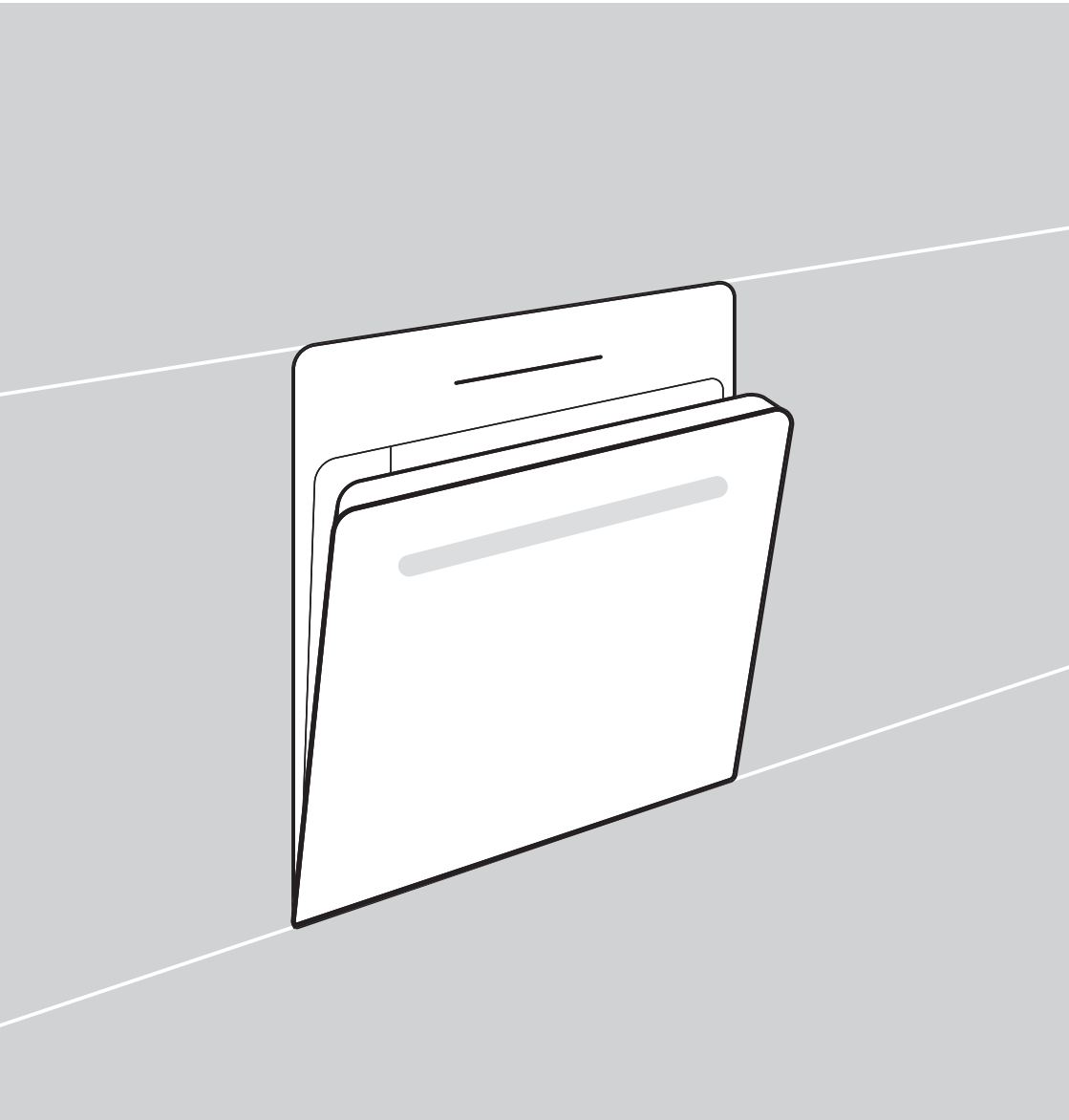
gorenje

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-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.

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.



Für detailliertere Anweisungen und Tipps besuchen Sie bitte http://www.gorenje.com oder scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise 4

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen 5

3. Gerätebeschreibung 7
3.1 Geräteausstattung 7
3.2 Bedienfeld 9

4. Vor dem ersten Gebrauch 10
4.1 Zum ersten Mal einschalten 10

5. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen 12
5.1 Hauptmenü – Manuell 13
5.2 Timer – Timerfunktionen 16
5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü) 18
5.4 Automatik-Menü 19
5.5 Extra 19

6. Start des Back-/ Bratvorgangs 21

7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens 21
7.1 Gratinieren (+ Menü) 22
7.2 Knuspriger Boden 23
7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern 24

8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen 25
8.1 Displaysperre (+ Menü) 26

9. Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App 26

10. WLAN-Verwaltung 27
10.1 Nutzung von WLAN 27
10.2 Handhabung der Fernbedienung 28

11. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen 30
11.1 Kochtabelle 31
11.2 Kochen mit einer Temperatursonde 36

12. Reinigung und Pflege 39
12.1 Dampfreinigung 39
12.2 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen 40
12.3 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 41
12.4 Austausch des Leuchtmittels im Garraum 42

13. Problemlösung 43
13.1 Tabelle Störungen und Fehler 43
13.2 Etikett – Geräteinformationen 44

14. Informationen zur Konformität 44

15. Umweltschutz 45
15.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung 45

16. Garprüfung 47

1. 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.

WARNUNG: Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Reparateur oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, da es sonst gefährlich werden kann.

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.

WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß; vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

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.

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

2. 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.

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

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 des Backofens in der Backofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte in einem sicheren Abstand befinden.

