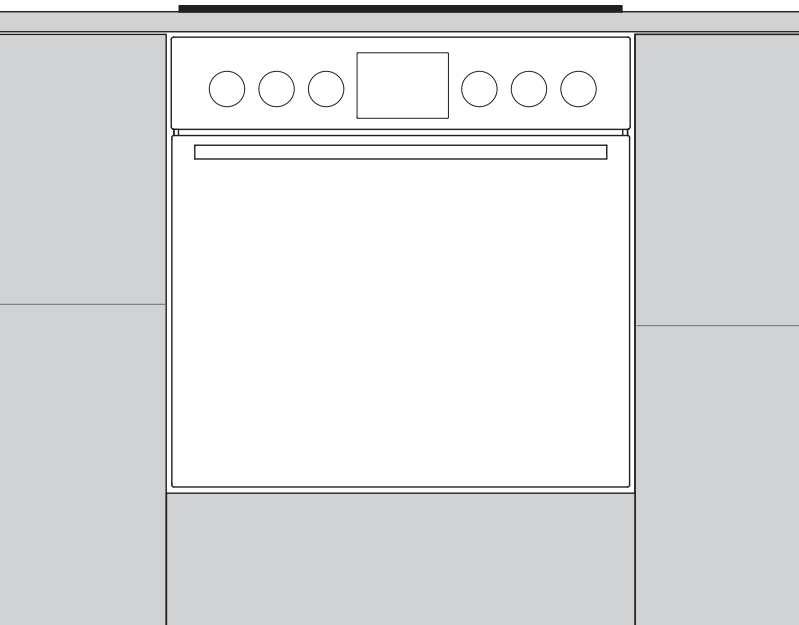
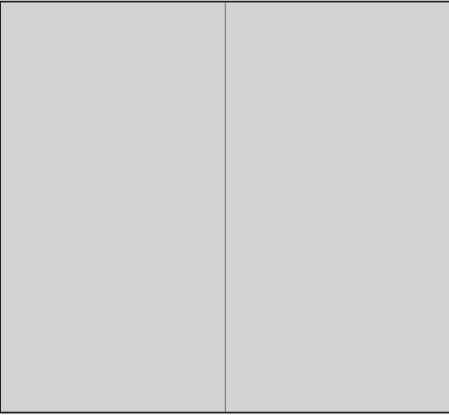


DE

AT

**DETAILLIERTE
GEBRAUCHSAN-
WEISUNG**
FÜR DEN ELEKTRO-
EINBAUHERD

gorenje



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

Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.

Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Einbau- und Installationshinweise sind als separate Anleitung beigelegt.

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

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



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

INHALT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES: 8 ELEKTRO-EINBAUHERD 12 BEDIENEINHEIT 14 TECHNISCHE ANGABEN	EINLEITUNG
15 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 16 KOCHFELD	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
18 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6) 18 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN 19 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART 21 3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN 24 4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 26 5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS 26 6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN 27 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN	BRATEN/BACKEN IN SCHRITTEN
44 REINIGUNG UND PFLEGE 45 REINIGUNG VON GLASKERAMIK-KOCHFELDERN 47 KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG 48 SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS - 48 PYROLYSE 50 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN FÜHRUNGEN-UND DER TELESKOPAUSZÜGE 51 MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG 52 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (ABHÄNGIG VOM MODELL) 55 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE 56 AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE	REINIGUNG UND PFLEGE
57 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER 58 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.

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

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

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

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

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

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

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, da dies die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den

Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

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

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

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

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

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

Sicherheit während der pyrolytischen Selbstreinigung

Entfernen Sie vor der Aktivierung der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion den Rost, die Drehspießgarnitur, den Glasbräter, die Fleischsonde und ev. Geschirr, das nicht zur Ausrüstung des Backofens gehört, aus dem Garraum.

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Garraums eventuelle Flüssigkeitsreste und alle beweglichen Teile.

Während des Selbstreinigungsverfahrens wird der Garraum stark erhitzt, auch die Backofentür kann heiß werden. Verbrennungsgefahr! Kinder sollen sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten!

Bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion aktivieren, lesen Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ durch, welche die ordnungsgemäße und sichere Verwendung dieser Funktion beschreiben.

Keine Gegenstände auf den Garraumboden stellen.

Eventuelle Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der pyrolytischen Selbstreinigung entzünden.

Brandgefahr! Entfernen Sie vor Beginn der pyrolytischen Reinigung alle größeren Speisereste und Schmutz aus dem Garraum des Backofens.

Versuchen Sie nicht, die Gerätetür zu öffnen, während die pyrolytische Selbstreinigung noch in Gang ist!

In die Schließöffnung der Türführung darf kein Fremdkörper gelangen, der die automatische Verriegelung der Tür während des automatischen pyrolytischen Reinigungsvorgangs des Backofens behindern würde.

Falls es während der pyrolytischen Selbstreinigung zum Ausfall der elektrischen Energie kommen sollte, wird das Programm unterbrochen und die Backofentür bleibt verriegelt. Die Gerätetür lässt sich wieder ca. 30 Minuten nach dem Wiedereinschalten des elektrischen Stroms öffnen, obwohl das Gerät inzwischen abgekühlt ist.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens dürfen Sie die Metalloberflächen des Geräts nicht berühren!

Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens entstehen sehr hohe Temperaturen, aufgrund welcher Rauch und Dämpfe aus dem Garraum entweichen können.

Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens wird deswegen empfohlen, den Raum gründlich zu belüften. Haustiere können auf Rauch und Dämpfe, die während der pyrolytischen Reinigung des Backofens entweichen, empfindlich sein. Es wird empfohlen, Haustiere während der pyrolytischen Reinigung des Backofens aus dem Raum zu entfernen und den Raum gründlich zu belüften.

Als Folge der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Backofeninnenraum und die Backofenausrüstung, die zum Reinigen mit dem Pyrolyseprogramm geeignet ist, ihre Farbe ändern und ihren Glanz verlieren.



