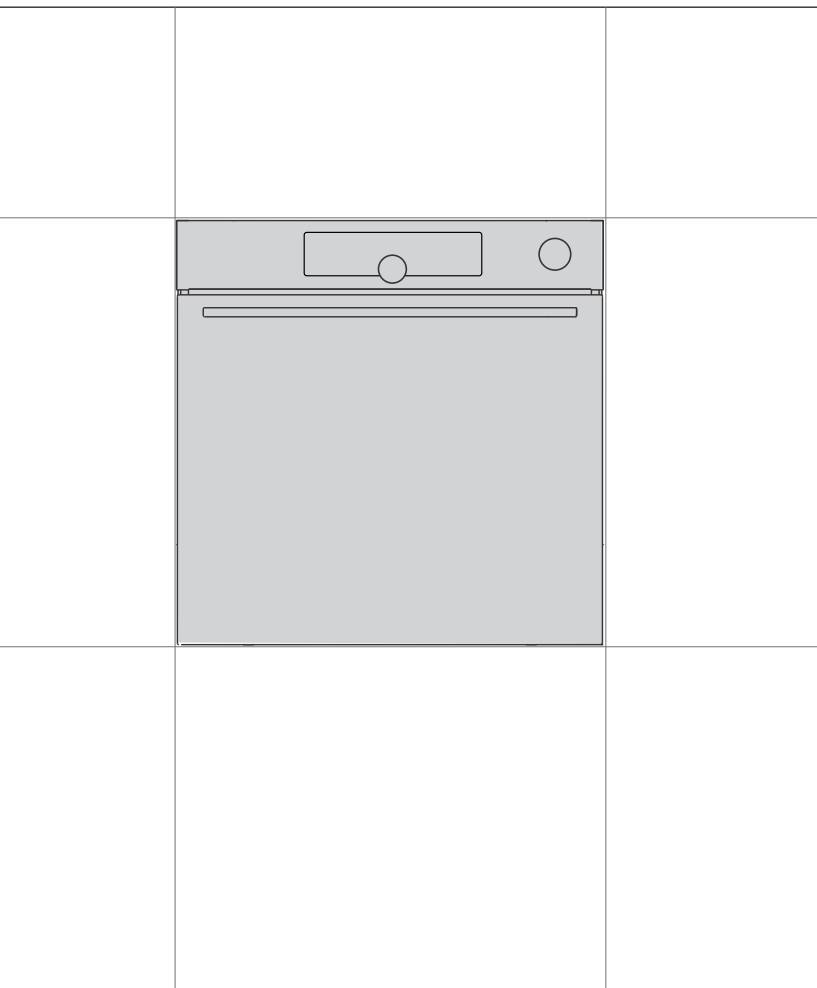


## GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN



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

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung .....	6
<b>Andere wichtige Sicherheitswarnungen</b> .....	<b>7</b>
<b>Eingebauter Backofen</b> .....	<b>9</b>
Gerätebeschreibung .....	9
Geräteausstattung .....	10
<b>Gebrauch des gerätes</b> .....	<b>14</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	14
Zum ersten Mal einschalten .....	14
Befüllung des Wassertanks .....	15
Auswahl der einstellungen .....	16
Start des back-/bratvorgangs .....	29
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens .....	30
<b>Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen</b> .....	<b>31</b>
<b>Kochtabelle</b> .....	<b>32</b>
<b>Kochen mit einer Temperatursonde</b> .....	<b>36</b>
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten .....	38
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>39</b>
Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse .....	40
Reinigung des Backofens mit dem Aqua Clean-Programm .....	42
Reinigung der Verdunstungsschale .....	43
Reinigung des Dampfsystems .....	44
Entfernen des Kabels und fester ausziehbarer Führungen .....	45
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen .....	46
Austausch des Leuchtmittels im Garraum .....	48
<b>Tabelle Störungen und Fehler</b> .....	<b>49</b>
Besondere hinweise und störungsmeldungen .....	49
<b>ENTSORGUNG</b> .....	<b>50</b>

# Sicherheitshinweise



**Lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie diese 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.

### **Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung**

Entfernen Sie vor dem Aktivieren des automatischen Reinigungsprozesses jegliches Zubehör aus dem Ofen: den Rost, das Grillspieß-Set, alle Backbleche, die Fleischsonde, Draht- und Teleskopführungen und alle anderen Kochgeschirrtteile, die nicht Teil der Ofengeräte sind.

Entfernen Sie vor Beginn des Reinigungsvorgangs alle Rückstände von verschütteter Flüssigkeit und alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum.

Während des automatischen Reinigungsvorgangs erwärmt sich der Ofen auf eine sehr hohe Temperatur und wird auch außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

# Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, wie zum Beispiel als Raumheizung oder zum Trocknen von Haustieren oder anderen Tieren, Papier, Stoffen, Kräutern usw., da dies zu Verletzungen oder Brandgefahr führen 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.

Die Ofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Ein drittes Glas sorgt für zusätzlichen Schutz und senkt die Temperatur der Außenfläche (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 Raumbelichtung.

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

Bevor Sie die automatische Reinigung aktivieren, lesen und beachten Sie sorgfältig alle Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung, in dem die korrekte und sichere Verwendung dieser Funktion beschrieben wird.

Stellen Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs nichts auf den Ofenboden.

