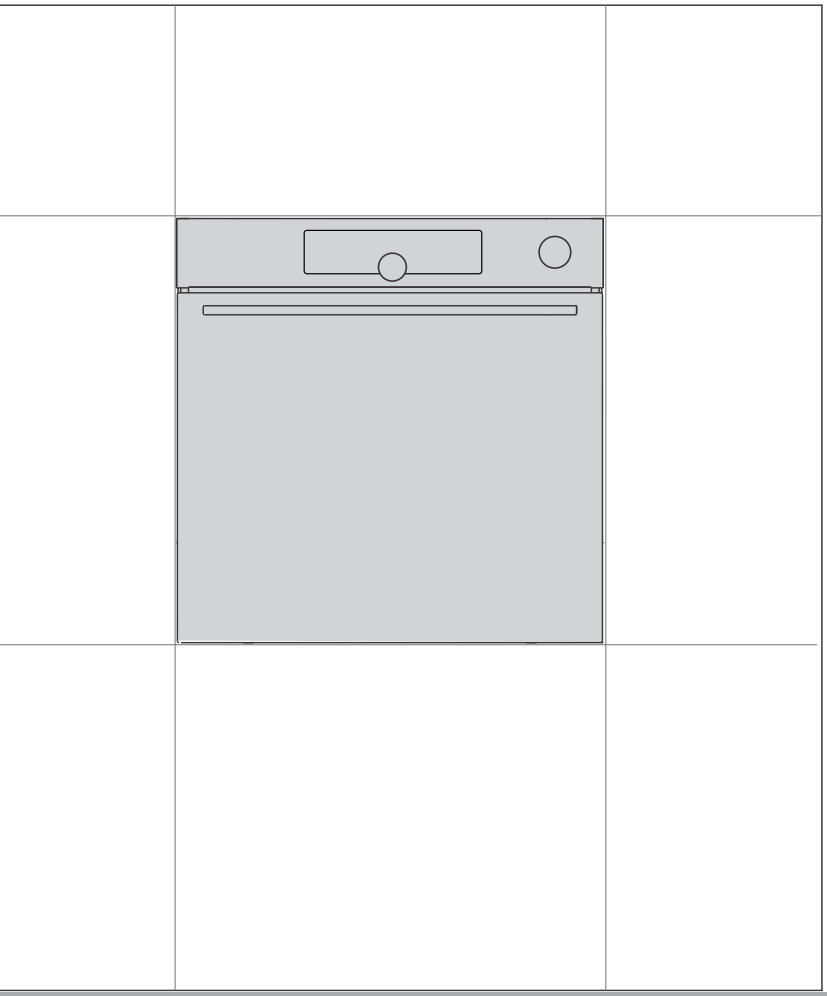
gorenje

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN



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

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

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Anweisungen zur Verwendung, Installation und zum Anschluss finden Sie auch auf unserer Website:

http://www.gorenje.com

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!
Warnung – Gefahr

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **4**

Andere wichtige Sicherheitswarnungen **6**

Gerätebeschreibung **8**
Typenschild – Produktinformation 8
Bedieneinheit 9

Geräteausstattung **10**
Indikatorlämpchen 10
Führungen 10
Türkontaktschalter 11
Kühlgebläse 11
Backofenausrüstung und Zubehör 11

Vor dem ersten Gebrauch **13**

Zum ersten Mal einschalten **13**
Wasserhärte testen 14

Auswahl der Einstellungen **15**
Professioneller Modus (pro bake) 15
Automatischer Modus (auto bake) 23
Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake) 26
Kindersicherung 26

Start des Back-/ Bratvorgangs **28**

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens **29**

Auswahl der allgemeinen Einstellungen **31**

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen **34**

Kochtabelle **35**

Kochen mit einer Temperatursonde **39**
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten 41

Reinigung und Pflege **42**
Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion 43
Reinigung der Verdunstungsschale 44
Reinigung des Dampfsystems 45
Entfernen des Kabels und fester ausziehbarer Führungen 45
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 46
Austausch des Leuchtmittels im Garraum 48

Tabelle Störungen und Fehler **49**
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen 49

Entsorgung **50**
Entsorgung von Gerät und Verpackung 50

Garprüfung **52**

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

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

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNHINWEIS:Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden.Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

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

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

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

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

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

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe dieses Geräts in der Ofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was wiederum zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte immer in sicherem Abstand befinden.

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).

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

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen. Dies würde die Luftzirkulation im Ofen behindern und verringern, den Backprozess verlangsamen und die Emailbeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Gießen Sie niemals Wasser auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Kontaktieren Sie ein autorisiertes Service-Center.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können. Wenn der Ofen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt oder darunter gelagert wurde, kann dies für einige Komponenten, insbesondere die Pumpe, gefährlich sein.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C. Wenn das Gerät unter solchen Bedingungen eingeschaltet wird, kann die Pumpe beschädigt werden.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten.

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

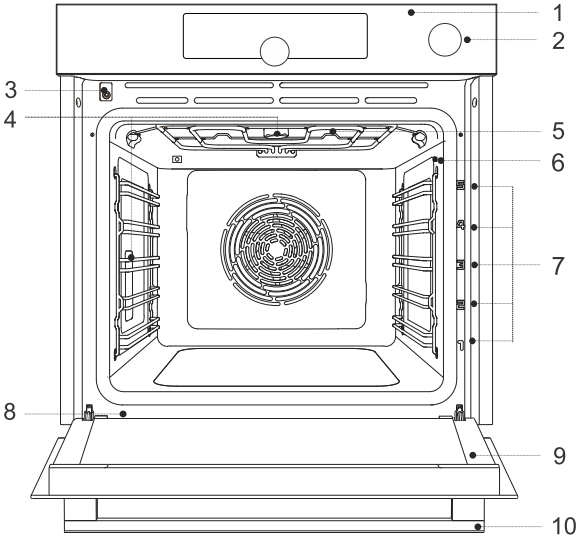
Entfernen und ersetzen Sie die Verdunstungsschale erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

⚠ **WARNUNG!**
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Gerätebeschreibung

INFORMATION!
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

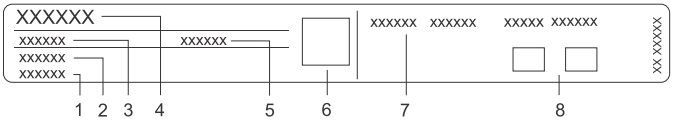
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



1 Bedieneinheit
2 Wassertankknopf
3 Türschalter
4 Beleuchtung
5 Verdunstungsschale
6 Temperatursondenbuchse
7 Führungen – Backebenen
8 Typenschild
9 Ofentür
10 Türgriff

Typenschild – Produktinformation

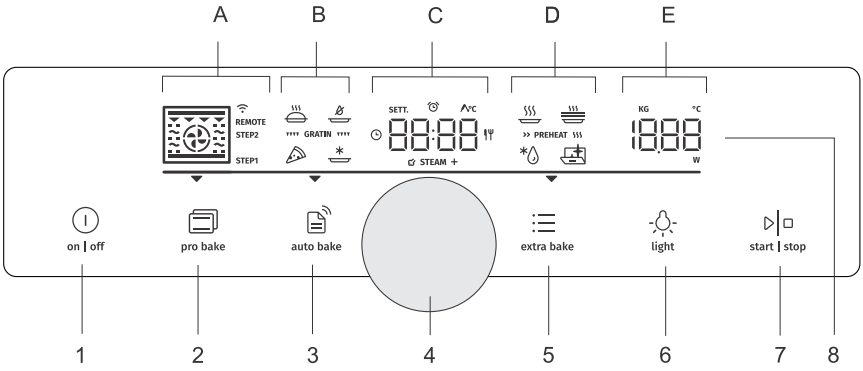
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