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

Legen Sie die Wände des Backofens nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens. Dies würde die Luftzirkulation im Backofen verringern, den Backvorgang behindern und verlangsamen und die Emaillebeschichtung 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.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

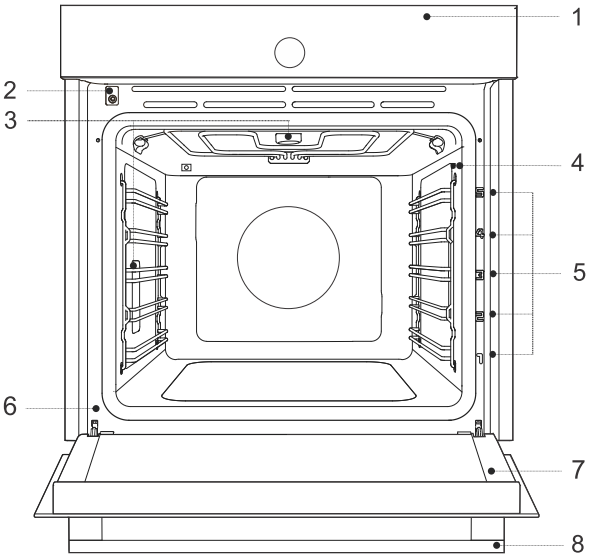
Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

⚠ **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.

3. Gerätebeschreibung

⚠ **WARNUNG!**
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Bedieneinheit
2. Türschalter
3. Beleuchtung
4. Temperaturfühlerbuchse
5. Führungsschienen - Einschubebenen
6. Etikett
7. Ofentür
8. Türgriff

3.1 Geräteausstattung

Türkontaktschalter

Der Schalter schaltet den Betrieb der Heizelemente und die Belüftung des Backofenraums ab, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird.

Führungen

Metallführungen – setzen Sie den Gitterrost und das Backblech immer in die Führung ein.

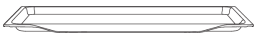
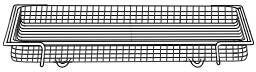
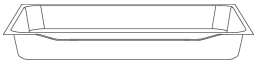
Feste Ausziehführungen - setzen Sie das Zubehör auf die Führung. Sie können den Rost zusammen mit der Auffangschale auf die gleiche Führung setzen.

HINWEIS: Führungen – Gestellebenen werden von unten nach oben gezählt.

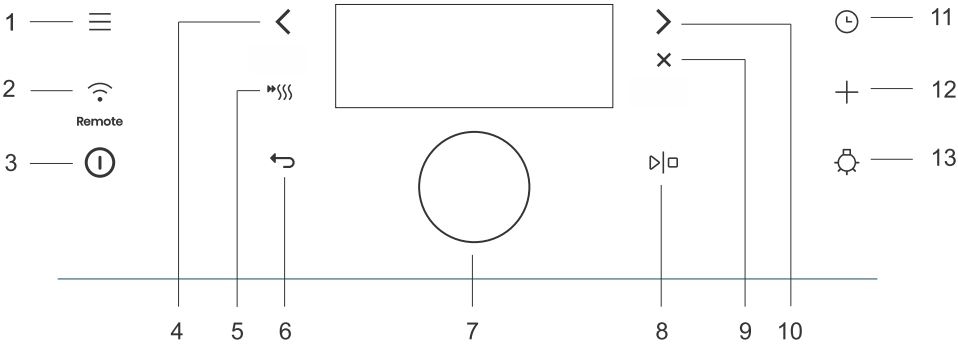
Backofenausrüstung und Zubehör

	**Gitterrost** - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform. HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet. Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	**Flaches Backblech** – für flache und kleine Kuchen. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden. HINWEIS: Ein flaches Backblech kann sich beim Erhitzen im Backofen verformen. Wenn es abkühlt, kehrt es in seinen ursprünglichen Zustand zurück. Die Verformung hat keinen Einfluss auf dessen Funktionalität.
	**Airfry-Gitterschale** – (Backform mit Löchern) zum Garen mit Systemen mit Dampfinjektion und zum Heißluftfrittieren. Die Löcher ermöglichen eine bessere Luftzirkulation um die Lebensmittel und tragen zu einer besseren Knusprigkeit bei.
	**Tiefes Backblech** – zum Backen von Gemüse und feuchtem Gebäck. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden. HINWEIS: Setzen Sie das tiefe Allzweck- (oder Universal-) Backblech beim Backen niemals in die erste Führung ein.
	**Temperaturfühler** - (BAKESENSOR)
HINWEIS: Zusätzliches Zubehör kann bei einem autorisierten Servicecenter erworben werden.	

3.2 Bedienfeld



Taste		Verwendung
1.		Auswahl der Grundmenüs
2.		WLAN-Konnektivitätseinstellung und Fernsteuerung
3.		Ein- und Ausschalten des Backofens
4.		Linke Auswahltaste
5.		Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
6.		Beenden Sie den aktuellen Status ohne zu speichern
7.		Taste zur Auswahl und Bestätigung von Einstellungen
8.		Starten und Stoppen des Betriebs
9.		Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen
10.		Rechte Auswahltaste
11.		Auswahl der Zeitfunktionen
12.		Erweiterte Einstellungen
13.		Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.		

Kurzwahltaste:			
			
Kurzes Drücken – für Grundauswahlen	**Langes Drücken** – 5 Sek. – für zusätzliche Einstellungen oder schnelle Erhöhung der Einstellung	**Drehen** – um zwischen den Einstellungen zu wechseln.	**Drücken Sie den Knopf** – um Ihre Auswahl zu bestätigen.

INFORMATION!
Die Einstellungen werden über die Tasten und den Knopf gesteuert.
Damit die Tasten besser reagieren, sollten Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).

			
Erster Schritt	Zwischenschritt	Warten / Umsetzung	Optionaler Schritt

4. Vor dem ersten Gebrauch

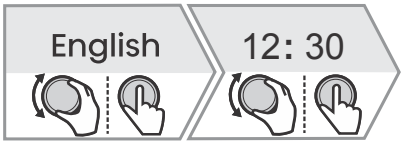
1.	Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2.	Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel *4.1 Zum ersten Mal einschalten*).
4.	Heizen Sie den Backofen mit dem Ober- und Unterhitzesystem etwa eine Stunde lang bei einer Temperatur von 230 °C vor (siehe Kapitel Manueller Zubereitungsmodus).
HINWEIS: Während des Aufheizens wird der charakteristische „Neugeruch“ freigesetzt, daher sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut lüften.	