Bei der pyrolytischen Reinigung treten sehr hohe Temperaturen auf, bei denen Rauch und Dämpfe aus Speiseresten freigesetzt werden können. Wir empfehlen, dass Sie die Küche während des pyrolytischen Reinigungsprozesses gründlich belüften. Kleintiere oder Haustiere reagieren sehr empfindlich auf Dämpfe, die bei der pyrolytischen Reinigung von Öfen freigesetzt werden. Wir empfehlen, sie während der pyrolytischen Reinigung aus der Küche zu entfernen und die Küche nach dem Reinigungsvorgang gründlich zu lüften.

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in die Öffnung zum Verriegeln der Türführung gelangen, da dies die automatische Türverriegelung während des Ofenreinigungsvorgangs blockieren könnte.

Berühren Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs keine Metalloberflächen oder Teile des Geräts!

Bei einem Stromausfall während des automatischen Reinigungsvorgangs wird das Programm nach zwei Minuten beendet und die Ofentür bleibt verriegelt. Die Tür wird entriegelt, wenn das Gerät feststellt, dass die Temperatur in der Mitte des Ofenraums auf unter 150 °C gefallen ist.

Nach dem Selbstreinigungsprozess können sich der Ofenraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf ihre Funktionalität.



Achtung – heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung

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.**



# Eingebauter Backofen

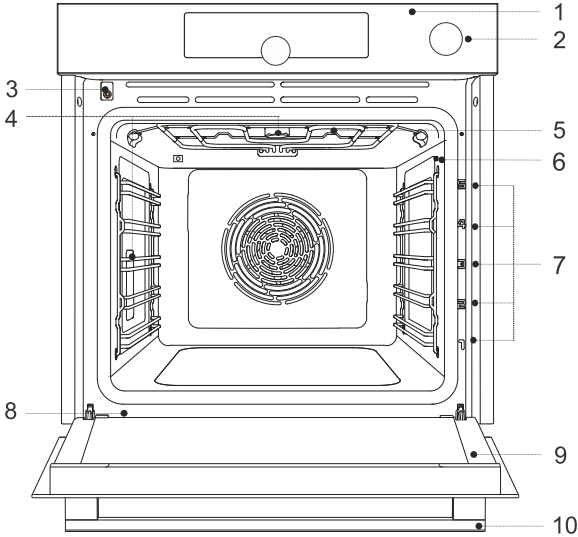
## Gerätebeschreibung



### INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

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



- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 Bedieneinheit                 | 6 Temperatursondenbuchse |
| 2 Wassertankknopf               | 7 Führungen – Backebenen |
| 3 Türschloss mit einem Schalter | 8 Typenschild            |
| 4 Beleuchtung                   | 9 Ofentür                |
| 5 Verdunstungsschale            | 10 Türgriff              |

## Typenschild – Produktinformation

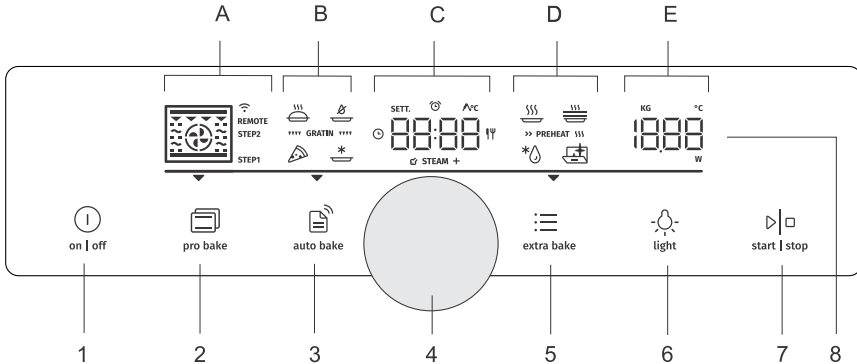
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



- |                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| 1 Seriennummer | 5 Modell                    |
| 2 Code/ID      | 6 Technische Informationen  |
| 3 Typ          | 7 Konformitätskennzeichnung |
| 4 Marke        |                             |

## 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/Stopp-Taste zum Starten oder Anhalten und Bestätigen der Einstellungen
8. Anzeigeeinheit

- A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP), Konnektivität (WIFI, REMOTE)
- 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

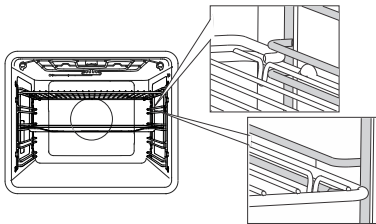
**Ofenbeleuchtung:** die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie die Ofentür öffnen oder schließen, wenn Sie den Ofen einschalten, am Ende des Backvorgangs und wenn Sie die Taste für die Ofenbeleuchtung an der Steuereinheit berühren.

### 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.

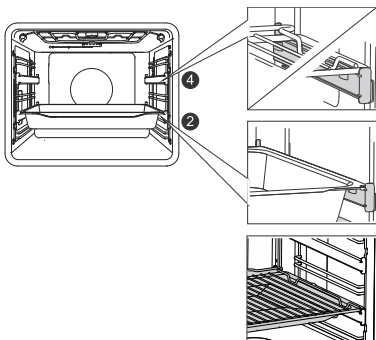
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.
- Schieben Sie das Zubehör immer ganz in den Ofen.

## Seitliche einhängiger



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

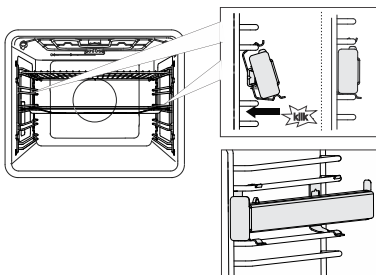


Ausziehbare Führungen können für die 2. und 4. Ebene angebracht werden.

