkäse | 150 g/St. | 3 | 230 | 15-20 |
| **FISCH** | | | | |
| Lachsscheiben | 200 g/St. | 3 | 230 | 15-20 |
| **TOAST** | | | | |
| 6 Schnitten Brot | / | 3 | 230 | 1-4 |
| Belegte Brötchen | / | 3 | 230 | 2-5 |

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.**

# GROSSER GRILL + LÜFTER

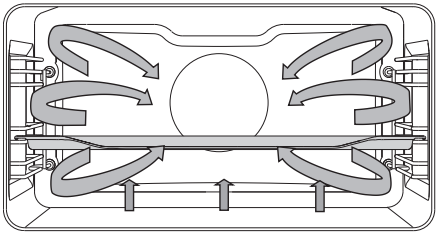



Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

(siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN)

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | | |
| Ente | 2000 | 1 | 180-200 | 90-110 |
| Schweinebraten | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| Schweineschulter | 1500 | 1 | 160-180 | 100-130 |
| 1/2 Hähnchen | 700 | 1 | 190-210 | 50-60 |
| Hähnchen | 1500 | 1 | 200-220 | 60-80 |
| Hackbraten | 1500 | 1 | 160-180 | 70-90 |
| **FISCH** | | | | |
| Forellen | 200 g/St. | 2 | 200-220 | 20-30 |

# HEISSLUFT + UNTERHITZE

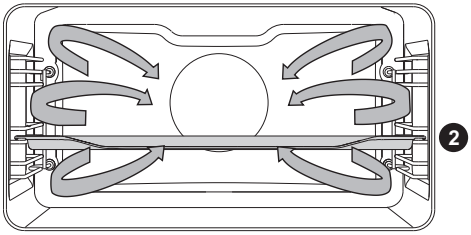



Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudel und Obsttorten.

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

| Speise | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|
| Käsekuchen, Mürbeteig | 2 | 160-170 | 60-70 |
| Pizza* | 2 | 220-230 | 10-15 |
| Quiche Lorraine, Mürbeteig | 1 | 200-210 | 50-60 |
| Apfelstrudel, ausgezogener Teig | 2 | 180-190 | 50-60 |

# 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.

**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. Während des Bratvorgangs das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, wird er saftiger.

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | | |
| Schweinebraten mit Schwarte | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| Hähnchen, ganz | 1500 | 2 | 180-200 | 70-90 |
| Ente | 2000 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| Hähnchenbrust | 1000 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Gefülltes Hähnchen | 1500 | 1 | 190-210 | 110-130 |

**Backen**

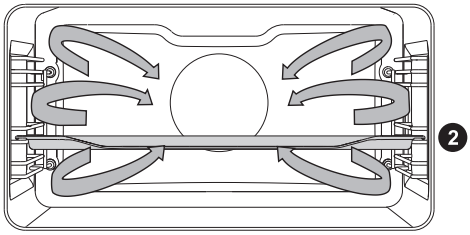
Das Vorheizen des Garraums wird empfohlen.
Kleingebäck können Sie auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) in niedrigen Backblechen backen.
Die Zubereitungszeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das untere.
Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke zu, damit es gleichmäßig gebräunt wird.

| Speise | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|
| **GEBÄCK** | | | |
| Kuchen, Rührteig | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Streuselkuchen | 2 | 170-180 | 25-35 |
| Pflaumenkuchen | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Biskuitroulade* | 2 | 170-180 | 15-25 |
| Obsttorte, Mürbeteig | 1 | 170-180 | 50-70 |
| Hefezopf | 2 | 170-180 | 35-50 |
| Apfelstrudel | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Pizza* | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Mürbeteigplätzchen* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Kekse, Spritzteig* | 2 | 150-160 | 20-30 |
| Kleingebäck* | 2 | 150-160 | 20-30 |
| Kleingebäck, Hefeteig* | 2 | 180-190 | 20-35 |
| Blätterteiggebäck | 2 | 180-190 | 20-30 |
| Gebäck, mit Creme gefüllt | 2 | 190-200 | 25-45 |
| **GEFRORENES** | | | |
| Apfelstrudel, Quarkstrudel | 2 | 180-190 | 55-70 |
| Pizza | 2 | 190-200 | 20-35 |
| Pommes frites für den Backofen | 2 | 210-220 | 25-40 |
| Kroketten für den Backofen | 2 | 210-220 | 20-35 |