4.1 Zum ersten Mal einschalten

Nach dem erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Sprache und die Uhrzeit einstellen.

INFORMATION!

Wenn Sie dies nicht einstellen möchten, drücken Sie ⏻ . Die Standardeinstellungen werden gespeichert. Sie können die Einstellungen jederzeit ändern (siehe Kapitel *8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).



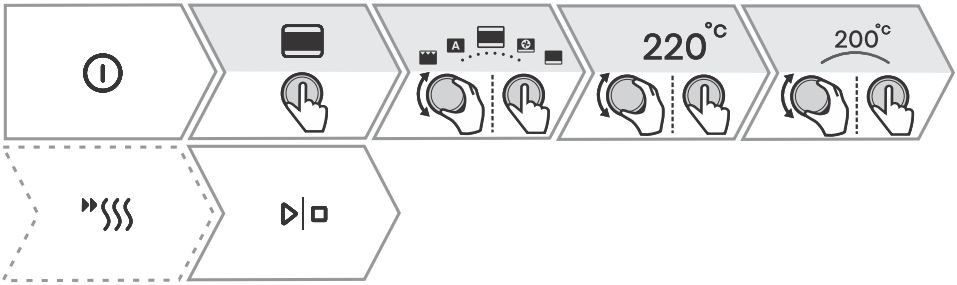
1.	**Einstellen der Sprache:** Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Drehen Sie den KNOPF, um die Sprache zu ändern. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken.
2.	**Einstellen der genauen Uhrzeit:** Sie können die genaue Tageszeit einstellen, indem Sie den KNOPF drehen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken.
3.	**Einstellen der Wasserhärte:** Drehen Sie den KNOPF, um die Wasserhärte einzustellen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken.
Alle Ersteinstellungen sind vorgenommen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.	

5. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Hauptauswahlmenü	
Schalten Sie das Gerät ein ⏻ und wählen Sie ☰ . Durch Drehen des KNOPFES können Sie aus verschiedenen Menüs wählen:	
Manuell	Ermöglicht die beliebige Einstellung der Zubereitungsparameter mit voreingestellten Werten, die geändert werden können (siehe Kapitel *5.1 Hauptmenü – Manuell*).
Meine Betriebsarten	Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel *5.4 Automatik-Menü*).
Favorieten	In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel *7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).
Extra	Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel *5.5 Extra*).
Reinigung	Backofenreinigungsprogramme.
Einstellungen	Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel *8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).

+ Menü – zusätzliche Einstellungen	
Die Funktion bietet zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen. Um weitere Einstellungen auszuwählen, tippen Sie auf + .	
Schrittweises Backen	Dreistufige Zubereitungseinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel *5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)*). Die Funktion kann nach der Einstellung der Garzeit ausgewählt werden.
Information	Detaillierte Informationen zu den Programmen und der Funktion der Backofensysteme.
Gratinieren	Es wird für Gerichte verwendet, denen Sie Dressing/Topping hinzufügen oder deren Oberfläche Sie am Ende zusätzlich backen möchten. Die Funktion kann nach 10 Minuten der Zubereitung oder am Ende der Zubereitung ausgewählt werden (siehe Kapitel *6. Start des Back-/ Bratvorgangs*).
Favorieten	Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel *7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).
Displaysperre	Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel *8.1 Displaysperre (+ Menü)*).

5.1 Hauptmenü – Manuell



1.	Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
2.	Sie können das Zubereitungssystem auswählen, indem Sie den KNOPF drehen (siehe Tabelle „Auswahl der Zubereitungssysteme“). Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken.
3.	Drehen Sie den KNOPF, um die Temperatur einzustellen und drücken Sie ihn, um die Auswahl zu bestätigen.
4.	Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Drücken von leuchtet das Symbol vollständig auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
5.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Timer (siehe Kapitel *5.2 Timer – Timerfunktionen*) - Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel *5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)*)
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .

Auswahl des Kochsystems

Symbol	Verwendung
	Unterhitze + Oberhitze Verwenden Sie dieses System für konventionelles Garen auf einem einzigen Rost, für die Zubereitung von Soufflés und für die Zubereitung bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	Heißluft Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig.
	Heißluft + Unterhitze Perfekt für Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Zum Zubereiten auf einer Ebene, wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte so schnell wie möglich gegart und knusprig werden.
	Unterhitze + Oberhitze + Ventilator Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	**Grosser Grill** Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel, wie z. B. Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße, zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. **Niedrige Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Fischfilets, ganzen Fischen und zum Braten von Käse. **Mittlere Stufe** – geeignet zur Zubereitung kleiner Fleischstücke, Fischstücke, Gemüse, Canapees, Spieße. **Hohe Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Steaks, Burgern, Grillwürsten, Toast und Gratinieren.
	**Großer Grill + Ventilator** Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke.
	**Heißluft + Oberhitze** Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgegarte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).
	**Weitere Systeme** Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Weitere Systeme werden angezeigt.
	**Großer Grill + Unterhitze** Zum schnelleren Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und für eine knusprige Gebäckkruste.
	**Unterhitze + Grill** Zum schonenden und kontrollierten langsamen Zubereiten von empfindlichen Speisen (zartes Fleisch) und zum Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	**Unterhitze + Grill + Ventilator** Zur optimalen Zubereitung von Hefegebäck und allen Brotsorten sowie zur Konservierung.
	**Großer Grill + Unterhitze + Heißluft** Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Die Funktion eignet sich auch als erster Schritt eines mehrstufigen Bratens von Fleisch, da sie ein schnelles Anbraten der Oberfläche in der ersten Phase und ein langsames Braten in der zweiten Phase ermöglicht. Das Fleisch wird saftig und die Kruste schön gebräunt.
	**Heißluft + Grill** Heißluft ermöglicht einen besseren Luftstrom um das Gargut. Dadurch trocknet die Oberfläche mehr aus. In Kombination mit der Grillheizung ergibt dies auch eine intensivere Farbe. Zum schnelleren Zubereiten von Fleisch und Gemüse.
	**ECO-Heißluft** [1)] Zum schonenden, langsamen und gleichmäßigen Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einer Ebene. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt ein höherer Wasseranteil im Fleisch erhalten, wodurch es saftiger und weicher wird, während der Teig gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Der verwendete Temperaturbereich liegt zwischen 140 °C und 220 °C.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
A	**Auto** Verknüpfung zum Auto-Menü (siehe Kapitel Auto-Menü)