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)



Ausziehbare Click-on-Führungen können in jedem Raum zwischen zwei Drahtführungsebenen angebracht werden. Legen Sie die Führungen symmetrisch auf die Drahtführungen auf der linken und rechten Seite des Ofenraums. Haken Sie zuerst die obere Klemme der Führung in den Draht der Drahtführung ein. Drücken Sie dann die untere Klemme 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 sich nach außen erstreckt, d. h. aus dem Ofen heraus.

## 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.

## 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



### WARNUNG!

Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung, bis der Ofen abgekühlt ist, und entfernen Sie alle Geräte und Zubehörteile, einschließlich der ausziehbaren Führungen (je nach Modell).



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.



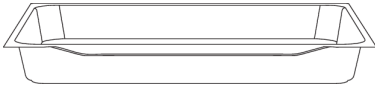
### WARNUNG!

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 mit Systemen mit Dampfinjektion und zum Luftfrittieren 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 einen Rost 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.

# Gebrauch des gerätes

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschäum) 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

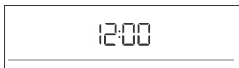
Nach dem Anschließen Ihres Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

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!

Informationen zum späteren Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel Zusätzliche Funktionen.



### 2. 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.



### 3. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS

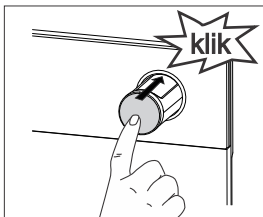
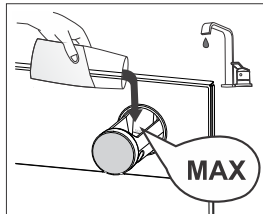
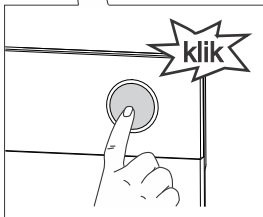
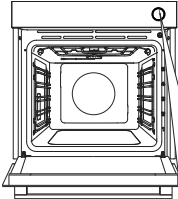
Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **VoL** und der aktuell eingestellte Wert für die akustische Signallautstärke werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den **KNOPF**, um die Lautstärke zu erhöhen oder zu verringern.

Nachdem Sie die ausgewählten Einstellungen bestätigt haben, erscheint die Uhr auf der Anzeigeeinheit.

# Befüllung des Wassertanks

Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Wasserversorgung des Dampfens. 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!**  
Wenn Sie die **MAX** Markierung auf dem Wassertank nicht beachten und zu viel Wasser hinzugeben, kann das überschüssige Wasser durch einen Schlitz zwischen dem Wassertankdeckel und dem Wassertank herausfließen und auf den Boden des Ofenraums tropfen.

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

# 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!

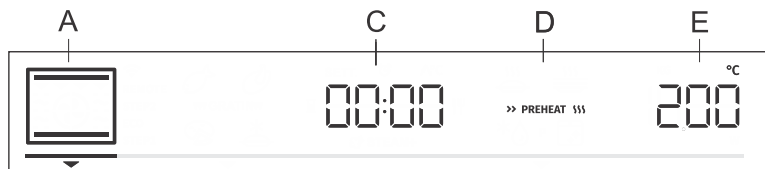
- Drehen Sie den **KNOPFS**, um durch die Einstellungen zu scrollen.
- Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des **KNOPFS** oder der **start | stop** Taste.
- Eine Linie und ein Pfeil geben die Position des Parameters an, den Sie einstellen möchten.
- Drücken und halten Sie **start | stop**, um das Programm zu starten.



### pro bake **Professioneller Modus (pro bake)**

Mit dieser Funktion können die Backparameter - Backsystem, Temperatur, Vorheizen und Backzeit - nach Ermessen des Benutzers frei 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)
- Stufenbackmodus (STEP) (siehe Kapitel Stufenprogramm)
- Gratiniere (GRATIN) (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs)
- Dampfinjektion (STEAM+) (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs)

## Vorheizen

Verwenden Sie die Vorheizfunktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erwärmen möchten.

Um das Vorheizen zu aktivieren, drehen Sie den KNOFF auf die Einstellung PREHEAT (siehe Bild, Bezeichnung D). Bestätigen Sie die Auswahl. Drehen Sie dann den KNOFF, um das vollständig beleuchtete Zeichen auszuwählen und zu bestätigen. Die Funktion ist jetzt aktiviert.

Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorheizvorgang und es wird ein akustisches Signal ausgegeben. Öffnen Sie die Tür und setzen Sie das Essen ein. Das Programm setzt das Backen mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.





**INFORMATION!**










Wenn die Vorheizfunktion eingestellt ist, kann die verzögerte Startfunktion nicht verwendet werden.

## AUSWAHL DES KOCHSYSTEMS






### INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
	<b>OBER- UND UNTERHITZE</b> Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsameres Garen).
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE</b> Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	<b>TURBO BAKE</b> 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.
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL</b> 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
	<b>PIZZA-SYSTEM</b> 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.
	<b>HEISSLUFT</b> Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. 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.
 ☑ STEAM +	<b>OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER <sup>1)</sup></b> 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 +	<b>GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER <sup>1)</sup></b> Zum Backen von Geflügel und großen Fleischstücken auf dem Grill. Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
 ☑ STEAM +	<b>AIR FRY <sup>1)</sup></b> 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, Hühnerruggets). Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	<b>GRILL MIT HEISSER LUFT</b> Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. 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.
	<b>SANFTES BACKEN</b> Zum sanften und kontrollierten langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	<b>GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER</b> 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!