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

# SPAR-HEISSLUFT

eco

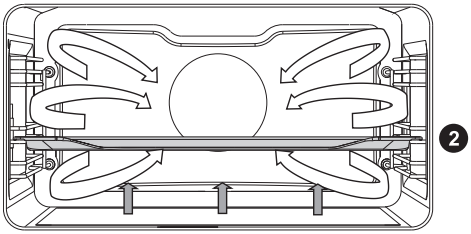



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb.
Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Back-/Bratgut.

| Speise | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|
| **FLEISCH** | | | |
| Schweinebraten, 1 kg | 1 | 200-210 | 110-130 |
| Schweinebraten, 2 kg | 1 | 200-210 | 130-150 |
| Rinderbraten, 1 kg | 1 | 210-220 | 100-120 |
| **FISCH** | | | |
| Ganzer Fisch, 200 g/St. | 2 | 200-210 | 40-50 |
| Fischfilet, 100 g/St. | 2 | 210-220 | 25-35 |
| **GEBÄCK** | | | |
| Spritzgebäck | 2 | 180-190 | 20-30 |
| Kleingebäck | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Biskuitroulade | 2 | 200-210 | 15-25 |
| Obsttorte, Mürbeteig | 1 | 190-200 | 55-65 |
| **GEMÜSE** | | | |
| Gratinierte Kartoffeln | 2 | 190-200 | 40-50 |
| Lasagne | 2 | 200-210 | 45-55 |
| **GEFRORENES** | | | |
| Pommes frites, 1 kg | 2 | 230-240 | 35-45 |
| Hühnchenmedaillons, 0,7 kg | 2 | 220-230 | 30-40 |
| Fischstäbchen, 0,6 kg | 2 | 220-230 | 30-40 |

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

# UNTERHITZE + LÜFTER




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.

## 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.

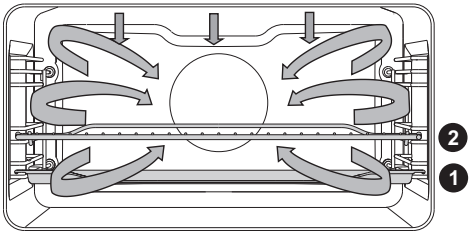
Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar sind.

| Speise | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Temperatur beim Aufkochen - nachdem Luftbläschen sichtbar sind | Ruhezeit im Backofen (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **OBST** | | | | | |
| Erdbeeren (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | Ausschalten | 20-30 |
| Steinfrüchte (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | Ausschalten | 20-30 |
| Mus (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | Ausschalten | 20-30 |
| **GEMÜSE** | | | | | |
| Saure Gurken (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | Ausschalten | 20-30 |
| Bohnen/ Mohrrüben (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 120 °C, 60 Min | 20-30 |



721801

# BRAUNBRATEN



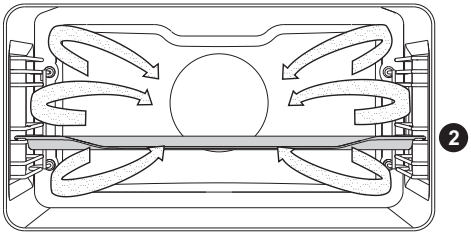

Beim automatischen Braten ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet.

Falls Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 3. Führung ein. Schieben Sie die Fettpfanne in die 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt. Wenn Sie Fleisch im Bräter braten, stellen Sie ihn auf die 2. Einschubebene. Stellen Sie die Beheizungsart und die Brattemperatur sowie die Endtemperatur des Fleisches ein.