Achtung - heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

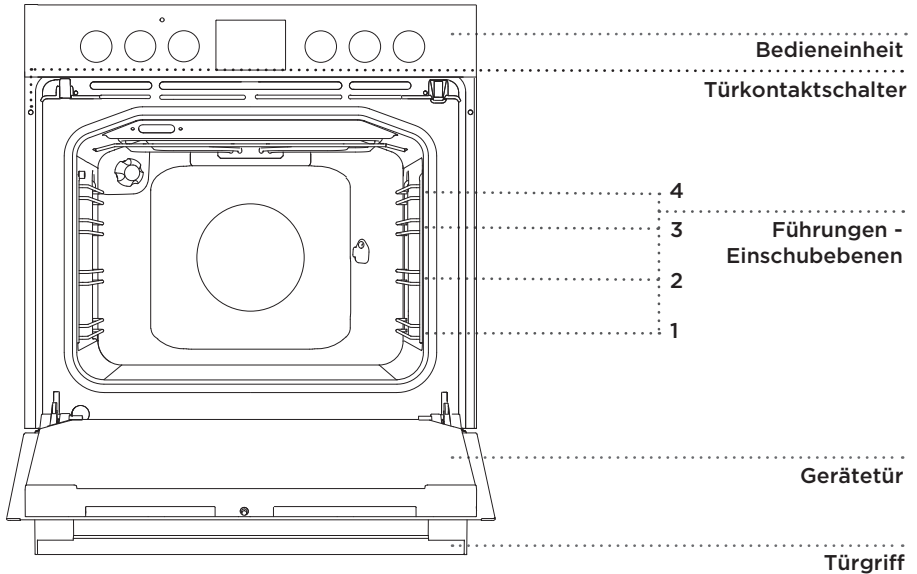


Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

ELEKTRO-EINBAUHERD


(BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS - VOM MODELL ABHÄNGIG)

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 Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



VERSENKBARER BEDIENUNGSKNEBEL

Knebel zuerst leicht eindrücken, damit er herauspringt, danach können Sie ihn drehen.

 Drehen Sie den versenkbaren Bedienungsknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann ein. Der versenkbare Bedienungsknebel lässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ ist.

INDIKATORLÄMPCHEN

Die Ziffern auf dem eingeschalteten Bedienungsknebel leuchten, wenn eine Funktion gewählt wurde.

Die Garraumbelichtung schaltet sich nach der Auswahl der Betriebsart automatisch ein.

DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen das Braten 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.

TELESKOPAUZIEHFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein.

Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

TÜRKONTAKTSCHALTER

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

KÜHLGEBLÄSE

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

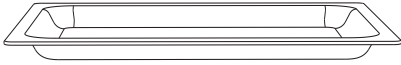
VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Backofens kann das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb sein um das Gerät zu kühlen (modellabhängig).

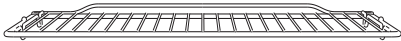
BACKOFENZUBEHÖR



Vor Beginn des pyrolytischen Selbstreinigungsprogramms ist das Zubehör (einschließlich der Ausziehführungen) aus dem Garraum zu entfernen.



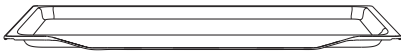
Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Servierblech verwenden.



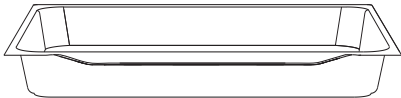
Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können Fleisch direkt auf den Rost legen bzw. das Backblech auf den Rost stellen.



Der Rost verfügt über einen Sicherheitshaken, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen vorne leicht anheben.



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



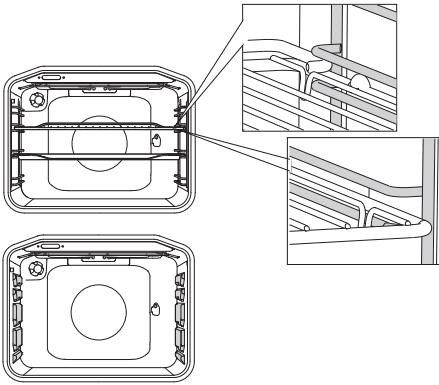
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.



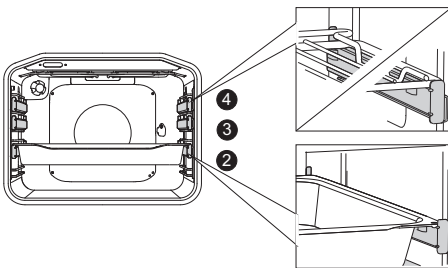
Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.




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




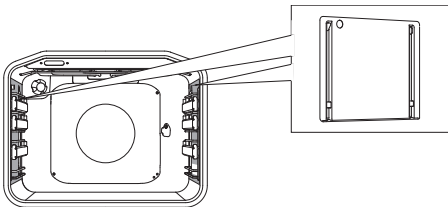
Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Ziehen Sie bei Teleskop-Ausziehführungen zuerst die Führung einer Einschubebene heraus und stellen Sie den Rost oder das Backblech darauf, schieben Sie danach die Führungen bis zum Einschlag ein.

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

 Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.



Die **KATALYTISCHE GARRAUMAUSKLEIDUNG** verhindert beim Braten von Fleisch das Spritzen von Fett auf die Wände des Garraums.

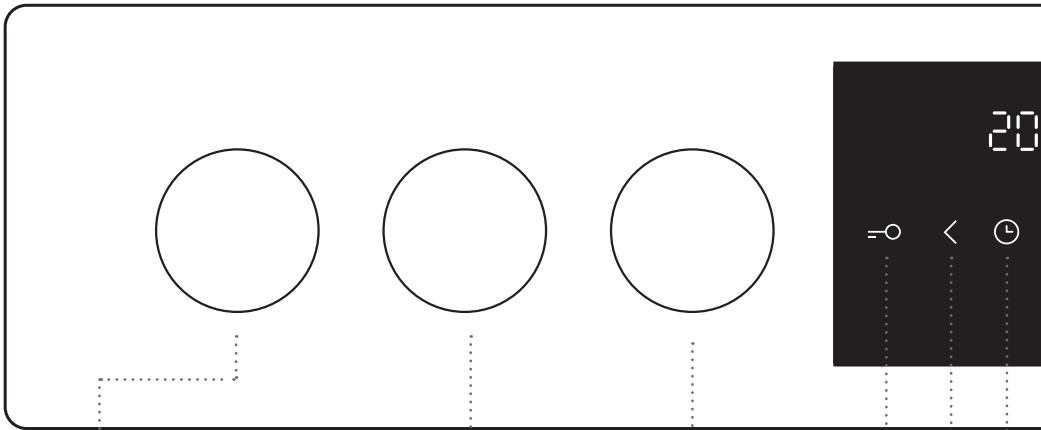


Der **DREHSPIESS** wird zum Braten von Fleisch verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und dem abnehmbaren Griff.