[1] *Mit dieser Funktion wird die Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ermittelt.*

5.2 Timer – Timerfunktionen

Um die Timerfunktionen auszuwählen, tippen Sie auf ⏲ . Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Timerfunktion auswählen, die Sie einstellen möchten.

INFORMATION!
Die Uhr muss auf Tageszeit eingestellt sein.

INFORMATION!
Sie können die ausgewählte Zeitfunktion zurücksetzen durch Antippen von **0:00** .

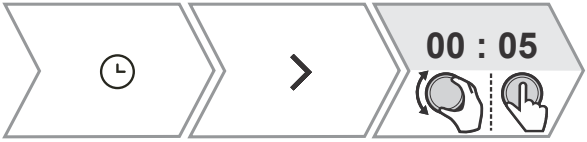
Beschreibung / Zeitfunktion	Verwendung
Laufzeit	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
Backzeitende um	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt.

Backzeit einstellen



1.	Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken. Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt.
2.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .

Einstellen des Timers



1.	Drehen Sie den KNOPF, um die Timerfunktionen auszuwählen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken.
Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Timer weiterhin aktiv.	

Einstellen von Backzeitende um



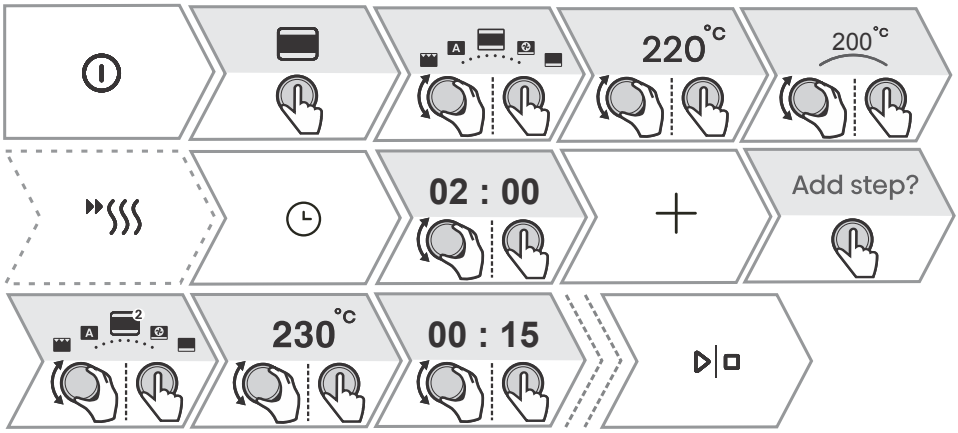
1.	Stellen Sie zuerst die Zubereitungszeit ein. Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken. Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt. *Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden*
2.	Sie können den verzögerten Betrieb auswählen durch Drücken von ⏲ und dann Doppelklicken auf ❯ . Drehen Sie den KNOPF, um die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken. Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt. *Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr* ⏲
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ . Der Backofen schaltet in den Teil-Standby-Modus, während auf das Einschalten gewartet wird. Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet. *Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr*
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton.	

⚠ **WARNUNG!**
Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.

5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)

Mit dieser Funktion können Sie den Zubereitungsvorgang in drei Schritten einstellen (kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte in einem Zubereitungsvorgang).

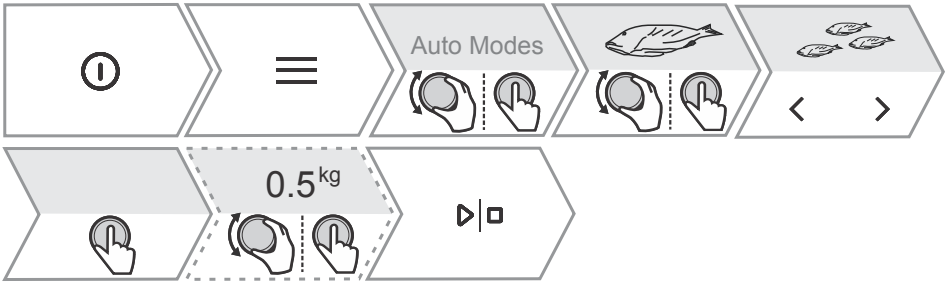
INFORMATION!
Die Funktion kann im Hauptmenü – manueller Zubereitungsmodus eingestellt werden (siehe Kapitel *5.1 Hauptmenü – Manuell*).



1.	Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
2.	**Schritt 1** Durch Drehen des KNOPFES können Sie als ersten Schritt das Garsystem, die Temperatur und die Zubereitungsdauer auswählen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen.
3.	Auswählen weiterer Einstellungen. Berühren Sie + . Auf dem Display erscheint **Schritt hinzufügen**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken.
4.	**Schritt 2** Wählen Sie die Einstellungen für den zweiten Zubereitungsschritt (siehe Einstellung unter Punkt 2). Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken. HINWEIS: Machen Sie dasselbe bei **Schritt 3**.
5.	Sie können auch alle drei Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie den Schritt auswählen, den Sie ändern möchten.
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ . Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt.
HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von ✕ .	