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Kerntemperatur (°C) |
|---|---|---|---|---|---|
| Rinderfilet | 1000 | 2 | 170-190 | 60-80 | 55-75* |
| Hähnchen, ganz | 1500 | 2 | 180-200 | 65-85 | 85-90 |
| Truthahn | 4000 | 2 | 170-190 | 150-180 | 85-90 |
| Schweinebraten | 1500 | 2 | 170-190 | 100-120 | 70-85 |
| Fleischlaib | 1000 | 2 | 170-190 | 50-65 | 80-85 |
| Kalbfleisch | 1000 | 2 | 170-190 | 70-90 | 75-85 |
| Lamm | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 | 75-85 |
| Wildbret | 1000 | 2 | 180-200 | 60-90 | 75-85 |
| Fisch | 1000 | 2 | 170-190 | 40-50 | 75-85 |
| Hühnerkeulen | 1000 | 2 | 190-210 | 45-55 | 85-90 |

*rare (blutig) = 55-60°C; mittel (rosa) = 65-70°C; durchgebraten = 70-75°C

# HEISSLUFT MIT DAMPF

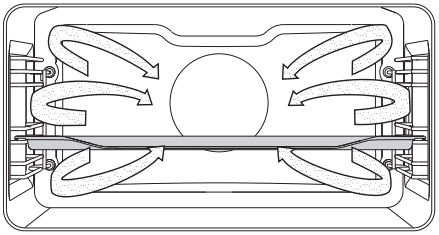



Das Wasser aus dem Dampfgenerator wird als Dampf in den Garraum geblasen. Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb, das für die Zirkulation der heißen Luft und des Dampfes sorgt.

Füllen Sie den Wasserbhälter mit frischem Wasser.

| Speise | Gewicht (g) | Einschub-ebene (von unten) | Dampfin-tensität | Tempera-tur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Rindfleisch/Keule | 1000 | 1 | 1 | 170-190 | 80-110 |
| Rindfleisch/ Lungenbraten | 1000 | 1 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Kalb/Keule | 1000 | 1 | 1 | 180-200 | 80-110 |
| Lamm | 1000 | 1 | 1 | 180-200 | 60-90 |
| Geflügel am Stück | 1500 | 1 | 1 | 180-200 | 65-85 |
| Geflügel/Brust | 1000 | 2 | 3 | 180-200 | 50-60 |
| Schweinefleisch/Filet | 1000 | 1 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Fisch | 200 g/St. | 2 | 2 | 190-210 | 25-35 |
| Kartoffeln | 1000 | 2 | 1 | 190-210 | 45-60 |
| Kartoffeln mit Broccoli | 1000 | 2 | 2 | 180-200 | 35-50 |

# DAMPF




Das Wasser aus dem Dampfgenerator wird als Dampf in den Garraum geblasen.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser.

## Fleisch

| Speise | Gewicht (g) | Einschub-ebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungs-zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sauerkraut mit Würsten | 700 | 3 | 100 | 30-40 |
| Rinderschnitzel | 1000 | 3 | 100 | 40-50 |
| Hühnchenbrust | 1000 | 3 | 100 | 20-30 |
| Garnelen | 1000 | 3 | 100 | 20-30 |
| Fischfilet | 500 | 3 | 80 | 15-20 |
| Fischschnitzel | 500 | 3 | 80 | 20-25 |
| Ganzer Fisch | 400 | 3 | 100 | 20-30 |
| Miesmuscheln | 1000 | 3 | 100 | 15-20 |
| Frankfurter | 1000 | 3 | 85 | 10-15 |

## Gemüse

| Speise | Gewicht (g) | Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| grüne Bohnen | 500 | / | 3 | 100 | 50-60 |
| Bohnen | 500 | 1:2 | 2 | 100 | 80-90 |
| Erbsen | 500 | / | 3 | 100 | 20-25 |
| Blumenkohl, ganz | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Blumenkohl, geschnitten | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Broccoli, ganz | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Broccoli, geschnitten | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Mohrrüben, ganz | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Mohrrüben, geschnitten | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Mais | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Kichererbsen | 500 | 1:2 | 2 | 100 | 70-80 |
| Fenchel | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Kohlrabi | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Rote Bete, ganz | 500 | / | 3 | 100 | 50-60 |
| Paprika | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Chicoree | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Rosenkohl | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Spargel | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Spinat | 500 | / | 3 | 100 | 5-10 |
| Mangold | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| gemischtes Gemüse | 1000 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Weißkohl | 500 | / | 3 | 100 | 30-40 |
| Chinakohl | 500 | / | 3 | 100 | 25-35 |
| Auberginen | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Zucchini | 500 | / | 3 | 100 | 10-15 |
| Kartoffeln, ganz | 500 | / | 3 | 100 | 30-40 |
| Kartoffeln, geschnitten | 500 | / | 3 | 100 | 25-35 |