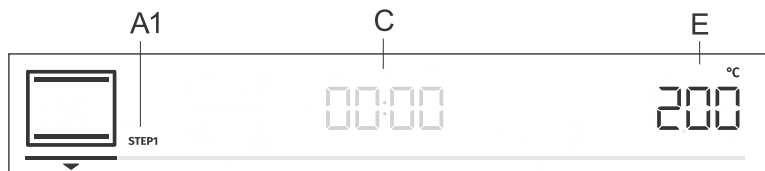
In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs).

Drücken Sie lange auf die **start | stop** Taste zum Starten des Garvorgangs. Die ausgewählten Einstellungen werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

## Stufenprogramm

Dieser Modus ermöglicht das Backen in zwei Schritten oder Stufen (zwei aufeinanderfolgende Babschritte werden in einem einzigen Garvorgang kombiniert).

Die Funktion kann im **pro bake** Modus eingestellt werden. Drücken und halten Sie die **pro bake** Taste. STEP1 (erster Kochschritt) erscheint auf der Anzeigeeinheit. Sie können den Garvorgang in zwei Schritten einstellen (STEP1 und STEP2).



A1 erster Kochschritt STEP1, (STEP2)

C Programmdauer/Programmende (siehe Kapitel Timerfunktionen)

E Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie die gewünschte Einstellung in STEP1. Stellen Sie das Backsystem und die Temperatur ein. Sie können auch Vorheizen und Garzeit wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des KNOPFS oder der **start | stop**Taste.

Wenn Sie möchten, können Sie jetzt mit dem Einstellen von STEP2 fortfahren. Berühren Sie zuerst die **pro bake** Taste und wählen Sie die gewünschte Einstellung in STEP2. Sie können auch den verzögerten Start einstellen, aber nicht das Vorheizen.

Wenn Sie den zweiten Schritt nicht einstellen möchten, halten Sie die **pro bake** Taste.

Halten Sie die **start|stop** Taste zum Starten des Garvorgangs. Der Ofen beginnt zuerst mit den für STEP1 ausgewählten Einstellungen zu arbeiten. Wenn STEP1 fertig ist, wird STEP2 aktiviert.

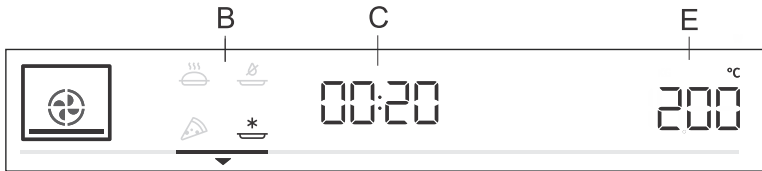


## auto bake **AUTOMATISCHER MODUS (auto bake)**

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
	<b>BACKEN VON TIEFKÜHLKOST</b> <sup>1)</sup> 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.
	<b>PIZZA-SYSTEM</b> <sup>1)</sup> 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.
	<b>LANGSAMES BACKEN</b> <sup>2)</sup> 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.
	<b>AIR FRY</b> <sup>1)</sup> 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).

<sup>1)</sup> In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs).

<sup>2)</sup> Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

## Vorheizen

Zu den Garvorgängen für einige Gerichte im automatischen Backmodus gehört auch die Vorheizfunktion. Das Zeichen leuchtet vollständig. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorheizvorgang und es wird ein akustisches Signal ausgegeben. Öffnen Sie die Tür und setzen Sie das Essen ein. Das Programm setzt das Backen mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.



### INFORMATION!

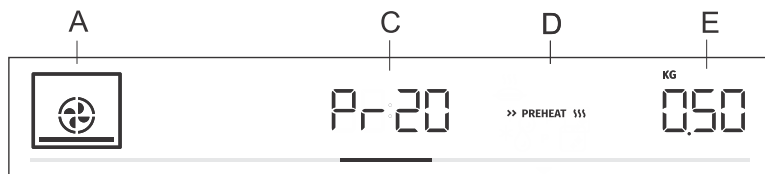
Wenn die Vorheizfunktion eingestellt ist, kann die verzögerte Startfunktion nicht verwendet werden.

## 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** die **auto bake** Taste zum Anzeigen der automatischen Programme auf der Anzeigeeinheit (siehe Tabelle). Das vorgeschlagene Backsystem, die Temperatur und die Dauer können nach eigenem Ermessen geändert werden. Wenn möglich, können Sie auch das Gewicht des Lebensmittels einstellen.

Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des **KNOPFS**. Halten Sie die **start | stop** Taste zum Starten des Garvorgangs. Auf der Anzeigeeinheit werden voreingestellte Werte angezeigt.



A Backsystem

C automatische Programmanzeige/Programmdauer

D Vorheizen

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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

<b>Indikation</b>	<b>Programmname</b>	<b>Ausrüstung</b>	<b>Stufe</b>	<b>Vorheizen</b>	<b>Drehen</b>
<b>Pr11</b>	<b>Schweinebraten</b>	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
<b>Pr12</b>	<b>Geröstetes Rindfleisch</b>	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
<b>Pr13</b>	<b>Geflügel - ganz</b>	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
<b>Pr14</b>	<b>Geflügel - kleinere Stücke</b>	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
<b>Pr15</b>	<b>Hackbraten</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
<b>Pr16</b>	<b>Im Ofen gebackenes Rindersteak</b>	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
<b>Pr17</b>	<b>Fleisch - langsames Kochen</b>	kleine Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
<b>Pr18</b>	<b>Gebackener/gegrillter Fisch</b>	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
<b>Pr19</b>	<b>Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten</b>	Allzweck-Tiefbackblech	3	nein	nein
<b>Pr20</b>	<b>Gemüsesoufflé</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
<b>Pr21</b>	<b>Lasagne</b>	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
<b>Pr22</b>	<b>Pizza</b>	flaches Backblech	1	ja	nein

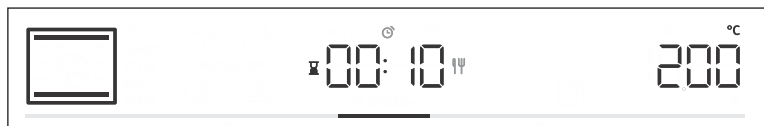


**INFORMATION!**

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


## TIMER-FUNKTIONEN

Drehen Sie den **KNOPFS** um die Timerfunktionen auszuwählen.