1 Seriennummer
2 Modell
3 Typ
4 Marke
5 Code/ID
6 QR-Code (je nach Modell)
7 Technische Informationen
8 Konformitätskennzeichnung

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



1. on | off Taste
2. (pro bake) professionelle Modustaste
3. (auto bake) Automatikmodustaste
4. Auswahl- und Bestätigungsknopf für Einstellungen
   - drehen Sie den Knopf, um eine Einstellung zu wählen
   - drücken Sie den Knopf, um die Einstellung zu bestätigen
5. (extra bake) Taste für zusätzliche Funktionen und allgemeine Geräteeinstellungen
6. (light) Taste zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung
7. Start I Stop -Taste zum Starten oder Anhalten und Bestätigen der Einstellungen
8. Anzeigeeinheit:
   A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP)
   B. spezielle Backsysteme, automatische Programme, Gratins
   C. Uhr, Timerfunktionen, Temperaturfühler, Backzeit
   D. spezielle Programme, Vorheizen
   E. Temperatur, Gewicht

INFORMATION!

Berühren Sie die Tasten für eine bessere Tastenreaktion mit einem großen Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt (sofern die Funktion verfügbar ist).

Geräteausstattung

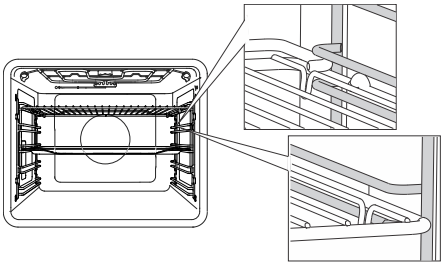
Indikatorlämpchen

Ofenbeleuchtung:die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie die Ofentür öffnen oder schließen, wenn Sie den Ofen einschalten, am Ende des Backvorgangs und wenn Sie die Taste für die Ofenbeleuchtung an der Steuereinheit berühren.

Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.

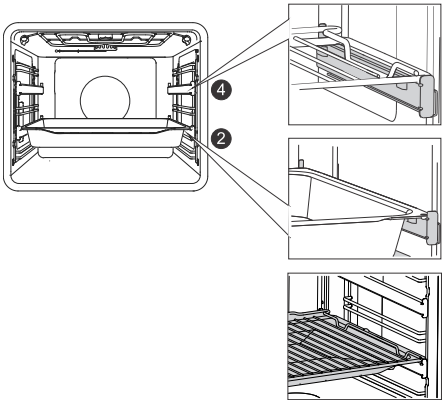
Seitliche Einhängegitter



Führen Sie bei Drahtführungen immer den Drahtrost (Gitter) und die Backbleche in den Schlitz zwischen dem oberen und unteren Teil jeder Führungsebene ein.

Feste ausziehbare Führungen

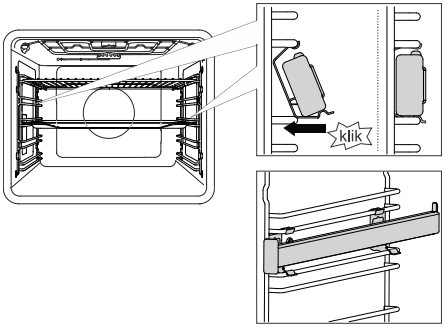
(vom Modell abhängig)



Ausziehbare Führungen können für die 2. und 4. Ebene angebracht werden.

Legen Sie bei festen Ausziehführungen das Gestell oder Backblech auf die Führung. Sie können den Rost direkt auf ein Backblech (flaches oder tiefes Allzweck-Backblech) legen und beide auf dieselbe Führung legen. In diesem Fall fungiert das Backblech als Auffangschale.

Ausziehbare Click-on-Führungen
(vom Modell abhängig)



Die Einrast-Auszugsführung kann in einen beliebigen Zwischenraum zwischen zwei Drahtführungen eingeschoben werden. Legen Sie die Führung symmetrisch auf die Drahtführungen links und rechts im Garraum. Haken Sie zunächst den oberen Clip der Führung unter den Draht der Drahtführung. Drücken Sie dann den unteren Clip in die richtige Position, bis Sie ein KLICKEN hören.

HINWEIS: Die Führungen können in beliebiger Höhe zwischen zwei Ebenen von Drahtführungen angebracht werden.

INFORMATION!
Die ausziehbaren Click-on-Führungen können nicht auf Führungen mit fester Teilausdehnung auf zwei Ebenen montiert werden. Sie können jedoch an einstufigen, teilweise ausziehbaren Führungen der Stufen 3–4 und 4–5 montiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die ausziehbare Führung richtig gedreht ist und nicht herausragt.

Türkontaktschalter
(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

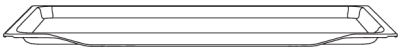
WARNUNG!
Die Benutzung des Backofens bei geöffneter Tür und eingeschaltetem Türschalter (geschlossen) ist nicht zulässig. Der Ofen meldet dann einen Fehler und muss zurückgesetzt werden.

Kühlgebläse
Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse, die Tür und die Gerätesteuereinheit kühlt. Nach dem Ausschalten des Ofens arbeitet der Lüfter kurz weiter, um den Ofen abzukühlen.

Backofenausrüstung und Zubehör
(vom Modell abhängig)

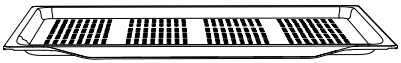
Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.

INFORMATION!
Es gibt eine Sicherheitsverriegelung am Gitter. Heben Sie daher das Gitter leicht vorne an, wenn Sie es aus dem Ofen herausziehen.

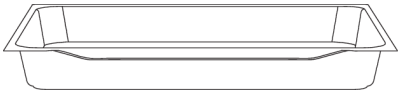


FLACHES BACKBLECH wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

WARNUNG!
Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.



Das **FLACHE PERFORIERTE BACKBLECH** wird zum Kochen für Programme mit Dampfunterstützung und zum Heißluftfrittieren verwendet. Die Perforation verbessert den Luftstrom um das Lebensmittel für eine knusprigere Kruste.
Wenn Sie Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt (Wasser, Fett) kochen, legen Sie das flache Backblech oder das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer, um als Auffangschale zu dienen.



Das **ALLZWECK-TIEFBACKBLECH** wird zum Braten von Gemüse und zum Backen von feuchtem Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

INFORMATION!
Setzen Sie niemals das Allzweck-(oder Universal-)Tiefbackblech während des Backens in die erste Führung ein.

Temperatur-**SONDE(BAKESENSOR)**.

WARNUNG!
Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die folgenden Grundeinstellungen.

INFORMATION!
Ändern Sie sie durch Drehen des KNOPFS. Um die gewünschte Einstellung zu bestätigen, drücken sie den KNOPFS oder berühren Sie die **start | stop** Taste.

1. UHRZEITEINSTELLUNG
Stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie sie. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie sie.

INFORMATION!
Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel Zusatzfunktionen.

2. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS
Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **VoL** und der aktuell eingestellte Wert für die akustische Signallautstärke werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Lautstärke zu erhöhen oder zu verringern.