721801

## Teigwaren, Reis, Getreideprodukte

| Speise | Gewicht (g) | Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Reis, weiß | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 25-35 |
| Reis, braun | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 60-70 |
| Risotto | Rezept | 1:2 | 2 | 100 | 30-40 |
| Teigwaren | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 15-25 |
| Vollkorn-Teigwaren | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 15-25 |
| Hirse | 250 | 1:1 | 2 | 100 | 25-35 |
| Gnocchi | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Knödeln | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Tortellini | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Couscous | 500 | 1:1 | 2 | 100 | 15-20 |
| Ravioli | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |

## Süßspeisen

| Speise | Gewicht (g) | Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Schokolade schmelzen* | 200 | / | 2 | 50 | 20-30 |
| Gelatine auflösen* | 1 Packung | / | 2 | 50 | 15-20 |
| Milchreis | Rezept | 1:4 | 2 | 100 | 30-40 |
| Hefeteig | Rezept | / | 2 | 40 | 25-35 |
| Karamellcreme | Rezept | / | 2 | 100 | 40-50 |

* Behälter mit Deckel oder Folie zudecken

## Eierspeisen

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| weichgekochte Eier | 200 | 2 | 100 | 10-15 |
| hartgekochte Eier | 200 | 2 | 100 | 15-20 |
| Pochierte Eier | 200 | 2 | 100 | 13-17 |
| Rührei | 200 | 2 | 100 | 10-15 |
| Omelette mit Speck | Rezept | 2 | 100 | 15-20 |

## Obst

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Apfelschnitten | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Aprikoseschnitten | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Kirschen | 500 | 3 | 100 | 10-15 |
| Stachelbeeren | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Birne, in Stücken | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Pflaumen | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Rhabarber | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Nektarinen | 500 | 3 | 100 | 5-10 |

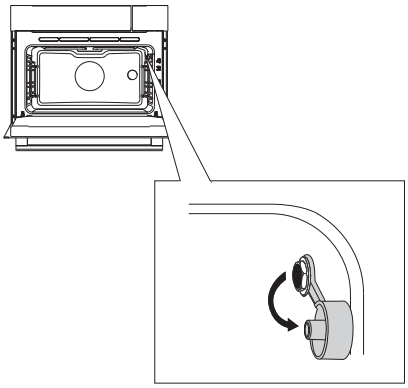
## Auftauen

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Auftauzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fleisch, gefroren | 500 | 2 | 50 | 40-50 |
| Geflügel, gefroren | 1500 | 2 | 50 | 50-60 |
| Fisch, gefroren, 200 g/Stück | 1000 | 2 | 50 | 35-45 |
| Obst, gefroren | 500 | 2 | 50 | 10-20 |
| Fertigspeise, gefroren | 1000 | 2 | 60 | 45-60 |

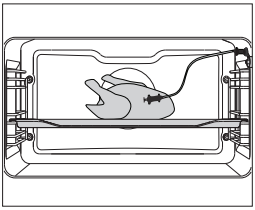
Um das Innere des Backofens zu trocknen, stellen Sie Umluft und Unterhitze für 15 Minuten auf 170°C ein. Nach Programmende lassen Sie die Ofentür mindestens für 2 Minuten offen, um das Geräteinnere zu entschwaden und zu trocknen.

## 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 Metallzapfen (die Steckdose befindet sich in der oberen rechten Ecke 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).

Wählen Sie die Betriebsart aus (Unterhitze und Gebläse).

Auf dem Display werden das entsprechende Symbol, die voreingestellte Temperatur und die Temperaturanzeige der Sonde angezeigt. Berühren Sie die START-Taste.

Während des Bratvorgangs wird die ganze Zeit die ansteigende Temperatur des Fleischkerns 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 Metallstopfen wieder in die Steckdose im Garraum. Stecken Sie den Zapfen nach Beendigung des Bratvorgangs wieder in die Steckdose ein.