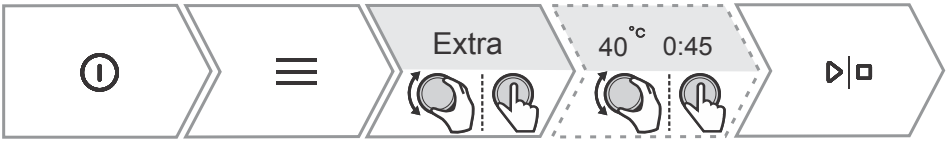
5.4 Automatik-Menü

Das Programm bietet Ihnen eine große Auswahl an voreingestellten Rezepten, die von Chefköchen und Ernährungswissenschaftlern geprüft wurden.



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Auto**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken, um das Untermenü aufzurufen.
2.	Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Kategorie auszuwählen und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNOPFES. Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie eine Unterkategorie aus, drehen Sie dann den KNOPF, um die Art des Gerichts festzulegen und bestätigen Sie die Auswahl durch erneutes Drücken des KNOPFES. Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie das Gewicht und den Zubereitungsgrad ändern.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .
4.	Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
HINWEIS: Durch Berühren von + sehen Sie eine detaillierte Beschreibung der aktuellen Auswahl.	

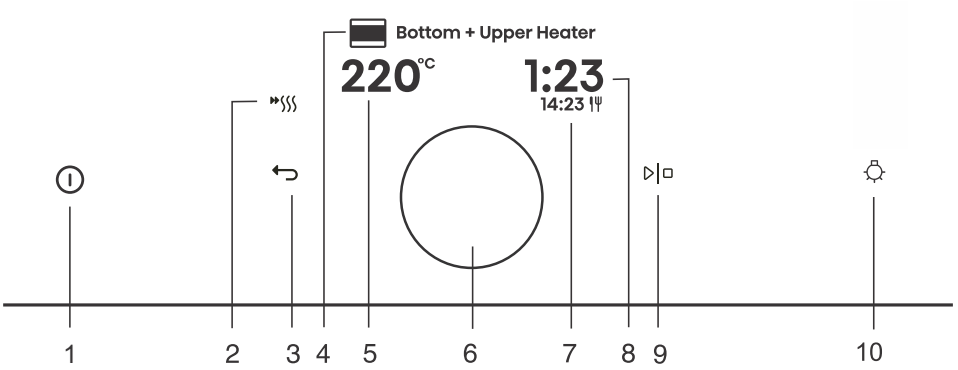
5.5 Extra



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Durch Drücken des KNOPFES wählen Sie **Extra**. Bestätigen Sie die Auswahl, um das Untermenü aufzurufen, indem Sie den KNOPF erneut drücken.
2.	Drehen Sie den KNOPF, um eine Funktion auszuwählen (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken. Voreingestellte Werte werden angezeigt. Mit einigen Funktionen können Sie die Temperatur und die Zubereitungsdauer einstellen.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .

Programm	Verwendung
Heissluftfritteuse	Frittieren von Speisen mit Heißluft ohne Zugabe von Fett. Schnellere und gesündere Version von „Fast Food“. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien.
Gären	Der Teig wird schneller und gleichmäßiger gehen, ohne die Oberfläche auszutrocknen. Öffnen Sie die Tür nicht, während der Teig geht.
Dehydrieren	Mithilfe von Luft reduzieren Sie die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln und verlängern so deren Haltbarkeit.
Abtauen	Es wird zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot und Brötchen sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Lebensmittelstücke um und trennen Sie sie, wenn sie aufeinander gefroren sind.
Aufwärmen	In diesem Modus können Sie Fertiggerichte sanft aufwärmen. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.
Warmhalten	Es wird verwendet, um bereits zubereitete Gerichte warm zu halten. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.
Teller anwärmen	Nützlich, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen.
Konservieren	Der Prozess, durch den wir die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern. Verwenden Sie Gläser mit Gummidichtung und Deckel. Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Metallverschluss oder Metalldosen. Füllen Sie 1 Liter heißes Wasser (ca. 70 °C) in das tiefe Tablett und stellen Sie 6 gleiche Gläser in das Tablett. Legen Sie das Backblech in den Backofen auf die zweite Führungsschiene.
Flaschen sterilisieren	Geeignet für die Sterilisation aller Arten von Flaschen. Sterilisation ist ein Prozess, der alle Arten von Mikroorganismen abtötet.
Sabbat	Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Drücken von ▷|□ beginnt der Countdown. Alle Geräusche und Bedienungen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste ⏻ . HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.

6. Start des Back-/ Bratvorgangs



Taste		Verwendung
1.		Ein- und Ausschalten des Backofens
2.		Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
3.		Beenden Sie den aktuellen Status ohne zu speichern
4.		Ausgewähltes Garsystem
5.	220°C	Auswahl der Temperatur
6.		Taste zur Auswahl und Bestätigung von Einstellungen
7.	14:23	Endzeit
8.	1:23	Verstrichene Garzeit
9.		Starten und Stoppen des Betriebs
10.		Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.		

INFORMATION!
Während des Zubereitungsvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss der Zubereitung zeigt das Display **Backen beendet**.

Sie können den Betrieb auch stoppen durch Berühren von **Backen beendet**.



Durch Drehen des KNOPFES können Sie eine neue Einstellung wählen. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.	
Backen beendet	Wählen Sie „Beenden“, um die Zubereitung abzuschließen. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.
Zusätzliche Zeit hinzufügen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie die Zubereitung mit den gleichen System- und Temperatureinstellungen. HINWEIS: Wenn Sie eine Zubereitungsdauer eingestellt hatten, wird die Zeit ab der Stelle, an der sie gestoppt wurde, vorwärts gezählt.
Gratinieren	Wählen Sie diese Option, um das Gericht von oben noch weiter zu garen (siehe Kapitel *7.1 Gratinieren (+ Menü)*).
Knuspriger Boden	Wählen Sie diese Option, um die Unterseite des Gerichts weiter zu bräunen (siehe Kapitel *7.2 Knuspriger Boden*).
Zu Favoriten hinzufügen?	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (*7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).