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Back-/Bratvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT



1 BEDIENUNGS-
KNEBEL FÜR
DIE KOCHZONE
HINTEN LINKS

2 BEDIENUNGS-
KNEBEL FÜR
DIE KOCHZONE
VORNE LINKS

3 KNEBEL ZUR
AUSWAHL DER
BEHEIZUNGSART

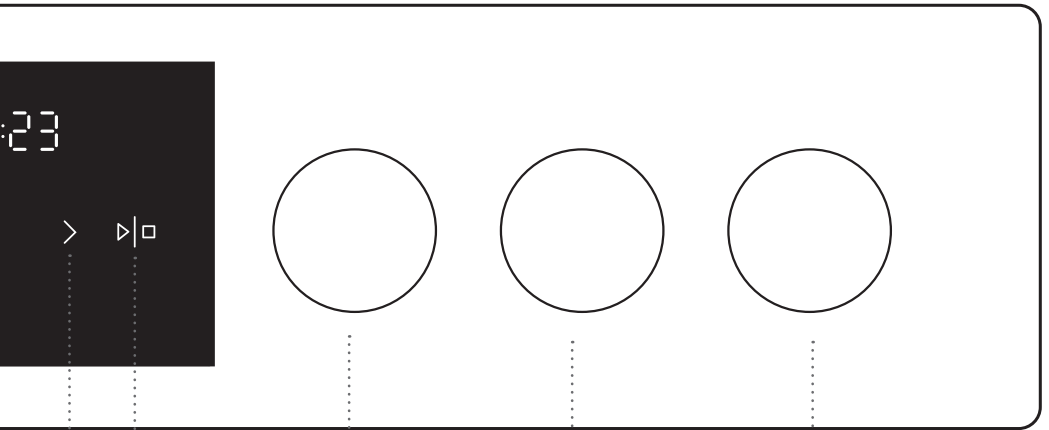
4b TASTE ZUR
VERRINGE-
RUNG DER EINSEL-
LWERTE

4a TASTE KIN-
DERSPER-
RE/VERRIEGELUNG

4c TASTE
FÜR DIE
TAGESZEIT UND
AUSWAHL DER
ZEITFUNKTIONEN

HINWEIS:

Die Symbole der Beheizungsarten befinden sich auf dem Bedienungsknebel bzw. auf der Bedienblende.



4d TASTE ZUR ERHÖHUNG DER EINSTELLWERTE

5 TEMPERATUR-EINSTELLKNEBEL

6 BEDIENUNGS-KNEBEL FÜR DIE KOCHZONE VORNE RECHTS

7 BEDIENUNGS-KNEBEL FÜR DIE KOCHZONE HINTEN RECHTS

4e START/PAUSE-TASTE

HINWEIS:

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

TECHNISCHE ANGABEN

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

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, bzw. Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

Nehmen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.

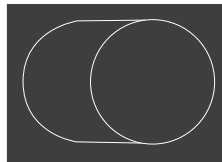
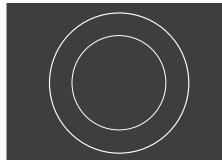
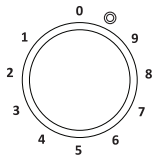
Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer "NEU"-Geruch frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

KOCHFELD

GLASKERAMIK-KOCHFELD

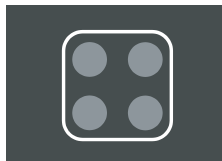
- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Glaskeramikoberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramikoberfläche kann ein Bruch der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.



BEDIENUNG DER ZWEIKREIS-KOCHZONE

Bei der Zweikreis-Kochzone kann man die Heizfläche der Größe und Form des Kochgeschirrs anpassen.

Schalten Sie die größere Kochzone durch Drehen des entsprechenden Knebels für die Zweikreis-Kochzone (es ertönt ein Klickgeräusch) und stellen Sie darauf die gewünschte Kochstufe ein.

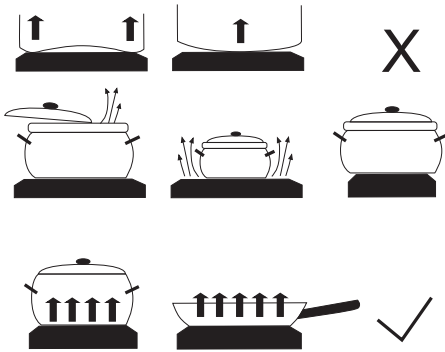


RESTWÄRMEANZEIGE

Jede Kochzone verfügt über ein zugehöriges Indikatorlämpchen, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist. Nach Abkühlung der Kochzone erlischt das Lämpchen.

Die Restwärmeanzeige leuchtet auch auf, wenn Sie auf eine Kochzone, die sie nicht verwendet haben, einen heißen Kochtopf abstellen.

TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR



- Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.
- Der Kochtopfboden sollte den gleichen Durchmesser haben wie die Kochplatte (Kochzone).
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren

Durchmesser hat als die Kochplatte, kann wegen thermischer Spannung bersten.

- Stellen Sie den Kochtopf immer auf die Mitte der Kochplatte (Kochzone).
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochplatte (Kochzone) zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in jedem Kochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochplatte (Kochzone) bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

ENERGIE SPAREN

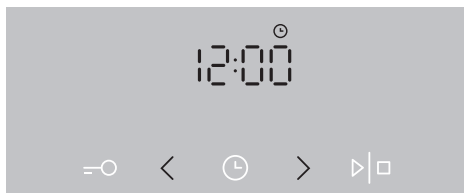
- Der Durchmesser des Kochtopfes bzw. der Pfanne sollte dem Durchmesser der Kochplatte (Kochzone) entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochplatte (Kochzone) kann beschädigt werden
- Benutzen Sie immer Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie hinsichtlich der Speisemenge die entsprechende Größe des Kochtopfes. Die Zubereitung einer kleinen Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Verringern Sie nach dem Aufkochen die Leistungsstufe, damit die Speise langsam fortkocht.

BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

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

EINSTELLUNG DER UHR



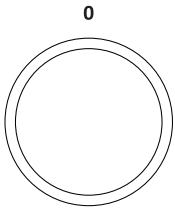
1 Stellen Sie durch Berühren der Tasten < und > die aktuelle Tageszeit ein.

💡 Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.


ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR







Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist. Wählen Sie durch mehrfache Berührung der Taste UHR das Symbol aus bzw. stellen Sie ☉ die Tageszeit ein.