## Übliche bratstufen und empfohlene kerntemperaturen für verschiedene arten von fleisch

| FLEISCHART | Kerntemperatur (°C) |
|---|---|
| **RINDFLEISCH** | |
| Rosa | 40-45 |
| Englisch | 55-60 |
| Medium | 65-70 |
| Durch | 75-80 |
| **KALBFLEISCH** | |
| Durch | 75-85 |
| **SCHWEINEFLEISCH** | |
| Medium | 65-70 |
| Durch | 75-85 |
| **LAMM** | |
| Durch | 79 |
| **SCHAFFLEISCH** | |
| Rosa | 45 |
| Englisch | 55-60 |
| Medium | 65-70 |
| Durch | 80 |
| **ZIEGENFLEISCH** | |
| Medium | 70 |
| Durch | 82 |
| **GEFLÜGEL** | |
| Durch | 82 |
| **FISCH** | |
| Durch | 65-70 |

**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. Passen Sie auf, das Sie sich nicht an der heißen Fleischsonde verbrennen.**

# REINIGUNG UND PFLEGE

**Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.**

**Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durch Erwachsene durchgeführt werden!**

## Aluminisierte Oberflächen des Geräts

Reinigen Sie aluminisierte Oberflächen des Geräts mit flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Flächen geeignet sind und keine Kratzer hinterlassen. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche des Geräts. Wischen Sie danach Reinigungsmittelrückstände mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche.
Tragen Sie Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie zum Reinigen keine groben Reinigungsmittel und Schwämme, die Kratzer verursachen.
Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

## Vorderseite des Geräts aus Edelstahl

(vom Modell abhängig)
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel (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 Kunststoffoberflächen

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

Aluminisierte Oberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

# KLASSISCHE REINIGUNG

Zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum können Sie klassische Methoden verwenden (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie die Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig 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 reinigen, während 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, usw.) mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

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

# PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF

Entfernen Sie vor jedem Start des Reinigungsprogramms mit Dampf alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste.

Füllen Sie den Wasserbehälter und wählen Sie das Reinigungsprogramm für den Garraum.

Wählen Sie im Hauptmenü Zusatzfunktionen und **Reinigen mit Dampf.** Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Drücken Sie die Taste START.

Warten Sie nach Beendigung des Programms, bis sich der Garraum vollständig abgekühlt hat und Sie ohne Verbrennungsgefahr den Garraum reinigen können.

Nach Beendigung des Programms werden die Flecken auf dem Email im Garraum aufgeweicht, was eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht.
Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch weg.

Falls der Garraum nicht sauber wird (bei hartnäckiger Verschmutzung), wiederholen Sie das Reinigungsprogramm mit Dampf.

**Starten Sie das Reinigungsprogramm, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.**

# RENIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

Die Reinigung des Wasserbehälters hängt von der Wasserhärte ab.

| Wasserhärte | °N | Anzahl der Farbstriche auf dem Testblatt |
|---|---|---|
| weich | 0-3dH | 4 grüne Striche |
| leicht hart | 10-15dH | 1 roter Strich |
| mittel hart | 15-20dH | 2 rote Striche |
| hart | 20-25dH | 3 rote Striche |
| sehr hart | >25dH | 4 rote Striche |

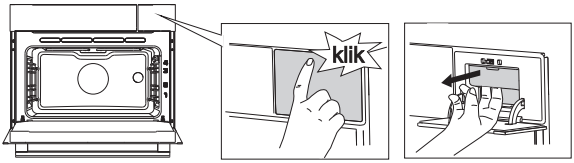
Wir empfehlen die Verwendung eines Kalkentferners, der das Dampfsystem des Backofens sehr gut reinigt.