3. ANZEIGE-DIMMER
Mittlere Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brht** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Beleuchtungsstärke zu erhöhen oder zu verringern.

Nachdem Sie die gewählten Einstellungen bestätigt haben, wird die Uhr auf dem Display angezeigt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Wasserhärte testen

Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Backens mit Dampfeinspritzung als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.
Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Streifen auf dem Papier.

Einstellen der Härte – Anzahl der farbigen Balken auf dem Streifen:

- 4 grüne Streifen Hrd 1
- 1 roter Streifen Hrd 2
- 2 rote Streifen Hrd 3
- 3 rote Streifen Hrd 4
- 4 rote Streifen Hrd 5

Auswahl der Einstellungen

Die Schnittstelle ermöglicht die Auswahl mehrerer Betriebsarten:

- Professioneller Modus (pro bake)
- Automatischer Modus (auto bake)
- Zusätzliche Funktionen (extra bake)
- Stufenprogramm (STEP) im professionellen Modus (pro bake)
- Automatische Programme im Automatikmodus (auto bake)

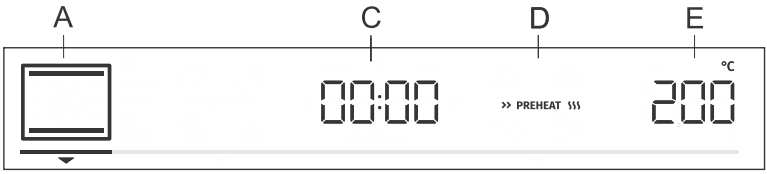
INFORMATION!

- Drehen Sie den KNOPFS, um durch die Einstellungen zu scrollen.
- Bestätigen Sie zunächst die gewählte Einstellung durch Drücken des KNOPFES und ändern Sie dann die Einstellung.
- Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.
- Eine Linie und ein Pfeil geben die Position des Parameters an, den Sie einstellen möchten.
- Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um das Programm zu starten.
- Bedienung der **on | off** Taste:
  - kurzes Berühren: schalten Sie den Ofen ein oder aus, stoppen Sie den Backvorgang oder die Funktion.
  - langes Berühren: der Ofen schaltet auf niedrigen Stromverbrauch (Stromsparmodus) um. Keine Tasten oder KNÖPFE sind aktiv, mit Ausnahme der **on | off** Taste. Zum Einzuschalten des Ofens diese Taste lange berühren.

pro bake Professioneller Modus (pro bake)

Mit dieser Funktion können die Backparameter - Backsystem, Temperatur, Schnellaufheizung und Backzeit - frei nach dem Ermessen des Benutzers eingestellt werden.

Berühren Sie die **pro bake** Taste und stellen Sie Folgendes ein:



A Backsystem
C Programmdauer
D Vorheizen
E Temperatur

Zusätzlich kann Folgendes eingestellt werden:
- Timer-Funktionen (siehe Kapitel „Timer-Funktionen“)
- Stufen-Backmodus (STEP) (siehe Kapitel „Stufenprogramm“)
- Gratin (GRATIN) (siehe Kapitel „Garvorgang starten“)
- Dampfeinspritzung (STEAM+) (siehe Kapitel „Garvorgang starten“)

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie die Schnellvorheizfunktion, wenn Sie den Backofen möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufheizen möchten.

Um das schnelle Vorheizen zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung ›› PREHEAT ⌇⌇⌇ (siehe Abbildung, Etikett D). Bestätigen Sie die Auswahl. Drehen Sie den KNOPF, um das vollständig beleuchtete Zeichen auszuwählen, und bestätigen Sie dies. Die Funktion ist jetzt aktiviert.
Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorwärmvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **door** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Das Programm backt automatisch mit den gewählten Einstellungen weiter.

INFORMATION!
Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die Startverzögerungsfunktion nicht verwendet werden.

Auswahl des Kochsystems

INFORMATION!
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
	HEISSLUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen.
	PIZZA-SYSTEM Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
 STEAM +	**AIR FRY**[1)] Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Frittierens mit weniger Kalorien ohne Zusatz von Öl. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets). Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
	GRILL MIT HEISSER LUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.
	TURBO BAKE Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.
	GROSSFLÄCHENGRILL Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie gratiniert zu kochen und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizungen erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Maximal zulässige Temperatur: 240 °C

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	OBER- UND UNTERHITZE Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	SANFTES BACKEN Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
STEAM +	**OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER** [1)] Verwenden Sie dieses System zum gleichmäßigen Backen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Soufflés. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Oberfläche.
STEAM +	**GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER** [1)] Zum Backen von Geflügel und großen Fleischstücken auf dem Grill. Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
	GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.

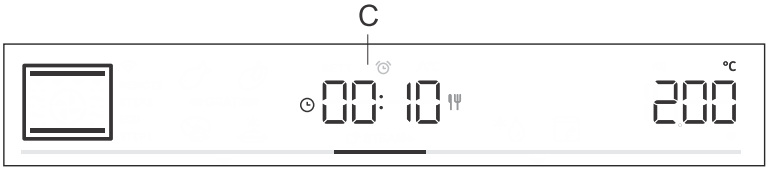
[1)] *Die Systeme ermöglichen auch die Dampfinjektion während des Backens (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).*

INFORMATION!
In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um den Garvorgang zu starten. Ausgewählte Einstellungen werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

Timer-Funktionen

Drehen Sie den KNOPFS um die Timerfunktionen auszuwählen.



Zeitgesteuertes Kochen
In diesem Modus können Sie die Zeitdauer des Backofenbetriebs (Garzeit) festlegen.
Das Garzeitsymbol erscheint auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um mit dem Backen zu beginnen.

Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen

INFORMATION!
Ein verzögerter Start ist nicht möglich, wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:
Aktuelle Zeit: 12:00 (Mittag)
Kochzeit: 2 Stunden
Kochende: um 18:00 Uhr

Das Garzeitsymbol erscheint auf der Anzeigeeinheit. Wählen Sie die Einstellung und bestätigen Sie diese durch Drücken des KNOPFES (in unserem Fall 2:00). Drücken Sie den KNOPF erneut und drehen Sie ihn, um das Symbol auszuwählen . Bestätigen und stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist dies 18:00 oder 18:00 Uhr). Die gewünschte Endzeit des Garvorgangs wird auf dem Display angezeigt (18:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um mit dem Backen zu beginnen.

Während der Wartezeit auf die Aktivierung schaltet der Ofen in einen teilweisen Standby-Modus (die Anzeigeeinheit wird dunkel). Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr).

INFORMATION!
Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Ofen automatisch den Betrieb. Die Zeichen **End** und **00.00** wechseln auf der Anzeigeeinheit. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

WARNUNG!
Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorwärmen erfordern.

Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät richtig eingestellt ist.

Einstellung des Timers

Der Timer kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten Minute wird der Timer in Sekunden angezeigt.

Drehen Sie den KNOPF, um das Symbol auszuwählen und bestätigen Sie Ihre Einstellung. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die Dauer des Kurzzeitweckers ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

INFORMATION!

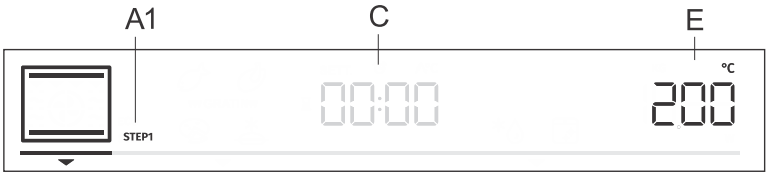
Die Timerauswahl-Funktion kann durch langes Drücken des KNOPFS auf 00:00 zurückgesetzt werden.