2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART



Wählen Sie die Beheizungsart durch Drehen des Knebels (nach links oder rechts, siehe Programmtabelle; abhängig vom Modell)


 Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS		
	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.	160
	OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
	GRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230
	GROSSFLÄCHENGRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das auf der Garraumdecke angebracht ist; zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230
	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	200

BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Heißluftgebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180
	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) geeignet, dadurch bleiben die servierten Speisen länger warm.	60
eco	EKO BACKEN/BRATEN ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	160
	AUFTAUEN Die Luft kreist ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
P	PYROLYSE Die Programm Pyrolyse ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen, wodurch Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.	-

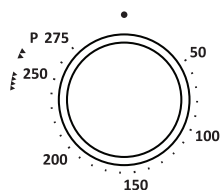
¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.



Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

 Mit diesen Beheizungsarten können Sie unter Zusatz von Dampf kochen - siehe Kapitel **BESCHREIBUNG DER BEHEIZUNGSARTEN/KOCHMODI UND KOCHTABELLE FÜR PROGRAMME MIT DAMPFZUSATZ**.

3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

ÄNDERUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



 Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position , wenn Sie die Betriebsart Großflächengrill und Grill verwenden.



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

Nach dem Einschalten des Geräts durch Drücken der START-Taste wird auf dem Display die Temperaturikone angezeigt.

 Zum Einschalten des Geräts die START-Taste drücken und ca. 1 Sekunde lang gedrückt halten.

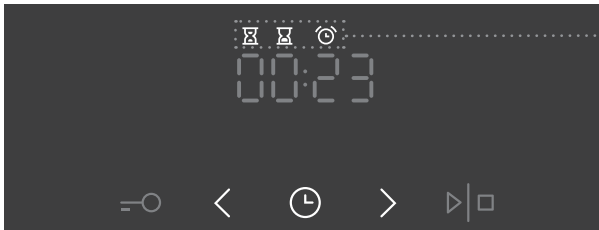
ZEITFUNKTIONEN

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

Berühren Sie die Taste UHR und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Zeitfunktion ein.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst festlegen, blinkt.

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



Anzeige der
Zeitfunktionen



Einstellung der Betriebsdauer

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Auf dem Display sind die Ikone und die Zubereitungszeit dargestellt.



Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende).

Überprüfen Sie, ob die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes zweimaliges Drücken der Taste UHR wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.

Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.

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



Einstellung des Kurzzeitweckers

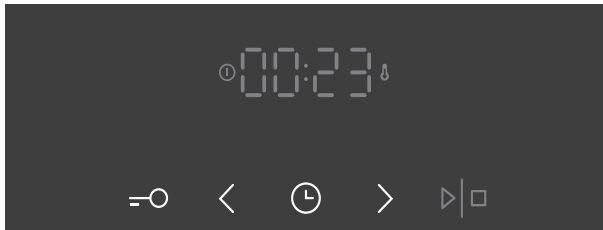
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



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

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Sie können alle Zeitfunktionen schnell löschen, indem Sie gleichzeitig die Taste < und die Taste > drücken und einige Sekunden lang gedrückt halten.

4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



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

KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display erscheint das Wort **Loc.**, das 5 Sekunden lang leuchtet. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet.

Falls Sie die Kindersicherung einschalten, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (nur die Anzeige der Tageszeit), lässt sich der Backofen nicht einschalten.

Falls Sie die Kindersicherung nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktivieren, wird das Gerät normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie nur die Betriebsart einstellen, die Auswahl von Zusatzfunktionen ist jedoch nicht möglich. Sie können den Backofen nur ausschalten, wenn Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch nach der Auswahl der Betriebsart ein.

5sek < **AKUSTISCHES SIGNAL**

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt). Halten Sie fünf Sekunden lang die Taste < gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Vol** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berühren der Tasten < und > können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

5sek > **EINSTELLUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS**

Der Knebel zur Einstellung der Beheizungsart muss auf der Position „0“ stehen. Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste > gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Bri** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berührung der Tasten < und > können Sie das Display aufhellen oder verdunkeln; es stehen drei Helligkeitsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

=O ⌚ **STAND-BY (BEREITSCHAFT)**

Durch Drücken der Taste mit dem Schlüssel- und Uhrensymbol (5 Sekunden lang) wird das Display abgeschaltet. Einige Sekunden lang erscheint das Wort „OFF“, danach leuchtet die Ikone „Uhr“ auf.

Die Anzeige der aktuellen Zeit lässt sich wieder durch Drücken dieser zwei Tasten einschalten, wenn keine Zeitfunktion aktiviert ist.



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

5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der START/STOPP-Taste. Die Symbole für den Betrieb und die Temperatur leuchten.

Falls keine Zeitfunktion eingestellt ist, wird auf dem Display die Betriebsdauer angezeigt.

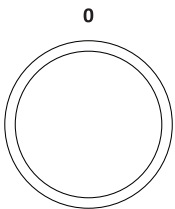



Während des Aufheizens des Garraums blinkt das Symbol der Temperatur. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Symbol auf und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.


6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

Sie können den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der Taste START/STOPP ausschalten.

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



 Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr gelöscht (außer dem Kurzzeitwecker). Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Das Gebläse bleibt noch eine Zeit lang in Betrieb.

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

BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

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

Die Angaben gelten für das Braten/Backen auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Back-/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 Gebrauchsanleitung 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, da der Backofen schon aufgeheizt ist.

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

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

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

Gegen Ende des Back-/Bratvorgangs können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vorher ausschalten und damit die Restwärme nutzen und Energie sparen.

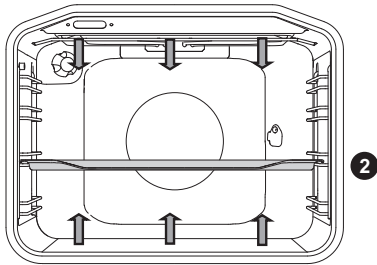
Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

ÜBLICHE BRATSTUFEN UND EMPFOHLENE KERNTEMPERATUREN FÜR VERSCHIEDENE ARTEN VON FLEISCH

Speise	Kerntemperatur (°C)	Farbe des Fleisches beim Aufschneiden und Farbe des Saftes
RINDFLEISCH		
Rosa	40-45	fleischrot, wie rohes Fleisch, wenig Saft
Englisch	55-60	hellrot, viel Saftes
Medium	65-70	rosig, wenig Saftes
Durch	75-80	gleichmäßig braun, wenig Saft
KALBFLEISCH		
Durch	75-85	rotbraun
SCHWEINEFLEISCH		
Medium	65-70	hellrosa
Durch	75-85	gelbbraun
LAMMFLEISCH		
Rosa	45	fleischrot
Englisch	55-60	hellrot
Medium	65-70	rosa im Kern
Durch	80	braun
BÖCKCHEN		
Medium	70	fahlrosa, Saft rosa
durch	82	grau, Saft rosig, kaum bemerkbar
GEFLÜGEL		
durch	82	hell
FISCH		
durch	65-70	hell

BETRIBSARTEN DES BACKOFENS

OBER- UND UNTERHITZE



Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums 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 dafür, dass das Fleisch genügend Flüssigkeit bekommt, damit es nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	180-200	90-110
Schweineschulter	1500	2	180-200	100-120
Schweinerollbraten	1500	2	180-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	170-190	120-140
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	180-200	80-100
Hasenrücken	1500	2	180-200	50-70
Rehkeule	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Brathähnchen	1500	2	190-210	70-90
FISCH				
Fisch, gedünstet	1000g/Stück	2	210	50-60

Braten Sie Hähnchen mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart  verfügt.