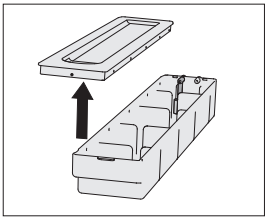
Auf dem Display erscheint die Mitteilung: **„Bitte Entkalkungsvorgang durchfhren“.**

1. Geben Sie das Kalkentfernungsmittel in den Wasserbehälter
2. Das Entkalkungsprogramm wird durchgefhrt.
3. Das Entkalkungsprogramm ist beendet. Flüssigkeit entleeren, Wasserbehälter mit Wasser ausspülen und mit frischem Wasser füllen, um den Spülzyklus durchzuführen.
4. Der Spülzyklus ist beendet. Reinigen Sie den Wasserbehälter und wischen Sie den Backofen sauber.
   Reinigen Sie auch den Filterschaum (siehe Kapitel REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS).

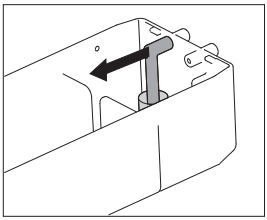
# REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS

Reinigen Sie bei jeder Reinigung des Wassertanks und Entkalkung auch den Filterschaum.

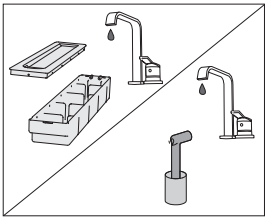


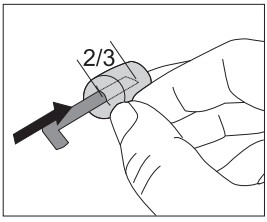
1 Öffnen Sie die Abdeckung des Wassertanks.



2 Nehmen Sie das Zuleitungsrohr ab.



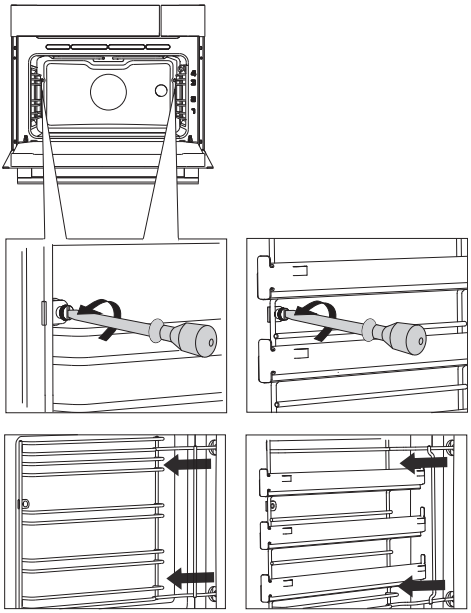
3 Reinigen Sie das Zuleitungsrohr samt Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Filterschaum sauber, sodass auf dem Schaum keine Unreinheiten sichtbar sind. Dadurch werden die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und der frische Geschmack und Geruch der Lebensmittel gewährleistet.




Falls sich der Filterschaum vom Zuleitungsrohr abstreift, stecken Sie ihn wieder auf das Rohr bis zu zwei Dritteln seiner Länge auf.

# DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

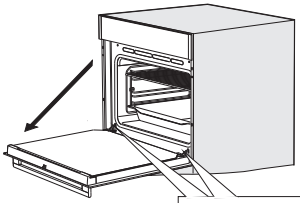


**1** Schraube lösen.

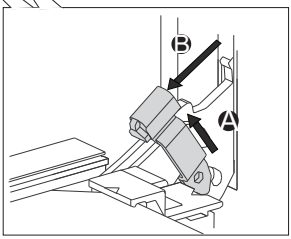
**2** Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.

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

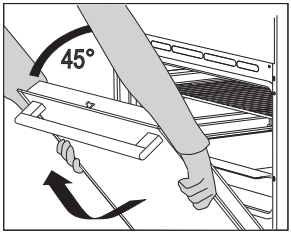
# AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR



**1** Öffnen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.




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

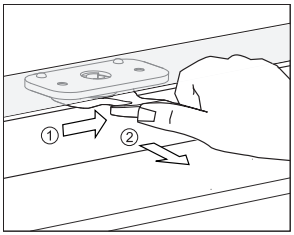



**3** Schließen Sie langsam die Gerätetür bis zum Winkel 45° (hinsichtlich der geschlossenen Position der Tür), heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie in Ihrer Richtung heraus.