INFORMATION!

Die zuletzt verwendeten Timer-Funktionswerte können gespeichert und bei der nächsten Verwendung des Timers als voreingestellte Werte angeboten werden. Werksseitig ist diese Funktion ausgeschaltet, kann aber aktiviert werden (siehe Kapitel Zusatzfunktionen auswählen, Adaptive Funktion).

STUFENPROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen in zwei Schritten oder Etappen (zwei aufeinanderfolgende Backvorgänge werden zu einem einzigen Garvorgang zusammengefasst).



A1 erster Kochschritt STEP1, (STEP2)
C Programmdauer/Programmende (siehe Kapitel Timerfunktionen)
E Temperatur

Schritt: SCHRITT1
Stellen Sie im **pro bake**-Modus das Backsystem und die Temperatur ein. Sie können auch die Funktion des schnellen Vorheizens wählen. Stellen Sie dann die Backdauer für SCHRITT1 ein (siehe Kapitel Timer-Funktionen). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

INFORMATION!
In SCHRITT1 können Sie den verzögerten Start einstellen; Sie können dann jedoch die Schnellvorwärmung nicht aktivieren.

Schritt: SCHRITT2
Drücken und halten Sie die **pro bake**-Taste. Auf dem Display erscheint SCHRITT2 (zweiter Garschritt) (der erste wurde bereits eingestellt). Stellen Sie das Backsystem, die Temperatur und die Dauer ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

Wenn Sie möchten, können Sie auch STUFE1 oder STUFE2 ändern, bevor Sie sie starten.
Berühren Sie die **pro bake**-Taste und wählen Sie STUFE1. Jetzt können Sie die Einstellungen ändern. Verfahren Sie dann genauso mit STUFE2.
Um den Stufenmodus zu löschen, drücken und halten Sie die **pro bake**-Taste.

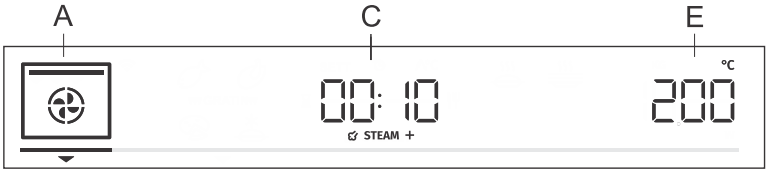
Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um mit dem Backen zu beginnen. Der Ofen beginnt zunächst mit den für SCHRITT1 ausgewählten Einstellungen zu arbeiten. Wenn SCHRITT1 abgeschlossen ist, wird SCHRITT2 aktiviert.

DAMPFINJEKTION WÄHREND DES BACKENS

Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
Das Wasser wird tröpfchenweise in eine heiße Wanne neben den oberen Heizelementen gegeben. Auf diese Weise wird genau die richtige Menge Dampf erzeugt, was zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste führt, während das Innere des Garguts saftig und fluffig bleibt. Wir empfehlen die Verwendung der Dampfinjektion beim Backen von Brot, frischen Brötchen, Biskuitrollen, Kuchen sowie bei kleineren Geflügel- und Gemüsestücken.

Die Dampfinjektion während des Backvorgangs ist bei konventionellen Backsystemen mit Gebläse, bei großen Grills mit Gebläse und beim Heißluftfrittieren möglich. Neben dem gewählten Backsystem erscheint auch das Symbol STEAM + auf dem Display.

INFORMATION!
Das Dampfinjektions-Symbol STEAM + wird auf dem Display angezeigt, wenn Sie eine Temperatur höher als 150 °C gewählt haben.



STEAM + Aktivierung der Dampfeinspritzung

Um die Dampfinjektion während des Backvorgangs zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf Menü C (siehe Bild) und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Drehen Sie den KNOPF auf das Zeichen STEAM + . Bestätigen Sie die Auswahl. Drehen Sie den KNOPF erneut, wählen Sie das vollständig aufleuchtende Zeichen STEAM + und bestätigen Sie die Auswahl. Die Funktion ist jetzt aktiviert. (Wenn Sie nicht das vollständig beleuchtete Zeichen auswählen, ist die Funktion nicht aktiv).

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um den Garvorgang zu starten. **Fill** erscheint auf dem Display. Füllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Wassertank füllen), und drücken Sie dann zur Bestätigung den KNOPF.

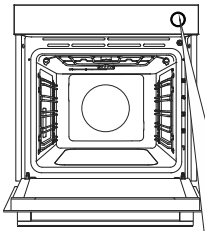
INFORMATION!
Wenn der Ofen eine Temperatur von über 150 °C erreicht und 10 Minuten vergangen sind, erscheint das Symbol STEAM + auf dem Display und der Dampfeinspritzungs-Vorgang beginnt.

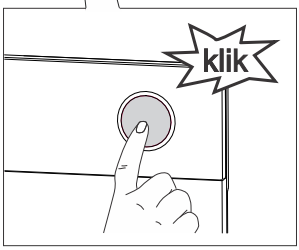
INFORMATION!
Die Funktion kann auch während der Ausführung ausgeschaltet werden. Drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung STEAM + und drücken Sie zur Bestätigung auf den KNOPF. Wählen Sie das gedimmte Zeichen und bestätigen Sie es durch Drücken auf den KNOPF.

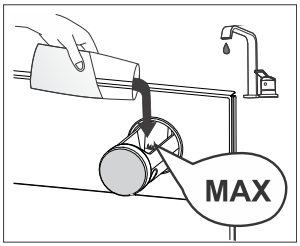
Befüllung des Wassertanks

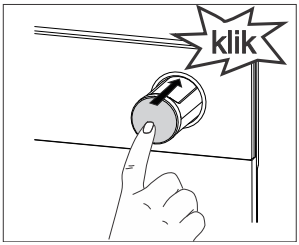
Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Wasserversorgung des Dampfofens. Die Wassertankkapazität beträgt ca. 1,3 dl.

Füllen Sie den Tank immer mit sauberem Leitungswasser oder Wasser in Flaschen ohne Zusatzstoffe. Das in den Wassertank gegossene Wasser sollte Raumtemperatur haben, d. h. ungefähr 20 °C (+/– 10 °C).









1 Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie den Knopf drücken. Wenn Sie den Knopf drücken, springt der Tank heraus.

2 Gießen Sie das Wasser bis zur **MAX** Markierung auf dem Wassertank.

3 Drücken Sie den Wassertank bis zum Anschlag zurück in das Gehäuse (er rastet ein).

Nach dem Gebrauch wird das restliche Wasser in die Verdunstungsschale des Ofens abgelassen, die unter der Decke des Ofenraums angebracht ist, am Heizelement und am Grillelement. (Zur Reinigung, siehe Kapitel „Entfernen und Reinigen der Verdunstungsschale“.)

INFORMATION!
Der Wassertank kann nicht aus dem Gerät entfernt werden.

WARNUNG!
Bei Nichtbeachtung der Markierung MAXauf dem Wasserbehälter und dem Hinzufügen von zu viel Wasser, kann das überschüssige Wasser durch einen Schlitz zwischen dem Wasserbehälterdeckel und dem Wasserbehälter ausfließen und auf den Boden tropfen.