### Zeitgesteuertes Kochen

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

Das Symbol für die Garzeit  wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den **KNOPF**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Berühren Sie die **start | stop** Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

Halten Sie die **start | stop**Taste zum Starten des Garvorgangs.



### 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 Symbol für die Garzeit  wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt (in unserem Fall ist dies 2:00 Uhr). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des **KNOPFES**. Drehen Sie den **KNOPF**, um die Zeit einzustellen, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist dies 18:00). Die gewünschte Endzeit für das Kochen wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt (18:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des **KNOPFES**.

Halten Sie die **start | stop**Taste zum Starten des Garvorgangs.

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 einen vorgeheizten Ofen benötigen.**

**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 Kurzzeitweckers**

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



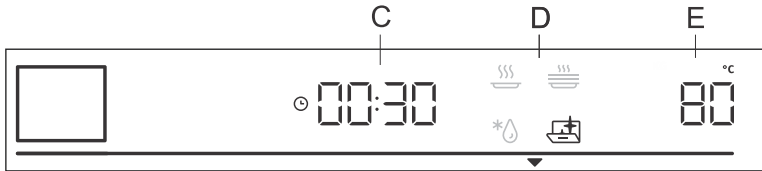
**INFORMATION!**

Die zuletzt verwendeten Timer-Funktionswerte werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung des Timers als voreingestellte Werte angeboten. Diese Einstellungen können auch deaktiviert werden (siehe Kapitel „Auswahl zusätzlicher Funktionen“, „Anpassungsfunktion“).





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 **KNOFFS**, um durch die Programme zu scrollen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des **KNOFFS** oder der **start | stop** Taste.



#### **1. Aqua clean**

Dieses Programm ermöglicht das einfache Entfernen von Flecken aus dem Ofen (siehe Kapitel Reinigung und Wartung.)



#### **2. Auftauen**

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



#### **3. Wiederaufheizen**

Dies wird verwendet, um das bereits gekochte Essen warm zu halten. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Wiederaufheizen einstellen.



#### **4. Tellererwärmung**

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



#### **5. Pyrolyse**

Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.

## 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.



### 1. Uhrzeitanzeige

Drehen Sie den **KNOPF**, um die Uhr einzustellen. **CLoc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12- und 24-Stunden-Anzeige wählen. Bestätigen Sie und stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein. Bestätigen Sie und stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie erneut.



### 2. Lautstärke des akustischen Signals

Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Drehen Sie den **KNOPF**, um die **VoL** Einstellung auszuwählen. Bestätigen Sie die Einstellung und stellen Sie die Lautstärke ein. Es stehen vier Lautstärkepegel zur Verfügung (null Balken - AUS, ein, zwei oder drei Balken).



### 3. Anzeigebeleuchtung

Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Drehen Sie den **KNOPF**, um die **brht** Einstellung einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl und wählen Sie eine niedrigere oder höhere Intensität. Es stehen drei Beleuchtungsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Balken).



### 4. Automatisches Vorheizen

Diese Funktion ermöglicht das automatische Hinzufügen eines schnellen Vorheizens zu den Backsystemen, die dies ermöglichen. Drehen Sie den **KNOPF**, um die **Auto** Einstellung auszuwählen. Wählen Sie On oder OFF.



### 5. Sabbat

Mit der Sabbatfunktion können Sie das Essen im Ofen warm halten, ohne den Ofen ein- oder ausschalten zu müssen.

Drehen Sie den **KNOPF** zur Auswahl von **SAbb**. Drehen Sie den **KNOPF**, um zu wechseln zwischen On oder OFF.

Die Funktion ist werkseitig deaktiviert, kann aber auch aktiviert werden. Die Dauer der Aktivierung dieser Funktion kann zwischen 24 und 72 Stunden eingestellt werden. Bestätigen Sie die Auswahl. Drücken und halten Sie **start | stop**, um den Countdown zu starten.

Im Ofen wird ein Licht angezündet. Alle Geräusche und Funktionen werden deaktiviert, mit Ausnahme der **on | off** Taste.



## INFORMATION!

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



### 6. Anzeigeeinheit - Nachtmodus

Diese Funktion dimmt die Anzeige während der Nachtzeit (20:00 bis 6:00 Uhr) automatisch ab (Umschalten von hoher auf niedrige Anzeigebeleuchtung). Wählen Sie die **nGht**Einstellung aus. Drehen Sie den KNOPF, um zu wechseln zwischen On oder OFF.



### 7. Standby

Diese Funktion schaltet die Uhranzeige ein oder aus. Wählen Sie die **hIdE** Einstellung aus. Drehen Sie den KNOPF, um zwischen On und OFF zu wechseln.



### 8. Adaptive Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die eingestellte Kochtemperatur und die Garzeit einstellen. Diese Funktion ist werkseitig aktiviert, kann aber auch deaktiviert werden.