Braten Sie Pizzas mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart  verfügt.

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

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.

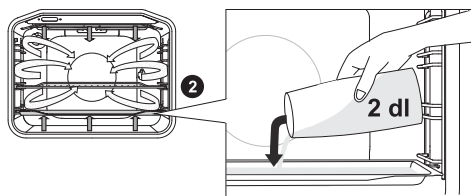
Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Backzeit kürzer.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Brötchen*	2	190-210	20-30
Weißbrot*	2	180-190	50-60
Buchweizenbrot*	2	180-190	50-60
Vollkornbrot*	2	180-190	50-60
Roggenbrot*	2	180-190	50-60
Dinkelbrot*	2	180-190	50-60
Walnusspotitze	2	170-180	50-60
Biskuittorte*	2	160-170	25-30
Käsekuchen	2	170-180	65-75
Kleingebäck	2	170-180	25-30
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200-210	20-30
Kohlpiroschka	2	185-195	25-35
Obstkuchen	2	150-160	40-50
Windbeutel	2	80-90	120-130
Buchtel	2	170-180	30-40


Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.




OBER- UND UNTERHITZE MIT DAMPF



Schieben Sie ein Backblech in die erste Führung, während der Backofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Legen Sie das Bratgut auf den zweiten Rost und starten Sie den Bratvorgang.

 Wenn Sie ein hohes Backblech verwenden, schieben Sie es eine Führung höher ein, als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angeführt.

 Um einen optimalen Betrieb der Funktion zu erzielen, sollten Sie die Backofentür nicht öffnen und während des Bratvorgangs kein Wasser hinzufügen.

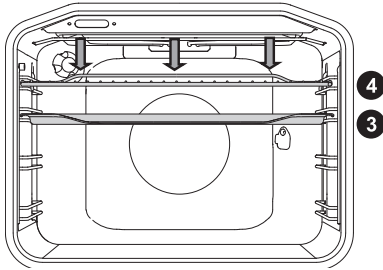
Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Schweinebraten	1500	2	180-200	100-120
Schweineschulter	1500	2	180-200	110-130
Hackbraten	1500	2	200-210	70-80
Rinderbraten	1500	2	170-190	130-150
Hähnchen	1500	2	190-210	80-100

Tip	Gebrauch
Ist das Backgut durchgebacken?	<ul style="list-style-type: none"> • Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. • Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.
Ist das Backgut zusammengesackt?	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie das Rezept. • Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. • Wenn Sie Küchengeräte verwenden, berücksichtigen Sie die empfohlenen Mischzeiten.
Ist das Backgut zu hell?	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie dunkle Backformen. • Schieben Sie das Backgut eine Einschubebene tiefer und schalten Sie die Unterhitze ein.
Ist der Kuchen mit feuchter Füllung nicht durchgebacken?	<ul style="list-style-type: none"> • Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.



Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

GROSSFLÄCHENGRILL, SINGLEGRILL



Beim **Großflächengrill** sind das obere Heizelement und das Infrarot-Heizelement, das auf der Garraumdecke befestigt ist, in Betrieb.

Beim **Grillen** ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Die maximale Temperatur beim Grillen: 240°C.

Heizen Sie das Infrarot-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 Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene. Schieben Sie die das Backblech auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit er Fett und Saft aus dem Fleisch auffän.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit.

Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang den Garraum und das Zubehör.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	230	15-20
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	230	18-22
Koteletts	280 g/Stück	3	230	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	230	10-15
TOAST				
Toast	/	4	230	3-6
Belegte Brötchen	/	4	230	3-6

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	230	15-20
Schnitzel aus Rinderfilet, durch	180 g/Stück	3	230	18-25
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	230	20-25
Koteletts	280 g/Stück	3	230	20-25
Kalbsschnitzel	140 g/Stück	3	230	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	230	10-15
Leberkäse	150 g/Stück	3	230	10-15
FISCH				
Lachsscheiben	200 g/Stück	3	230	15-25
TOAST				
Toast	/	4	230	1-3
Belegte Brötchen	/	4	230	2-5

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit.

Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie zuerst mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie den Fisch innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie ihn außen mit Öl und legen Sie ihn auf den Rost. Beim Grillen den Fisch nicht wenden!

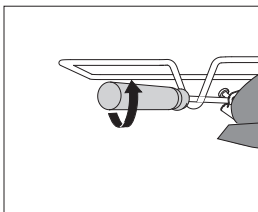
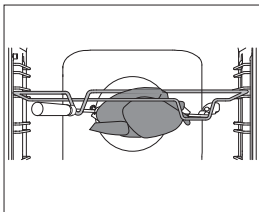
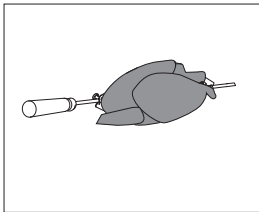
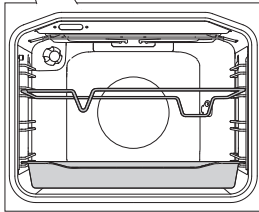
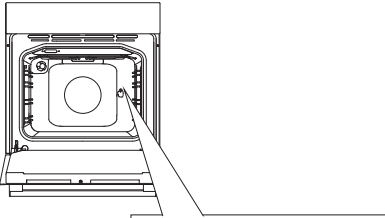


Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Backofentür geschlossen sein.

Das Infrarot-Heizelement, der Rost und das übrige Zubehör im Garraum werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie daher zum Wenden des Fleisches wärmeisolierende Handschuhe und spezielle Fleischzangen.

Braten mit dem Drehspieß (abhängig vom Modell)

Die maximale zugelassene Temperatur bei der Verwendung des Drehspießes ist 240°C.