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)

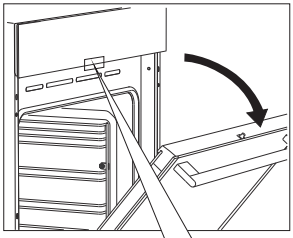



Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

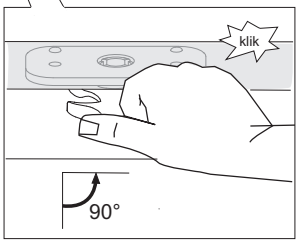
**Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.**

### EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

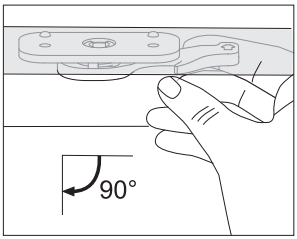
**Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.**



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°).

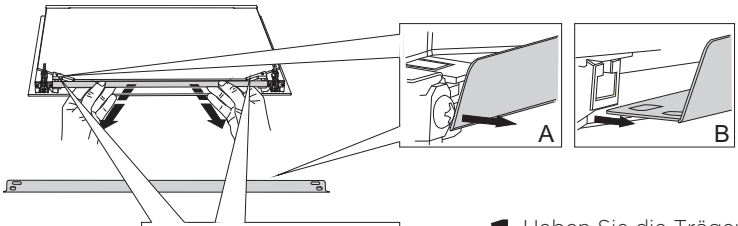
## WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

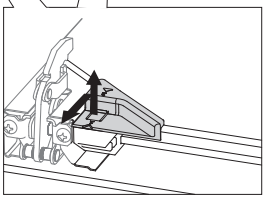
Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft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

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

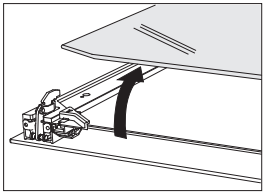
# DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE (vom Modell abhängig)

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR“).

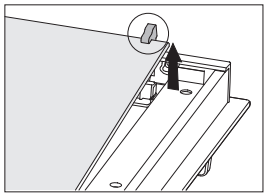


**1** Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Gerätetür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).



**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.



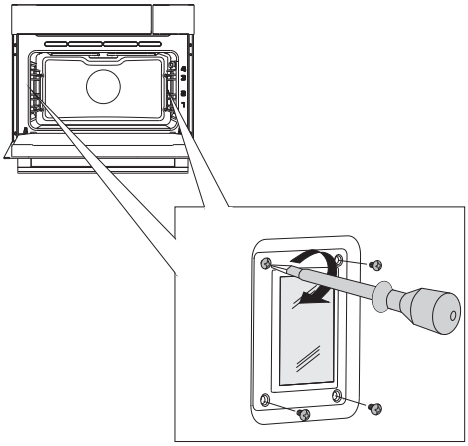
**3** Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe.

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

# AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

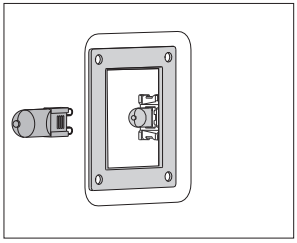
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

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



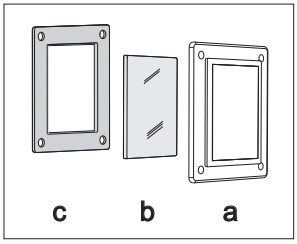
**1** Heben Sie die Abdeckung der Leuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie.

Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.



**2** Entfernen Sie das Halogen-Leuchtmittel.

Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.




Auf der Abdeckung ist eine Dichtung angebracht, die Sie nicht entfernen dürfen bzw. darf diese nicht deformiert sein.
Die Dichtung muss gut an der Wand des Garraums anliegen.

# 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?<br>Ist die Gerätetür geschlossen? |
| **Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ...<br>* 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 danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. |
| **Das Wasser wird nicht in das Dampfsystem gepumpt...** | Prüfen Sie das Wasser im Wasserbehälter<br>Zu niedriger Wasserstand im Wasserbehälter<br>Prüfen Sie, ob die Anschlussrohre auf der Rückseite des Wasserbehälters passierbar und ob die Löcher eventuell verstopft sind. |

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, wird nicht von der Garantie gedeckt. 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.

gorenje+

721801