Wenn die Funktion aktiviert ist, wird die letzte Garzeit angezeigt.

Einstellungen für die letzte mindestens 1-minütige Kochsitzung werden berücksichtigt.

**AdPt** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Um die Funktion zu deaktivieren, drehen Sie den KNOPF in die Position OFF. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion zu aktivieren. Wählen Sie "On" auf der Anzeigeeinheit aus.



### 9. WIFI (vom Modell abhängig)

Diese Funktion aktiviert oder deaktiviert die Wi-Fi-Konnektivität des Geräts. Wählen Sie die **Conn** Einstellung aus. Drehen Sie den KNOPF, um zwischen On und OFF zu wechseln.



### 10. Werkseinstellungen

Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. **FAct** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von rES für Werkseinstellungen.

Bestätigen Sie dann, indem Sie die **start/stop** Taste.



### 11. Wasserhärte

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

**Whr 1** ist die niedrigste Wasserhärte.

**Whr 5** ist die höchste Wasserhärte.



### 1. Entkalkung

Sie können die Entkalkungsfunktion selbst aktivieren oder sie kann nach einer bestimmten Anzahl von Dampffunktions-Nutzungszyklen vom Ofen vorgeschlagen werden (**dEeL** erscheint auf der Anzeigeeinheit).

Um die Funktion zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf 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.**

# Start des back-/bratvorgangs



Starten Sie den Garvorgang durch langes Drücken der **start | stop** Taste. Bis zum ersten Mal die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechseln sich die aktuelle und die eingestellte Temperatur auf der Anzeigeeinheit ab. Das Temperatursymbol blinkt zuerst. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht es aus.



## 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 Gratinieren

Sie können diese Funktion erst 10 Minuten nach Beginn des Garvorgangs aktivieren (das Symbol **GRATIN** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt). Wählen Sie die Funktion durch Drehen des KNOPFES aus und bestätigen Sie sie durch Drücken. Auf der Anzeigeeinheit wird eine Garzeit von 10 Minuten (10:00) angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Gratinzeit einzustellen.

Die Funktion kann auch durch Drehen des KNOPFES ausgeschaltet werden. Zum Deaktivieren auswählen und bestätigen.

Die Funktion wird in der letzten Phase des Backens oder nach dem Backvorgang verwendet, wenn Sie Sauce (Nassreiben) oder Trockenreiben auf das Lebensmittel geben oder wenn Sie die Oberfläche zusätzlich bräunen möchten. Während des Gratin-Prozesses bildet sich auf der Speise eine goldbraune Kruste, die das Essen vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.

☞ STEAM +

### Dampfinjektion



## INFORMATION!

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie ein System mit Dampfinjektion ausgewählt haben.

Das Symbol ☞ STEAM + erscheint auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF, um auszuwählen, und bestätigen Sie dann.

Die Funktion kann auch durch langes Drücken (Drücken und Halten) des KNOPFES deaktiviert werden.

Wenn Sie die Funktion bestätigen, erscheint **Fill** auf der Anzeigeeinheit. Füllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Füllen des Wassertanks) und drücken Sie zur Bestätigung den KNOPF.

Der Dampf trägt zu einer besseren Kruste bei und erhöht die Knusprigkeit.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erscheint **EmP** auf der Anzeigeeinheit. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Ofen und setzen Sie die Allzweck-Tiefbackform in die 5. Rostführung ein.

Drücken Sie den KNOPF, um den Entleerungsvorgang des Wassertanks zu starten. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Backblech mit Wasser aus dem Ofen und wischen Sie den Ofen trocken.

## Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Drücken Sie lange auf die **start | stop** Taste, um den Vorgang anzuhalten. **End** erscheint auf der Anzeigeeinheit und ein akustisches Signal wird ausgegeben.



### **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.

# 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.
- **Vorheizen:** Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn dies nach dem Rezept in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung erforderlich ist. Wenn Sie den Ofen vorheizen, legen Sie die Speisen erst in den Ofen, wenn der Ofen vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Das Vorheizen wird für empfindliche Fleischstücke (Lendenstück) sowie für Hefeteig und Biskuitteig empfohlen, die eine kürzere Backzeit erfordern. Das Heizen eines leeren Ofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir nach Möglichkeit, mehrere Gerichte nacheinander oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten. Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind in der Tabelle mit einem Sternchen gekennzeichnet, \* jene, für die ein 5-minütiges Vorheizen ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet. \*\* . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.
- **GentleBake:** 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

Gericht			 °C	 min
<b>GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE</b>				
<b>Gebäck/Kuchen in Formen</b>				
Biskuittorte	3		160	30-40
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
<b>Gebäck auf Backblechen</b>				
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
<b>Kekse</b>				
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	2		200 *	15-20
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
<b>Kekse</b>				
Spritzgebäck	3		150 *	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		150 *	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 3, 5		145 *	40-50
Kekse	3		160-170 *	15-20
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25
Baiser	3		80-100 *	120-150
Baiser, 2 Ebenen	2, 4		80-100 *	120-150
Macarons	3		130-140 *	15-20

























Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
Macarons, 2 Ebenen	2, 4		130-140 *	15-20
<b>Brot</b>				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2		190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	1		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		200-210	10-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		240	4-6
Belegte Sandwiches	5		240	3-5
<b>Pizza und andere Gerichte</b>				
Pizza	1		300 *	4-7
Pizza, 2 Rostebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220	10-20
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
<b>FLEISCH</b>				
<b>Rind- und Kalbfleisch</b>				
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
Burger, Dicke 3 cm	4		220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>Schweinefleisch</b>				