1 Stecken Sie den Drehspieß in die 3. Einschubebene von unten und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene.

2 Spießen Sie das Fleisch auf den Drehspieß auf und schrauben Sie die Klammern fest.

3 Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes und stecken Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Rückwand des Garraums (die Öffnung ist mit einer drehbaren Blende geschützt).

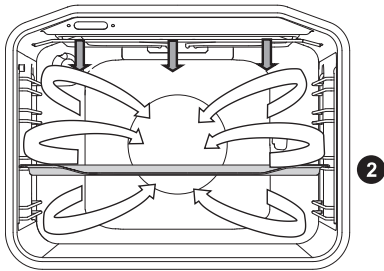
4 Schrauben Sie den Griff des Drehspießes ab und schließen Sie die Backofentür.

Schalten Sie den Backofen ein und wählen Sie die Option Großflächengrill.



Der Grill arbeitet nur bei geschlossener Gerätetür.

GRILL MIT GEBLÄSE

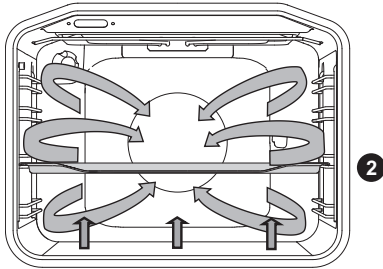


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema GRILLEN).

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente	2000	2	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
1/2 Brathähnchen	700	2	190-210	50-60
Brathähnchen	1500	2	190-210	60-90
FISCH				
Forellen	200 g/Stk.	2	200-220	20-30

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



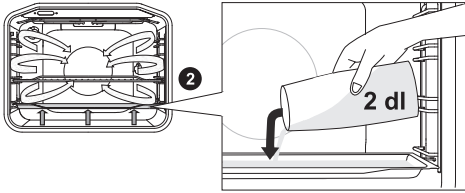
Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema OBER- und UNTERHITZE).

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

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

OBER- UND UNTERHITZE MIT DAMPF UND HEISSLUFT



Schieben Sie ein Backblech in die erste Führung, während der Backofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Legen Sie das Bratgut auf den zweiten Rost und starten Sie den Bratvorgang.



Wenn Sie ein hohes Backblech verwenden, schieben Sie es eine Führung höher ein, als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angeführt.

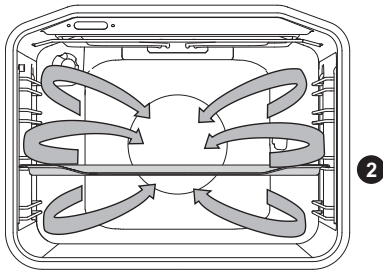


Um einen optimalen Betrieb der Funktion zu erzielen, sollten Sie die Backofentür nicht öffnen und während des Bratvorgangs kein Wasser hinzufügen.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Weißbrot*	1000	2	180-190	60-80
Pizza*	/	2	210-220	15-20
Apfelstrudel mit Hüttenkäse	/	2	180-190	50-60
Pizza (gefroren)	/	2	200-220	15-20
Apfelstrudel mit Hüttenkäse (gefroren)	/	2	200-210	30-40
Hahnchenbrust	1000	2	190-210	60-70

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

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 dafür, dass das Fleisch genügend Flüssigkeit bekommt, damit es nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch während des Bratvorgangs. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Ente	2000	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-220
Hähnchenbrust	1000	3	180-200	60-70
Gefülltes Hähnchen	1500	2	170-180	90-110

Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen.

Sie können Kleingebäck auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3.).

Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das andere.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu, damit es gleichmäßig bräunt.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Biskuitroulade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Mürbeteigplätzchen*	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	2	140-150	15-25
Kleingebäck, Hefeteig*	2	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	2	170-180	20-30
GEFRORENES			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35

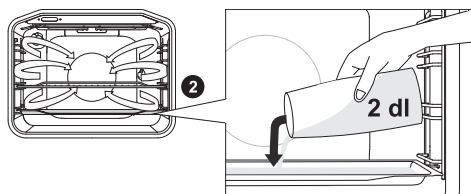
Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.



Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.



HEISSLUFT MIT DAMPF



Schieben Sie ein Backblech in die erste Führung, während der Backofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Legen Sie das Bratgut auf den zweiten Rost und starten Sie den Bratvorgang.



Wenn Sie ein hohes Backblech verwenden, schieben Sie es eine Führung höher ein, als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angeführt.

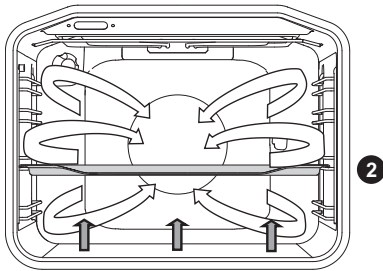


Um einen optimalen Betrieb der Funktion zu erzielen, sollten Sie die Backofentür nicht öffnen und während des Bratvorgangs kein Wasser hinzufügen.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Brötchen (Semmeln)*	/	2	190-210	20-30
Roulade*	/	2	170-180	20-25
Blätterteig (gefroren)	/	2	190-200	20-30
Lasagne (gefroren)	/	2	190-200	40-50

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



Diese Beheizungsart ist 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 die gleiche Größe haben, mit dem gleichen Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein.

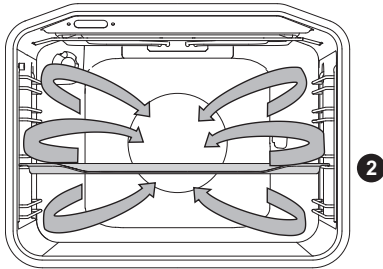
Füllen Sie ungefähr 1 Liter heißes Wasser in das hohe Backblech (ca. 70°C) und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Schieben Sie das Backblech in den Garraum in die 2. Einschubebene.

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

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit bis Bläschen erscheinen (in Min.)	Temperatur und Zeit nach dem Erscheinen der Bläschen	Ruhezeit im Backofen (Min.)
OBST					
Erdbeeren	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrüchte	2	160-180	30-45	/	20-30
Apfelmus	2	160-180	30-45	/	20-30
GEMÜSE					
Essiggurken	2	160-180	30-45	/	20-30
Bohnen/ Mohrrüben	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ECO BACKEN/BRATEN

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 Brat-/Backgut.

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

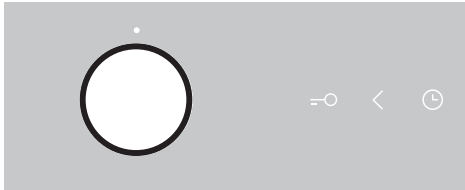


Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

AUFTAUEN



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



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „AUFTAUEN“.