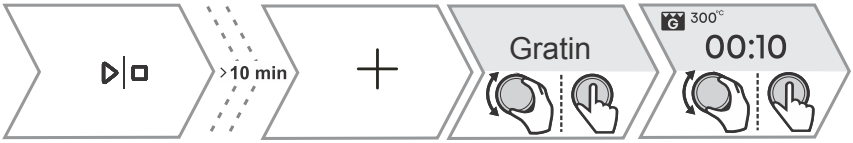
INFORMATION!

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.

7.1 Gratinieren (+ Menü)

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.



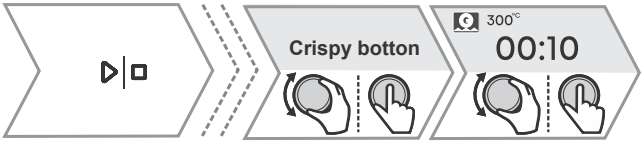
1.	Drücken Sie + und drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Gratinieren**. Die Funktion ist nach 10 Minuten Betrieb verfügbar.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.	Auf dem Display werden das voreingestellte System (großer Grill) und die Temperatur 300 °C angezeigt. Stellen Sie die Betriebszeit ein (max. 10 Minuten) und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von ▷|□ .
3.	Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie die Zubereitung aus durch Berühren von ▷|□ .

⚠ **WARNUNG!**
Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.
Die Funktion zum Gratinieren funktioniert maximal 10 Minuten, dann schaltet sich der Backofen automatisch aus.

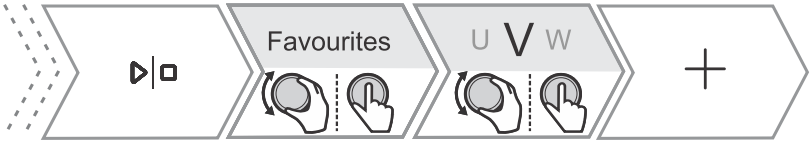
7.2 Knuspriger Boden



Diese Funktion ist nur am Ende des Garvorgangs verfügbar und kann für 10 Minuten aktiviert werden.	
1.	Drehen Sie im letzten Menü den KNOPF zur Auswahl von **Knuspriger Boden**. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Berühren von ▷|□ .
2.	Schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von ▷|□ .

7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern

Zu Favoriten hinzufügen ist eine Funktion, mit der Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen speichern und in Zukunft wieder verwenden können. Bis zu 12 Rezepte können gespeichert werden.

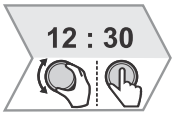
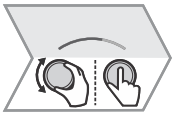
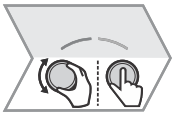
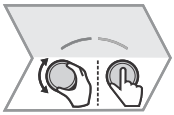
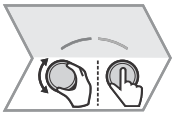


1.	**Speichern von Rezepten in den Einstellungen.** Drücken Sie ▷|□ und drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Zu Favoriten hinzufügen?**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken.
2.	**Speichern der Einstellung nach Abschluss der Zubereitung.** Drehen Sie im letzten Menü den KNOPF zur Auswahl von **Zu Favoriten hinzufügen?**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken.
Sie können auch den Namen einer gespeicherten Einstellung ändern. Drehen Sie den KNOPF, um den Buchstaben auszuwählen und bestätigen Sie ihn durch Drücken des KNOPFES. Löschen Sie ggf. das Zeichen mit ✕ . Bestätigen Sie mit + , um Ihr Lieblingsrezept zu speichern.	
3.	**Bereits gespeicherte Rezepte werden angezeigt.** Drücken Sie ☰ . Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Meine Betriebsarten**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken, um das Untermenü aufzurufen. Gespeicherte Rezepte werden angezeigt. HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern.
4.	**Bereits gespeicherte Rezepte löschen** Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Meine Betriebsarten**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken, um bereits gespeicherte Rezepte anzuzeigen. Wählen Sie ein Rezept aus und löschen Sie es durch Drücken von ✕ .

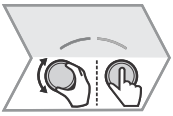
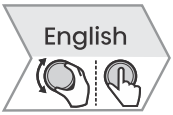
8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen

⚠ **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.



Drücken Sie ☰ . Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Einstellungen**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken, um das Untermenü aufzurufen. Drehen Sie den KNOPF, um die einzelnen Einstellungen zu bearbeiten. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken.		
1.		**Uhr** Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Sie können die 12- oder 24-Stunden-Anzeige wählen durch Berühren von ◷ .
2.		**Lautstärke** Sie können zwischen vier Lautstärken wählen (kein Ton, niedrig, mittel, hoch).
3.		**Berührungston** Aktivieren oder deaktivieren des Tastentons.
4.		**Nachtmodus** Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 19:00 und 7:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Startzeit und die Endzeit des Betriebs an. Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von ◷ .
5.		**Display** Mit dieser Funktion können Sie die Tagesanzeige ein- oder ausschalten. Ist standardmäßig deaktiviert (OFF). Wenn die Funktion eingeschaltet ist (ON), kann der Stromverbrauch steigen.
6.		**Schnelle Vorheizauswahl** Die Funktion aktiviert das automatische Vorheizen bei Garsystemen, bei denen dies vorgesehen ist. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7.		**Heizsysteme** Die Funktion aktiviert die Anzeige aller Garsysteme auf der Anzeigeeinheit. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).
8.		**Zurücksetzung - Werksreset** Mit dieser Funktion wird das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Auf dem Display erscheint **Zurücksetzen**, was bestätigt wird durch langes Drücken von ▷|□ .
9.		**Sprache** Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der die Texte auf dem Display angezeigt werden, nicht zu Ihnen passt, wählen Sie eine andere.
Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf ☰ oder ⮌		

8.1 Displaysperre (+ Menü)



1.	Drücken Sie + und drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Display gesperrt**. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken. Der Bildschirm ist jetzt gesperrt. Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie + .