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

<b>Gericht</b>			°C	min
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		170-180	100-130
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
<b>Geflügel</b>				
Geflügel, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hühnerschenkel, Flügel	3		210-220	25-40
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3		100-120 *	60-90
<b>Fleischgerichte</b>				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		230 **	8-15
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>				
ganzer Fisch, 350 g	4		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
<b>GEMÜSE</b>				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40
Ofenkartoffeln, halbiert	3		200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30
gemischtes Gemüse, Stücke	3		190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
<b>KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN</b>				
Pommes frites	3		210-220	20-25

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
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
<b>GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTER GERICHTE</b>				
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
<b>ANDERES</b>				
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)

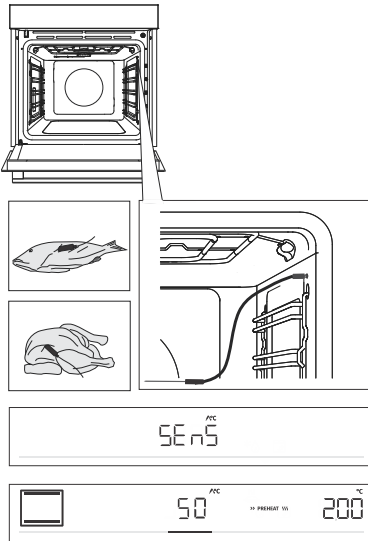
(vom Modell abhängig)

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** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde in die Buchse einsetzen, werden die voreingestellten Funktionen des Ofens gelöscht.

- 3 Wählen Sie das gewünschte System 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 KNOFF, 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.**

**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
<b>RINDFLEISCH</b>					
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
<b>KALBFLEISCH</b>					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SCHWEINEFLEISCH</b>					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
<b>LAMMFLEISCH</b>					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>HAMMELFLEISCH</b>					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BÖCKCHEN</b>					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GEFLÜGEL</b>					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>					
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.

# Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

Diese Funktion verwendet hohe Temperaturen, um die Reinigung des Geräteinneren und einigen mitgelieferten Hilfsmitteln (Allzweck-Tiefbackblech, flaches Backblech, Drahtgitter, Drahtführungen) zu vereinfachen.

Während des Reinigungsprozesses werden Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt und zu Asche reduziert.

Es stehen drei Pyrolysestufen (Reinigungsintensität) mit unterschiedlicher Prozessdauer zur Verfügung:

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
1	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2 Stunden
2	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	3 Stunden
3	Intensiv-Reinigung	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	4 Stunden



## INFORMATION!

Je hartnäckiger der Schmutz ist, desto höher sollte die zu wählende Stufe sein.

## Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

- Entfernen Sie alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste aus dem Ofenraum.
- Entfernen Sie immer die Auszieh- und/oder Klickführungen und alle unnötigen Hilfsmittel.
- Starten Sie den Pyrolyseprozess immer, wenn das Gerät abgekühlt ist.



**1.** Berühren Sie die **extra bake** Taste zum Anzeigen zusätzlicher Funktionen auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF so, dass die Symbole und **P** erleuchtet sind und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Auf dem Display werden drei Reinigungsintensitätsstufen angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Reinigungsintensitätsstufe auszuwählen. Je hartnäckiger der Schmutz ist, desto höher sollte die zu wählende Stufe sein. Als Standardeinstellung ist Mittelstufe ausgewählt. Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken des KNOPFES. Berühren Sie die **start/stop** Taste. Die Zeit beginnt herunterzuzählen.



**2.** Nach einer gewissen Zeit wird die Ofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt. **Loc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt, während die Verriegelung aktiviert ist.



**3.** Wenn das Programm abgeschlossen ist, wird **End** auf der Anzeigeeinheit angezeigt und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

- Während des Pyrolyseprozesses können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Stellen Sie daher eine ausreichende Belüftung des Raums sicher und bleiben Sie nicht zu lange im Raum. Lassen Sie während dieses Vorgangs keine Kinder oder Haustiere in die Nähe des Ofens.



- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.
- Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, den pyrolytischen Reinigungsprozess einmal pro Monat durchzuführen.



### **WARNUNG!**

**Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.**

**Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.**

**Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während sie verriegelt ist (während der pyrolytischen Reinigung und während das Gerät nach dem Vorgang abkühlt)! Der Reinigungsvorgang kann abgebrochen werden und es besteht Verbrennungsgefahr!**

**Kleintiere oder Haustiere können besonders empfindlich gegen Dämpfe sein. Wir empfehlen, sie während des pyrolytischen Reinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach Abschluss des Reinigungsprozesses gründlich zu lüften.**

## **Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs**

- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Ofen mit Drahtgitterführungen ausgestattet ist.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.



### **WARNUNG!**

**Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.**



### **INFORMATION!**

Für bessere Reinigungsergebnisse empfehlen wir, den Ofen und das Zubehör/die Ausstattung separat zu reinigen. Wenn Sie das Gerät mit dem pyrolytischen Reinigungsverfahren reinigen, ist der Ofenhohlraum am Ende des Zyklus möglicherweise nicht vollständig sauber.

Wenn Sie mit den Reinigungsergebnissen nicht zufrieden sind, empfehlen wir, den Vorgang zu wiederholen.