Starten Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste START/STOPP.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).

Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromversorgungsnetz und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

Aluminisierte Oberflächen

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

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)

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

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)

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

Bedieneinheit:

Die Oberfläche nicht mit scheuernden Reinigern und groben Reinigungsutensilien reinigen.




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

REINIGUNG VON GLASKERAMIK-KOCHFELDERN

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt. Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.



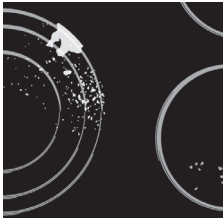
Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

 Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprühmitteln und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.



Die Signatur kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.




Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

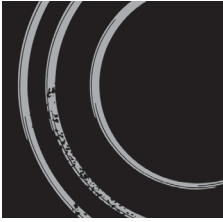
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil die Reste des Reinigungsmittels beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.



Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



 Verwenden Sie den Schaber nur, wenn sich die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen lässt.



Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.



Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers. Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist.



Eine eventuelle Farbänderung der Glaskeramikoberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist. Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler gehört nicht zum Garantieumfang.

KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG

Hartnäckige Verschmutzungen im Garraum können Sie auf die gewohnte Weise entfernen (mit Backofenreiniger oder Backofensprays); danach die Reinigerreste im Garraum gründlich mit einem feuchten Lappen 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, wenn der Backofen noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und 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 und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

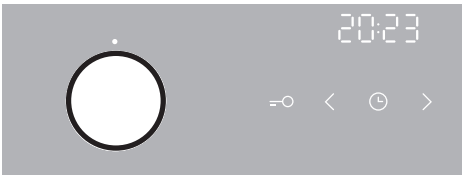
SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS - PYROLYSE

Die Programm Pyrolyse ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen, wodurch Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.

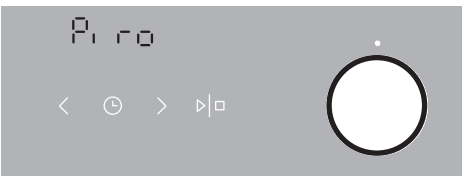
Speisereste und Fett können sich während der Pyrolyse entzünden, deswegen sollten Sie vor dem Start des Selbstreinigungsprogramms sichtbaren Schmutz und Speisereste entfernen.



Vor Beginn des pyrolytischen Selbstreinigungsprogramms ist das Zubehör (einschließlich der Ausziehführungen) aus dem Garraum zu entfernen.



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „P“.



2 Drehen Sie den Temperaturwahlknebel ganz nach links auf die Position P. Auf dem Display beginnen das Wort „Pyro“ und die dazugehörige Zeitanzeige für die Dauer der pyrolytischen Reinigung zu blinken. Berühren Sie die Taste Start/Stop.



3 Nach Ablauf einer gewissen Zeit verriegelt sich die Backofentür wegen Ihrer Sicherheit automatisch. Auf dem Display erscheint der Text Loc (3 Sekunden lang).

Nach Abschluss der pyrolytischen Selbstreinigung, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch berühren der Uhr-Taste ausschalten können.



Während des Selbstreinigungsverfahrens wird die Außenseite des Geräts sehr heiß. Hängen Sie an die Backofentür niemals entzündliche Gegenstände wie z.B. Küchentücher.



Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen, während das Selbstreinigungsprogramm noch in Gang ist! Es kann zur Unterbrechung des Programms und zu Verbrennungen führen!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung können aus dem Garraum unangenehme Gerüche entweichen, deswegen sollten Sie den Raum gründlich lüften.

Nach Abschluss des Selbstreinigungsprogramms mit Pyrolyse genügt es, wenn Sie mit einem feuchten Tuch die Asche aus dem Garraum, von der Gerätetür und den Dichtungen wischen. Die Dichtungen dürfen nicht gerieben werden.


Bei durchschnittlichem Gebrauch des Backofens empfehlen wir Ihnen, die Funktion der pyrolytischen Selbstreinigung einmal pro Monat durchzuführen.

REINIGUNG DES HOHEN UND NIEDRIGEN BACKBLECHS IM GARRAUM:



Vor Beginn der pyrolytischen Reinigung müssen Sie unbedingt die beigelegten Führungen verwenden (vom Modell abhängig).

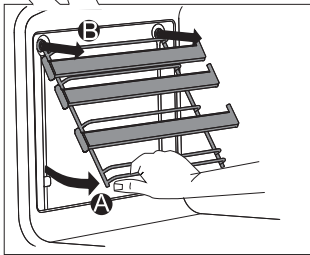
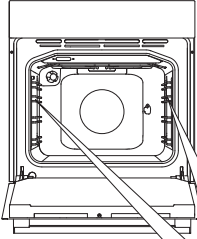
Reinigen Sie die Backbleche nach dem Gebrauch zuerst mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel; danach mit einem Tuch abtrocknen in die 2. oder 3. Einschubebene einschieben. Das Backblech darf nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

 Es ist möglich, dass die Backbleche und der Garraum während der pyrolytischen Selbstreinigung zum Teil ihre Farbe ändern oder den Glanz verlieren. Dies beeinträchtigt jedoch nicht ihre Funktionalität.

 Wenn Sie während der pyrolytischen Reinigung des Garraums gleichzeitig auch die Backbleche im Garraum reinigen, wird der Boden des Garraums nicht vollständig sauber.

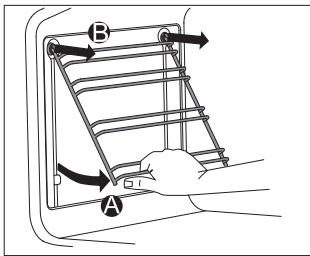
DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN FÜHRUNGEN-UND DER TELESKOPAUSZÜGE

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und ziehen Sie sie gegen die Mitte des Garraums.

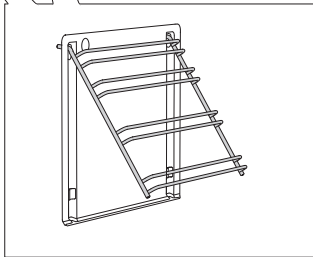
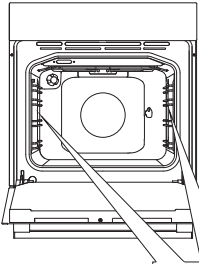
B Ziehen Sie Führungen von oben aus den Öffnungen.