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Sperre nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Tasten gesperrt sind, können Sie die Zubereitungssysteme oder zusätzliche Funktionen nicht ändern. Sie können nur die Zubereitung ausschalten.
- Die Tasten bleiben auch nach dem Ausschalten des Backofens gesperrt. Um ein neues System auszuwählen, müssen Sie die Sperre deaktivieren.

9. Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **Connect**Life -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **Connect**Life.

ConnectLife





-App. Um die **Connect**Life-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **Connect**Life in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **Connect**Life-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **Connect**Life-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

10. WLAN-Verwaltung

INFORMATION!
Wenn diese Einstellung nicht verfügbar ist, ist Ihr Backofen nicht mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet und unterstützt keine Internetverbindung.

Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **ConnectLife**-App gesteuert und betrieben werden.

Die WLAN-Verbindung funktioniert im gleichen Frequenzbereich wie einige andere Geräte (z. B. Mikrowellenherde und ferngesteuertes Spielzeug). Folglich ist eine vorübergehende oder dauerhafte Unterbrechung der Verbindung möglich. In solchen Fällen kann die Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen nicht garantiert werden.

Die Sicherstellung der Qualität der angebotenen Funktionen hängt stark von der Signalstärke ab. Wenn sich der Router weit vom Gerät entfernt befindet, kann es zu Problemen mit der Zuverlässigkeit der Verbindung kommen.

10.1 Nutzung von WLAN

Schalten Sie das Gerät ein ⏻ , drücken Sie dann ☰ , um die WLAN-Funktionseinstellungen zu aktivieren.
Um verschiedene WLAN-Moduleinstellungen aufzurufen, drücken Sie .
Wenn Sie versehentlich berührt haben, kann die Einstellung durch wiederholtes langes Antippen (für 18 Sekunden) aufgehoben werden .

1.		**Einschalten des WiFi-Moduls:** Nach langem Drücken (bis zu 3 Sekunden) erscheint auf der Anzeige **WiFi Ein**, um anzuzeigen, dass das Modul eingeschaltet ist. Das Symbol **WiFi Ein** beginnt zu blinken.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.		**Verbinden des Geräts:** Nach langem Drücken (zwischen 3 und 6 Sekunden) von erscheint auf der Anzeige **Verbindungsaufbau**. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
3.		**Verbinden weiterer Benutzer:** Nach langem Drücken (zwischen 6 und 9 Sekunden) von erscheint auf der Anzeige **Kopplung**. Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels der ConnectLife app.. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
4.		**Entfernen aller verbundenen Benutzer:** Nach langem Drücken (zwischen 9 und 12 Sekunden) von erscheint auf der Anzeige **Alle entkoppeln**. Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer zu entfernen aus der ConnectLife app..
5.		**Ausschalten des WiFi-Moduls:** Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden) . Auf dem Display erscheint **WiFi Aus**.

10.2 Handhabung der Fernbedienung

WARNUNG!
Die Fernüberwachungsfunktion über ein mobiles Gerät sollte nicht die direkte persönliche Überwachung des Garvorgangs im Backofen ersetzen. Kontrollieren Sie immer regelmäßig persönlich, was im Ofen tatsächlich vor sich geht.

Drücken Sie . Das Display zeigt **Remote**, um die Möglichkeit der Fernsteuerung anzuzeigen über die ConnectLife app.,

INFORMATION!
Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und Sie die Tür des Backofens öffnen, muss die Fernsteuerung wieder aktiviert werden.
- Wenn die Tür des Backofens während des Backvorgangs geöffnet wird, wird die Fernsteuerungsoption am Backofen deaktiviert.
- Jede Benutzeraktivität an der Steuereinheit deaktiviert automatisch die Fernbedienungsoption des Backofens.
- Der Abbruch oder Abschluss des Backprogramms oder -prozesses ist die einzige Option, die verfügbar bleibt, unabhängig davon, ob die Fernsteuerung aktiviert ist oder nicht.
- Die Fernsteuerung ist bei Verwendung eines Mikrowellensystems deaktiviert (gilt nicht für kombinierte Mikrowellensysteme).
-

WARNUNG!

Vergewissern Sie sich immer, dass der Backofen korrekt und unter Beachtung der Anweisungen benutzt wird, insbesondere bei Verwendung der Fernbedienung. Betreiben Sie den Ofen nicht über den Fernzugriff, es sei denn, Sie wissen genau, was sich im Ofen genau befindet.

WLAN-Status	WLAN-Symbol auf der Anzeigeeinheit
WLAN ist deaktiviert.	WLAN leuchtet dauerhaft schwach.
Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet dauerhaft vollständig.
WLAN ist aktiviert und: • eine Verbindung wird zum Server aufgebaut, • richtet Verbindungen ein oder stellt diese her, • es besteht keine Verbindung zum Server.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
Die Fernbedienung des Backofens ist nicht aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen leuchtet nicht auf der Anzeigeeinheit.
Die Fernbedienung des Backofens ist aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen auf der Anzeigeeinheit leuchtet vollständig.

11. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Zubehör:

- 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.
- 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.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das tiefe Universalbackblech in die untere Ebene 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.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Speisenzubereitung:

- 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.
- 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.
- 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.

Effiziente Energienutzung

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist. Wenn Sie schnell vorheizen, stellen Sie keine Lebensmittel in den Backofen, bis der Backofen vollständig erhitzt ist, es sei denn, es wird etwas anderes empfohlen. Beim Aufheizen eines leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander oder gleichzeitig zuzubereiten.
- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.