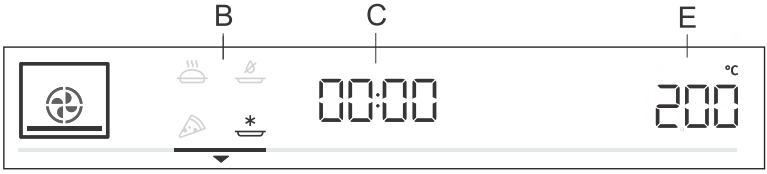
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder nicht kohlensäurehaltiges Mineralwasser.

auto bake Automatischer Modus (auto bake)

In diesem Modus können Sie zwischen speziellen Backsystemen oder automatischen Programmen (voreingestellten Programmen für bestimmte Arten von Lebensmitteln) wählen.

Spezielle Backsysteme

Berühren Sie die **auto bake** Taste und stellen Sie Folgendes ein:



B spezielle Backsysteme
C Programmdauer (siehe Kapitel Timerfunktionen)
E Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie Ihre Einstellungen. Voreingestellte Werte werden angezeigt: Sie können die Temperatur und die Programmdauer ändern.

Symbol	Verwendung
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST [1)] Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	PIZZA-SYSTEM [1)] Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	LANGSAMES BACKEN [2)] Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	AIR FRY [1)] Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Bratens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets).

[1)] *In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).*

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

Schnelles Vorheizen

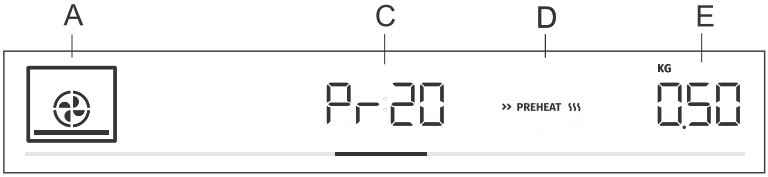
Bei einigen Gerichten in der Backautomatik ist auch die Funktion des schnellen Vorheizens vorgesehen. Das Zeichen wird vollständig beleuchtet sein. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorwärmvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **door** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Das Programm backt automatisch mit den gewählten Einstellungen weiter.

INFORMATION!
Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die Startverzögerungsfunktion nicht verwendet werden.

Automatische Programme

Im automatischen Modus (auto bake)können Sie zwischen zahlreichen automatischen Programmen wählen (das Gerät empfiehlt die optimale Kochmethode, Temperatur und Garzeit je nach Art der angegebenen Lebensmittel).

Drücken und halten Sie die (auto bake) Taste, um die Automatikprogramme auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen (siehe Tabelle). Wenn möglich, können Sie auch das Gewicht der Lebensmittel einstellen. Bestätigen Sie jede Einstellung, indem Sie den KNOPF drücken. Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um mit dem Backen zu beginnen. Voreingestellte Werte erscheinen auf der Anzeigeeinheit.



A Ein Backsystem
C automatische Programmanzeige/Programmdauer
D schnelles Vorwärmen
E ausgewählte Menge

Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr01	**Spritzgebäck**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr02	**Cupcakes**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr03	**Biskuittorte**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr04	**Hefeteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	**Blätterteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	**Apfelkuchen**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	**Apfelstrudel**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	**Schokoladensouffle**	Backform/Auflaufform auf Rost	3	ja	nein
Pr09	**Aufgehen und Prüfen**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr10	**Brot**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr11	**Schweinebraten**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

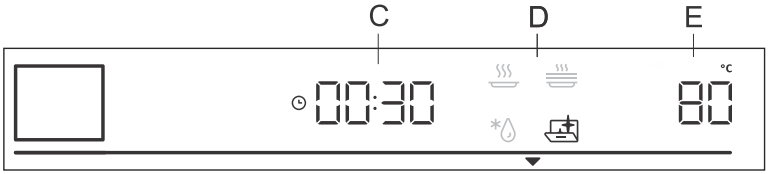
Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr12	**Geröstetes Rindfleisch**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr13	**Geflügel - ganz**	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr14	**Geflügel - kleinere Stücke**	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	**Hackbraten**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr16	**Im Ofen gebackenes Rindersteak**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr17	**Fleisch - langsames Kochen**	kleine Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr18	**Gebackener/gegrillter Fisch**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr19	**Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten**	Allzweck-Tiefbackblech	3	nein	nein
Pr20	**Gemüsesoufflé**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr21	**Lasagne**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr22	**Pizza**	flaches Backblech	1	ja	nein

INFORMATION!
Die Gratin-Funktion kann mit einigen automatischen Programmen verwendet werden (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs).

extra bake

Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake)

Berühren Sie die **extra bake** Taste zum Anzeigen zusätzlicher Funktionen mit ihren jeweiligen voreingestellten Werten auf der Anzeigeeinheit.



C Garzeit
D Programm
E voreingestellte Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie das Programm aus. Voreingestellte Werte werden angezeigt: Einige Programme ermöglichen das Einstellen der Temperatur und der Garzeit.

INFORMATION!
Drehen Sie den KNOPF, um durch die Programme zu scrollen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.

Aqua clean
Mit diesem Programm lassen sich Flecken im Backofen leicht entfernen (siehe Kapitel Reinigung und Pflege).

Auftauen
Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Voreingestellte Programmwerte können geändert werden (Temperatur, Gardauer).
Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

Wiedererwärmung
Diese dient zum Warmhalten der bereits gegarten Speisen. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.

Erwärmung der Teller
Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.

Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Lichttaste (5 Sekunden lang) gedrückt . **Loc** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Wenn Sie die Lichttaste erneut lange drücken, wird die Kindersicherung deaktiviert.

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Kindersicherung nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; Es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können weder Koch- oder Backsysteme (Modi) noch Zusatzfunktionen verändert werden. Der Koch-/Back-/Bratvorgang kann nur gestoppt oder ausgeschaltet werden.
- Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

Start des Back-/ Bratvorgangs

Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der **start | stop**-Taste gedrückt.
Bis zum erstmaligen Erreichen der eingestellten Temperatur werden die aktuelle und die eingestellte Temperatur im Display abwechselnd angezeigt. Zuerst blinkt das Temperatursymbol. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt sie.

INFORMATION!
Wenn keine Timerfunktion ausgewählt ist, wird die Garzeit auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Ein kurzes akustisches Signal wird ausgegeben, wenn der Ofen die ausgewählte Temperatur erreicht.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ **Extra-Gratin**
Sie können diese Funktion erst 10 Minuten nach Beginn des Garvorgangs aktivieren (das Symbol ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ erscheint auf dem Display). Drücken Sie auf den KNOPF, um die Einstellungen zu öffnen. Drehen Sie den KNOPF auf das Zeichen ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Drehen Sie den KNOPF erneut und wählen Sie das vollständig aufleuchtende Zeichen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Die Funktion ist jetzt aktiviert. Auf dem Display erscheint eine Garzeit von 10 Minuten (10:00).
Um die Dauer zu ändern, drücken Sie zweimal auf den KNOPF und drehen Sie ihn, um die Zeit einzustellen (max. 30 min). Bestätigen Sie Ihre Auswahl.
Diese Funktion benutzt man in der letzten Backphase oder nach dem Backvorgang, wenn Sie Soße (Nassmarinade) oder Trockenmarinade auf die Lebensmittel geben oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Beim Gratinieren bildet sich auf dem Gericht eine goldbraune Kruste, die das Gargut vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig für ein schöneres Aussehen und besseren Geschmack sorgt.