Die Teleskopauszüge dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

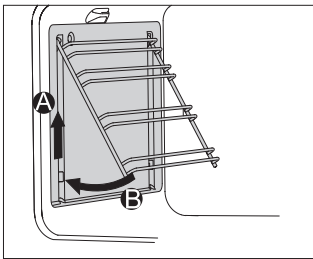
MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

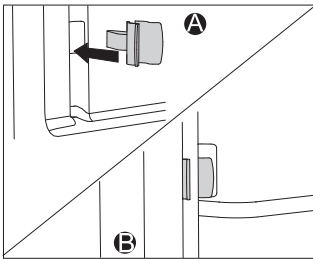


Entfernen Sie die Draht- bzw. Ausziehführungen.

1 Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



2 Hängen Sie beide in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie nach oben.

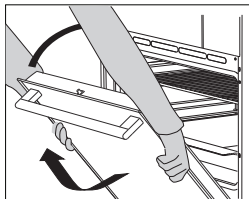
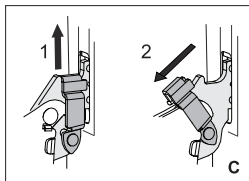
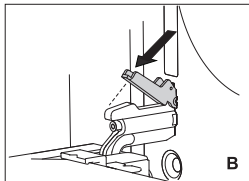
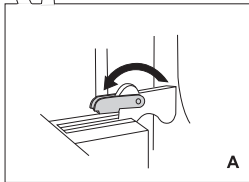
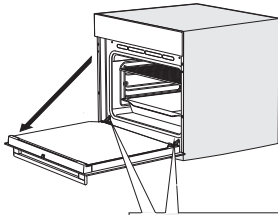


Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (vollständiges Herausziehen) mit katalytischer Garraumauskleidung die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie darauf die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.



Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (abhängig vom Modell)



1 Öffnen Sie zuerst die Backofentür bis zum Anschlag.

2 A Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassische Schließsysteme).

B Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück.

C Heben Sie die Aushängesperre beim GentleClose-System leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.

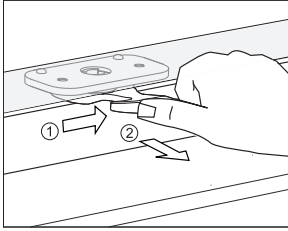
3 Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.

Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Wenn 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 immer, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Backofentür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie verletzt werden.

TÜRVERRIEGLUNG (vom Modell abhängig)



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



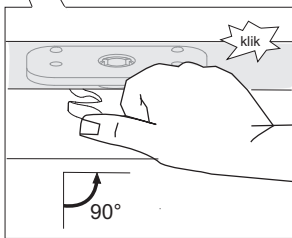
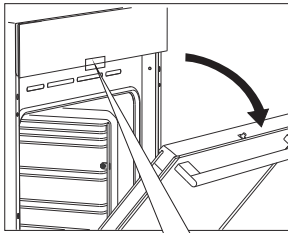
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSCHALTEN DER TÜRVERRIEGLUNG

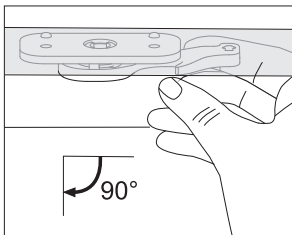


Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.

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.

GENTLECLOSE - WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR

(abhängig vom Modell)

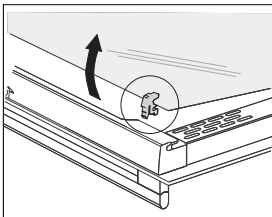
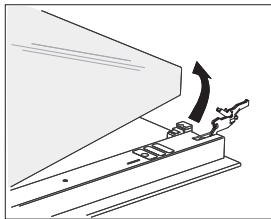
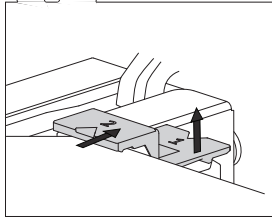
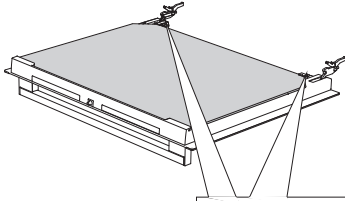
Das GentleClose System dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.



Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose Systems reduziert bzw. deaktiviert.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie 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 Backofentür 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 Glasscheibe in dem Sie sie leicht anheben und dann herausziehen. Entfernen Sie auch die Gummidämpfer von der Glasscheibe.

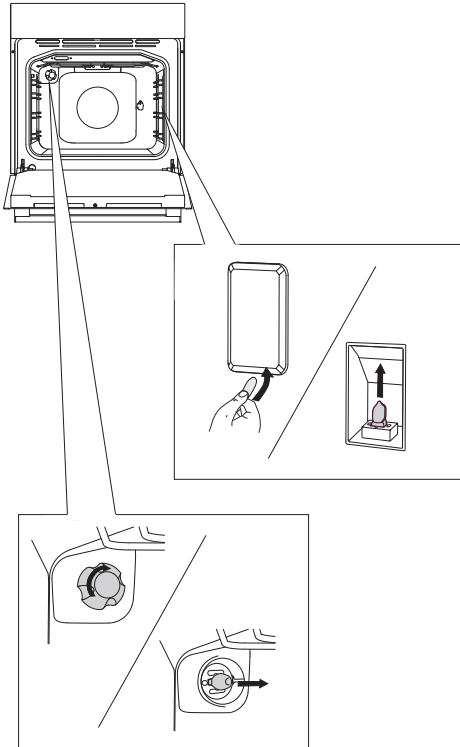


Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und dem Glas müssen gegeneinander ausgerichtet sein.

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist sie nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch der Glühbirne die Backbleche, den Rost und die Führungen aus dem Garraum.

(Halogenleuchtmittel: G9, 230 V, 25 W, gewöhnliche Glühbirne E14 25W 230V)



Heben Sie die Abdeckung der Garraumleuchte mit dem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie. Nehmen Sie die Glühbirne heraus.

💡 Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

.....

Schrauben Sie die Abdeckung der Leuchte ab und ziehen Sie die Glühbirne heraus.

💡 Passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Glühbirne verbrennen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromversorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an (E1, E2, E3 ...)	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an die Stromversorgung an und stellen Sie die aktuelle Tageszeit ein. Falls die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Falls Sie die Störung trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht selbst beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. 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 Stromversorgungsnetz getrennt werden.

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. 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 Altalkumulatoren, 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 Vertriebern 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. Vertrieber 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 Vertriebern 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 Telekommunikationstechnik 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.