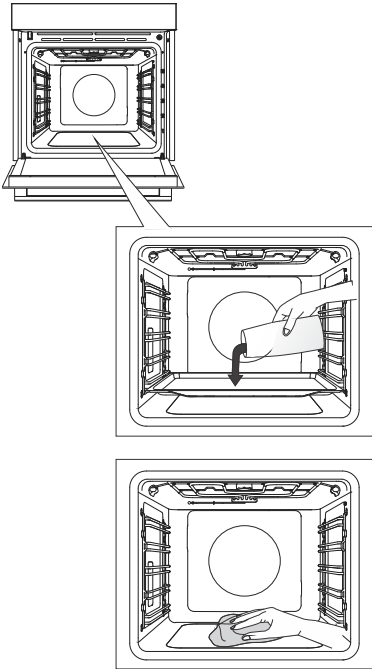
Infolge der automatischen pyrolytischen Reinigung können sich der Ofenhohlraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Ofens oder des Zubehörs/der Ausstattung.

# Reinigung des Backofens mit dem Aqua Clean-Programm


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..

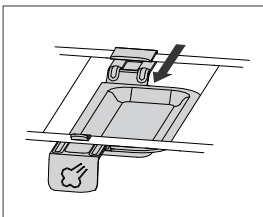
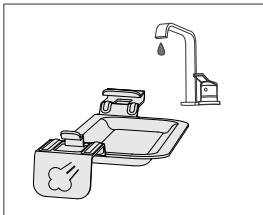
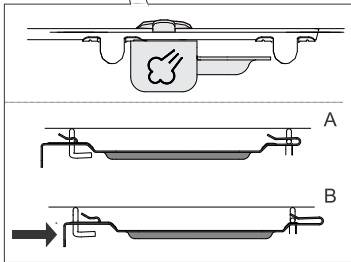
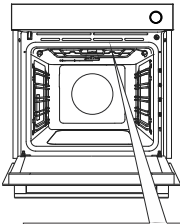
# Reinigung der Verdunstungsschale



## 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 Dampf-injektion 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.

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

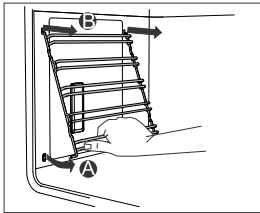
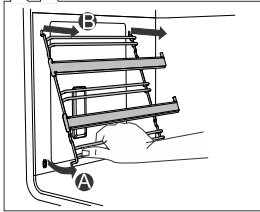
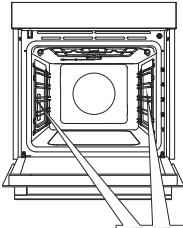
- 4 grüne Streifen Hrd 1
  - 1 roter Streifen Hrd 2
  - 2 rote Streifen Hrd 3
  - 3 rote Streifen Hrd 4
  - 4 rote Streifen Hrd 5
1. Wählen Sie im Menü der Zusatzfunktionen die Option Entkalkung (**dEcL**). Bestätigen Sie die Auswahl mit der **start/stop**-Taste. **Yes** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Wenn die Auswahl bestätigt wird, wird der Entkalkungsprozess gestartet und kann nicht beendet oder abgebrochen werden.
  2. **Fill** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Kalkentferner in den Wassertank geben.
  3. Entkalkung läuft.
  4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, wird das Zeichen **Fill** wieder auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Gießen Sie frisches Wasser zum Spülen in den Wassertank.
  5. Setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech in die 5. (obere) Führungsebene ein, damit das Wasser hineintropfen kann.
  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

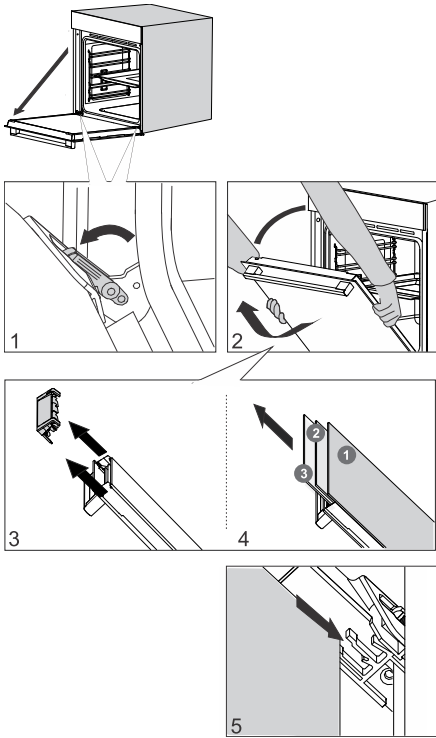


**A** Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

**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

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.



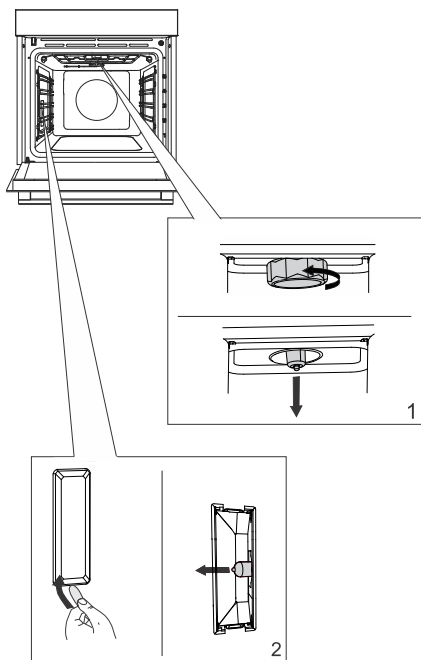
**WARNUNG!**

**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 Emaillbeschichtung 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
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...</b>	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
<b>Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.</b>	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.
<b>Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.</b>	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



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder dessen Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die fachgerechte **Entsorgung** des Geräts leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Wenden Sie sich für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an Ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

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

**gorenje**



844357-a1

CE