INFORMATION!
Die Funktion kann auch während der Ausführung ausgeschaltet werden. Drehen Sie den KNOPF zur Einstellung ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Wählen Sie das abgeblendete Zeichen und bestätigen Sie es durch Drücken auf den KNOPF.

STEAM + **Dampfinjektion während des Backvorgangs**

INFORMATION!
Diese Funktion ist aktiv, wenn Sie während des Backvorgangs ein System mit Dampfinjektion gewählt haben. Wenn Sie diese Funktion nicht eingestellt haben, können Sie sie dennoch während des Betriebs aktivieren.
Drücken Sie auf den KNOPF, um die Einstellungen zu öffnen. Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie das Zeichen, STEAM + so dass es vollständig beleuchtet ist, und bestätigen Sie Ihre Auswahl (siehe Kapitel Auswahl der Einstellungen, Professioneller Modus, Dampfeinspritzung während des Backvorgangs).

Die Funktion kann auch während der Ausführung ausgeschaltet werden. Drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung STEAM + und drücken Sie zur Bestätigung auf den KNOPF. Wählen Sie das gedimmte Zeichen und bestätigen Sie es durch Drücken auf den KNOPF.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um den Vorgang zu beenden. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben. Nach drei Minuten wird die Uhr auf dem Display angezeigt.

Dampfinjektion während des Backvorgangs STEAM +

Wenn Sie während des Backvorgangs eine Dampfinjektion verwendet haben STEAM + , erscheint das Zeichen **UnFil** auf dem Display **, sobald der Backofen abgekühlt ist** und fragt den Benutzer, ob der Wassertank geleert werden soll oder nicht. Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von No oder YES.

Nehmen Sie das Essen aus dem Ofen.

- Wenn Sie YES wählen, wird der Wassertank sofort geleert. Schieben Sie das tiefe Allzweck-Backblech in die 5. Ebene des Backofens. Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie YES. Der Entleerungsvorgang des Wassertanks wird gestartet. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Backblech mit Wasser aus dem Ofen und wischen Sie den Ofen trocken.

- Wenn Sie No wählen, wird das Entleeren des Wassertanks verschoben (siehe Kapitel „Allgemeine Einstellungen wählen“).

INFORMATION!
Wenn Sie JA nicht auswählen, wenn **UnFil** auf dem Display erscheint, erscheint diese Aufforderung bei der nächsten Benutzung des Backofens erneut auf dem Display.

INFORMATION!
Reinigen Sie nach Gebrauch die Verdunstungsschale und das Dampfsystem (siehe Kapitel „Verdunstungsschale reinigen“ und „Dampfsystem reinigen“).

INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Drücken und halten Sie die **extra bake** Taste. **SEtt** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü mit den allgemeinen Einstellungen.

INFORMATION!
Drehen Sie den KNOPFS, um durch die Einstellungen zu scrollen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNOPFS oder der **start | stop** Taste.

Uhranzeige
Drehen Sie den KNOPF, um die Uhr einzustellen. **CLoc** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12- und 24-Stunden-Anzeige wählen. Bestätigen Sie, und stellen Sie dann die Uhr/Tageszeit ein. Stellen Sie zunächst die Minuten ein. Bestätigen Sie, stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie erneut.

Lautstärke des akustischen Signals
Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Drehen Sie den KNOPF, um die **VoL** -Einstellung zu wählen. Bestätigen Sie die Einstellung und stellen Sie die Lautstärke ein. Es sind vier Lautstärkestufen zu finden (null Balken - AUS, ein, zwei oder drei Balken).

Displaybeleuchtung
Wählen Sie zwischen drei Helligkeitsstufen des Displays. Drehen Sie den KNOPF, um die **brht**-Einstellung zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl und wählen Sie eine niedrigere oder höhere Intensität. Es stehen drei Beleuchtungsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Balken).

Anzeigeeinheit – Nachtmodus
Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrige Beleuchtungsstärke des Displays). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOPF, On oder OFF.

Standby
Mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus. Wählen Sie die **hidE** -Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOPF, um EIN- oder AUSzuschalten.

Adaptive Funktion
Die Funktion ermöglicht die Einstellung der eingestellten Gartemperatur und der Garzeit. Werksseitig ist diese Funktion deaktiviert, Sie können sie jedoch aktivieren.
Bei aktivierter Funktion wird die letzte Garzeit angezeigt. Einstellungen für den letzten Kochvorgang von mindestens 1 Minute Dauer werden berücksichtigt.
AdPt erscheint auf der Anzeigeeinheit. Um die Funktion zu deaktivieren, drehen Sie den KNOPF in die Position OFF. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion zu aktivieren. Wählen Sie am Anzeigegerät „Ein“.

Automatische Schnellvorwärmung
Diese Funktion ermöglicht die automatische Hinzufügung einer Schnellvorwärmung bei den Backsystemen, die dies ermöglichen.
Drehen Sie den KNOPF, um die Einstellung **Auto** -Einstellung zu wählen.
Wählen Sie On oder OFF.

Sabbat
Die Sabbat-Funktion ermöglicht das Warmhalten von Speisen im Backofen, ohne den Backofen ein- oder ausschalten zu müssen.
Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl **SAbb**. Wählen Sie On oder OFF.
Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Bestätigen Sie jede Einstellung, indem Sie den KNOPF drücken.
Wenn Sie möchten, dass das Backofenlicht ständig leuchtet, schalten Sie es ein, indem Sie das Symbol berühren.
Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um den Countdown zu starten. **SAbb** erscheint auf der Anzeigeeinheit.
Alle Töne und Bedienungen werden deaktiviert, mit Ausnahme der **on | off** Taste gedrückt.

INFORMATION!
Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Ofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.

Werkseinstellungen
Diese Funktion ermöglicht das Zurücksetzen des Geräts auf die Werkseinstellungen. **FAct** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl rES. Halten Sie **start I stop** Taste bis zum Ende der Animation gedrückt, um sie zu bestätigen.

Wasserhärte
Drehen Sie den KNOPF, um zwischen fünf Wasserhärtegraden zu wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.

Whr 1 ist die niedrigste Wasserhärte.
Whr 5 ist die höchste Wasserhärte.

Entleeren des Wassertanks
Diese Funktion ermöglicht das Entleeren des Behälters nach dem Backvorgang, wenn Sie die Funktion der Dampfeinspritzung während des Backvorgangs verwendet haben. **UnFil** erscheint auf dem Display.
Den KNOPF drehen, um auszuwählen und No bestätigen, um die Einstellung zu beenden.
Um den Wassertank zu leeren, nehmen Sie zuerst die Lebensmittel aus dem Ofen. Schieben Sie das tiefe Allzweck-Backblech in die 5. Ebene des Backofens. Wählen Sie YES auf dem Display und bestätigen Sie.
Der Entleerungsvorgang des Wassertanks beginnt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Backblech mit Wasser aus dem Ofen und wischen Sie den Ofen trocken.

Entkalkung
Sie können die Entkalkungsfunktion selbst aktivieren oder vom Backofen nach einer bestimmten Anzahl von Nutzungszyklen der Dampffunktion (**dEcL** erscheint auf der Anzeigeeinheit).
Um die Funktion zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF, um auszuwählen YES; Um sie zu deaktivieren, wählen Sie OFF.

WARNUNG!
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Verwenden Sie das Allzweck-Tiefbackblech nicht auf der ersten Führungsebene, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech in die untere Ebene ein.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Schnelles Vorheizen des Backofens: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es das Rezept oder die Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung verlangen. Wenn Sie die Schnellvorheizfunktion verwenden, schieben Sie die Speisen erst dann in den Ofen, wenn dieser vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Ein schnelles Vorheizen empfiehlt sich bei empfindlichem Fleisch (Lende) und bei Hefe- und Biskuitteigen, die eine kürzere Backzeit benötigen. Das Aufheizen eines leeren Backofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander zuzubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.

Gentle Bake: Ermöglicht langsames und kontrolliertes Garen bei niedriger Temperatur. Die Fleischsäfte werden gleichmäßig verteilt und das Fleisch bleibt saftig und zart. Die langsame Garmethode GentleBake eignet sich für zarte Fleischstücke ohne Knochen. Vor dem langsamen Garen das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne gründlich anbraten.

Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen ein Vorheizen von 5 Minuten ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			°C	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		200-220	60-70
Kuchen mit Füllung	2		180	60-70
Marmorkuchen	2		170-180	50-60
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	2		170-180	45-55
geöffneter Kuchen, Torte	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		180-190	60-70
Strudel, gefroren	2		200-210	34-45
Biskuitroulade	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3		160 *	25-35
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 4		155-165 *	30-40
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	3		200-220	30-45
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
Kekse				
Spritzgebäck	3		150 *	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		150 *	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 3, 5		145 *	40-50
Kekse	3		160-180	40-50
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25
Baiser	3		80-100 *	120-150

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Baiser, 2 Ebenen	2, 4		80-100 *	120-150
Macarons	3		130-140 *	15-20
Macarons, 2 Ebenen	2, 4		130-140 *	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2	STEAM +	190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	3		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		180-200	20-30
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		240	4-6
Belegte Sandwiches	5		240	3-5
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-10
Pizza, 2 Rostebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220	10-25
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	2		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4		220-230	25-30

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Burger, Dicke 3 cm	4		220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		200-220	70-90
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Schweinelende, 400 g	2		80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	2		100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	2		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	4		220-230	20-25
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2	STEAM +	200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hähnchenschenkel	3	STEAM +	210-220	25-40
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3		100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4	STEAM +	230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4		220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4		220-230	10-15
Jakobsmuscheln	4		230 *	5-10
Garnelen	4		230 *	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3	STEAM +	210-220 *	30-40
Ofenkartoffeln, halbiert	3		200-210 *	40-50

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

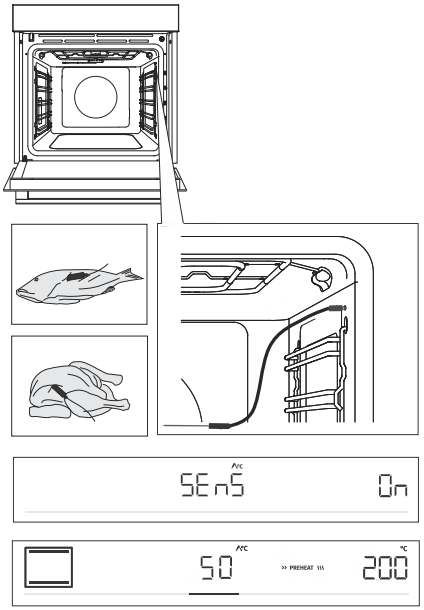
Gericht			°C	min
		STEAM +		
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30
gemischtes Gemüse, Stücke	3	STEAM +	190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFRORENE				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 4		190-210	30-40
Hühnermedaillons	4		210-220 *	12-17
Fischstäbchen	2		210-220	15-20
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	3		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE				
Kartoffelmoussaka	2		180-190	35-45
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
süßes Soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinierte Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		240 **	6-9
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

WARNUNG!
Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Um die Funktion zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf Position On. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion zu deaktivieren. Wählen Sie OFF auf der Anzeigeeinheit aus.

HINWEIS: Um in das **SEnS**-Menü zu gelangen, stoppen Sie den aktuellen Garvorgang und schließen Sie die Sonde an die Buchse an. Wenn Sie die Sonde in die Buchse stecken, werden die zuvor gewählten oder voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.

3 Wählen Sie das gewünschte Programm und die gewünschte Kochtemperatur (im Temperaturbereich von bis zu 230 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Temperatur zu ändern. Wählen Sie die gewünschte endgültige Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich zwischen 30 und 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4 Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von der **start | stop** Taste.

5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

INFORMATION!
Während des Garvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Kochtemperatur oder die Zieltemperatur des Lebensmittelkerns während des Garvorgangs ändern.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

WARNUNG!
Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.

Wenn SEnS auf der Anzeigeeinheit bei nicht angeschlossener Temperatursonde erscheint, reinigen Sie die Buchse. Versuchen Sie, die Temperatursonde mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

INFORMATION!
Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	blue (roh)	medium rare	medium	medium well	well done
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	/

Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

Geräteäußeres: verwenden Sie heiße Seifenlauge und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie dann die Oberflächen trocken.

Geräteinnenraum: verwenden Sie für hartnäckigen Schmutz herkömmliche Ofenreiniger. Wischen Sie das Gerät bei Verwendung solcher Reinigungsmittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

Zubehör und Führungen: Mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz empfehlen wir das vorherige Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.

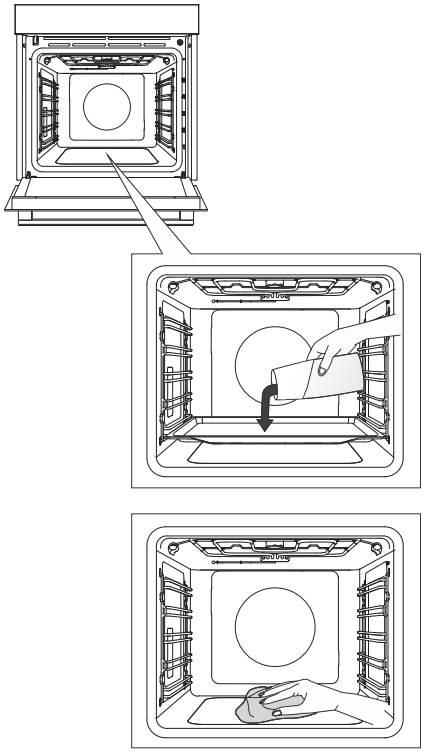
INFORMATION!
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.

Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.
Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.



1 Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.

2 Berühren Sie die **extra bake** Taste zum Anzeigen zusätzlicher Funktionen auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF zum Symbol . Auf der Anzeigeeinheit werden voreingestellte Werte angezeigt.

3 Das Programm läuft 30 Minuten. Wenn das Programm abgeschlossen ist, wird **End** auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

4 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

INFORMATION!
Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

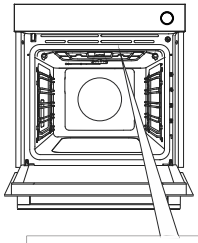
WARNUNG!
Verwenden sie das Aqua Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist..

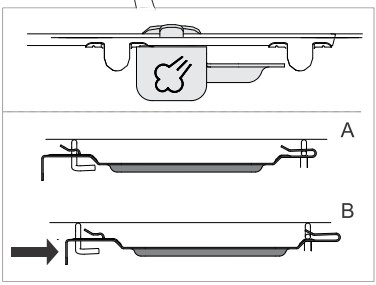
Reinigung der Verdunstungsschale

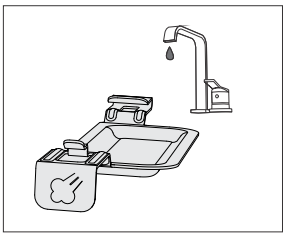
WARNUNG!

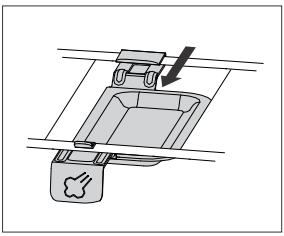
Nach dem Gebrauch kann die Verdunstungsschale heiß sein und es kann sich noch etwas Wasser darin befinden. Warten Sie, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat, um Verbrühungen zu vermeiden.

Nehmen Sie die Schale heraus und reinigen Sie es manuell mit einem Handgeschirrspülmittel oder in der Spülmaschine. Wenn sich Kalkablagerungen in der Schale befinden, legen Sie sie in Kalkentferner (verwenden Sie den Kalkentferner gemäß den Anweisungen des Herstellers) oder in Spiritusessig. Spülen Sie die Schale nach dem Reinigen und vor dem Wechsel gründlich aus.









1 Die Verdunstungsschale ist auf der rechten Seite zwischen den oberen Heizelementen angebracht.

2 Drücken Sie den Hebel der Verdunstungsschale leicht nach hinten (ca. 2 cm), um die Schale zu entriegeln.

3 Reinigen Sie die Verdunstungsschale mit Wasser und Reinigungsmitteln.

4 Ersetzen Sie die Verdunstungsschale, bevor Sie den Ofen wieder benutzen. Befestigen Sie die Schale an den gebogenen Teilen oder Drähten des Heizelements und ziehen Sie sie zu sich, bis sie einrastet (Sie spüren einen etwas stärkeren Widerstand).

HINWEIS: Wenn die Schale nicht ersetzt wird, tropft beim Backen mit Dampfinjektion Wasser auf die Speisen.

INFORMATION!

Aufgrund seiner Position in der Nähe der Heizelemente kann sich die Verdunstungsschale verfärben. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktion oder Benutzerfreundlichkeit.

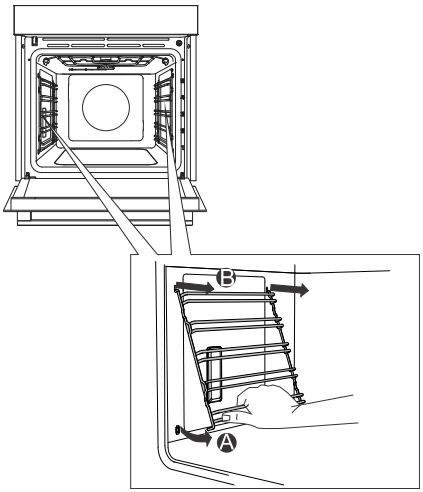
Reinigung des Dampfsystems

Die Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie die Dampfinjektionsfunktion verwenden und von der Härte des verwendeten Wassers.

1. Setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech in die 5. (obere) Führungsebene ein, damit das Wasser hineintropfen kann.
2. Wählen Sie im Zusatzfunktionen-Menü die Option Entkrustung**dEcL**). Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den KNOPF drücken. Drehen Sie ihn dann, bis **Yes** auf dem Display erscheint. Bestätigen Sie die Auswahl erneut, indem Sie lange auf den KNOPF drücken. Der Entkrustungsvorgang wird gestartet und kann nicht abgebrochen oder beendet werden.
3. **Fill** erscheint auf dem Display. Kalkentferner in den Wassertank geben. Bestätigen Sie die Einstellung durch langes Drücken auf den KNOPF.
4. Entkalkung läuft.
5. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, erscheint das Zeichen **Fill** erneut auf dem Display. Gießen Sie frisches Wasser zum Spülen in den Wassertank. Bestätigen Sie die Einstellung durch langes Drücken auf den KNOPF.
6. Nach dem Spülvorgang wird **End** auf der Anzeigeeinheit angezeigt.
7. Nehmen Sie das Backblech mit Wasser aus dem Ofen und wischen Sie den Ofen bei Bedarf trocken.

INFORMATION!
Wenn Sie das Dampfsystem in dem vom Ofen vorgeschlagenen Moment nicht reinigen möchten, können Sie dies durch Auswahl von AUS beenden. Sie können das Entkalkungsprogramm bis zu dreimal abbrechen. Danach deaktiviert der Ofen den Betrieb der Dampffunktion.

Entfernen des Kabels und fester ausziehbarer Führungen

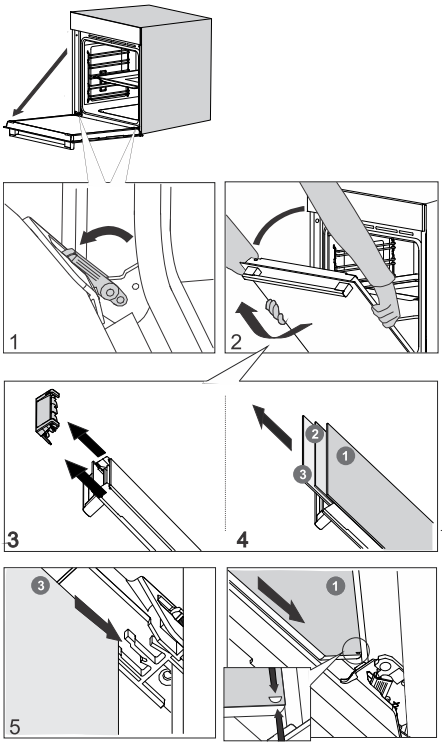


A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

INFORMATION!
Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

3 Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

4 Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

5 Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

INFORMATION!
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 Scharnierhalterungen sitzen.

WARNUNG!
Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür
(vom Modell abhängig)

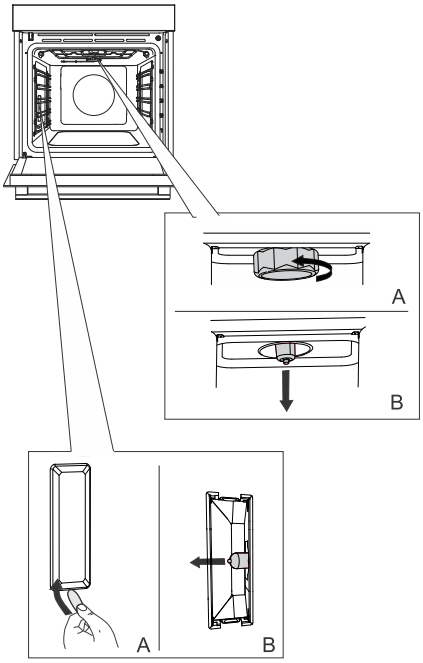
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.

WARNUNG!
Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und daher nicht von der Garantie abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne alle Zubehörteile aus dem Ofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

2 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.

INFORMATION!
Achten Sie darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.
Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG!
Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Tabelle Störungen und Fehler

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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

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

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahlvon Anforderungen an den Umgangmit 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 zer- störungsfrei 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 die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbietenund auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebunter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, 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 abgegebenwird. Wenn ein neuesGerät an einenprivaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch 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 Endnutzerbeim Abschluss eines Kauf- vertrages 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 be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufigsensible 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.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.
Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

*Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
**Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
***Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-40	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		1,5	140 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160 **	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160	70-120	

BRATEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Toastbrot	Gitterschiene		5	max	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	25-40 ***	

gorenje

843574-a11

CE