11.1 Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, für die der Backofen vollständig vorgeheizt sein muss, sind mit einem Sternchen in der Tabelle versehen. * Gerichte, die nur ein 5-minütiges Vorheizen des Backofens erfordern, 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		170	30-40
Kuchen mit Füllung	2		160	70-120
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	1, 5		140-150 **	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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
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
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		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		Hoch	4-6
Belegte Sandwiches	5		Medium	5-9
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-10
Pizza, 2 Ebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220	10-25

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		190-210	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		Hoch	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4		Hoch	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		200-220	100-200
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		Medium	20-25
Geflügel				
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
Hähnchenschenkel	3		210-220	25-40
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3		100-120 *	60-90

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		Hoch	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4		Niedrig	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4		Medium	10-15
Jakobsmuscheln	4		230 *	5-10
Garnelen	4		Niedrig	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		180-200 *	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
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFRORENEN				
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				

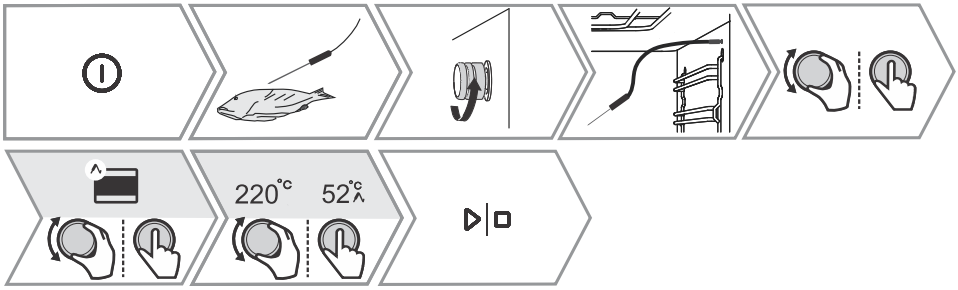
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
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		Niedrig**	10-12
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

11.2 Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

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 die dickste Stelle des Lebensmittels. HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Temperaturfühler zu starten, muss zunächst der laufende Garvorgang unterbrochen und dann der Temperaturfühler an die Buchse angeschlossen werden. Durch das Einsetzen der Sonde in die Buchse werden die voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.
2.	Schrauben Sie die Buchsenabdeckung in der rechten oberen Ecke des Backofens ab (siehe Abbildung) und stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse. Drehen Sie den KNOPF, um die automatische oder manuelle Einstellung auszuwählen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie den KNOPF drücken.
3.	- Im manuellen Modus wird das Symbol neben dem System auf der Anzeigeeinheit erscheinen, zusammen mit der voreingestellten Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C), die geändert werden kann. Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C). Der Gebrauch im manuellen Modus ist in der Abbildung oben gezeigt. - Drehen Sie im automatischen Modus den KNOPF, um das Gericht auszuwählen. Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.
4.	Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von . Während der Zubereitung werden die eingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur des Lebensmittels auf dem Display abwechselnd angezeigt. Auf Wunsch können Sie die Gartemperatur oder die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels während des Betriebs ändern.
5.	Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stellt der Ofen sich ab. Auf dem Display erscheint **Backen beendet**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

INFORMATION!
Die Verwendung eines Temperaturfühlers ermöglicht die automatische Auswahl des Garvorgangs.

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!
Nach dem Gebrauch entfernen Sie die Sonde vorsichtig aus dem Gargut und dem Anschluss, reinigen Sie sie und verschließen Sie die Steckerabdeckung.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	/ °C /	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	/ Hoch / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
Hackbraten	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/ 210 / 2	/	/	/	82-90

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	/ °C /	**medium rare [°C]**	**medium [°C]**	**medium well [°C]**	**well done [°C]**
Geflügel, Brust	/ 170 / 2	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
Thunfisch	/ Mittel / 4	/	/	55-60	/
Lachs	/ Mittel / 4	/	/	52-55	/

12. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Ziehen Sie vor der manuellen Reinigung den Netzstecker 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!

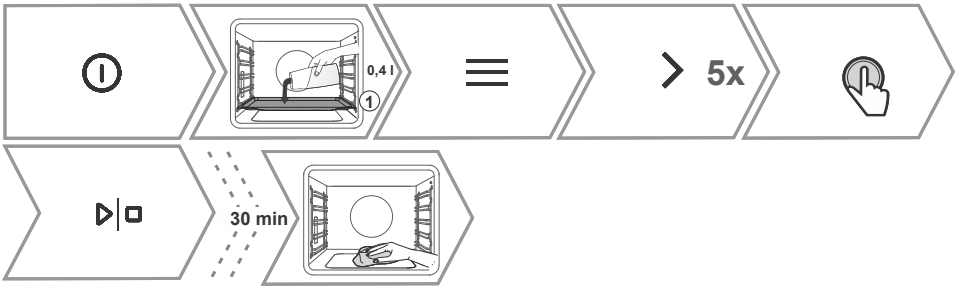
- Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).
- 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.
- Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest. Ausziehbare Führungen sind für diese Art der Reinigung nicht geeignet.

Außenseite des Geräts	Verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie die Oberflächen trocken.
Innenraum des Geräts	Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie herkömmliche Backofenreiniger. Wischen Sie das Gerät nach der Verwendung solcher Mittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Utensilien und Führungen	Mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir ein vorheriges Einweichen und die Verwendung einer Bürste.
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.	

12.1 Dampfreinigung

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.

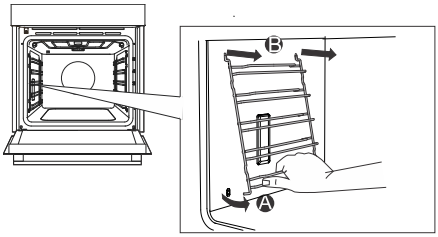
WARNUNG!
Verwenden sie das Steam Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.



1.	Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.
2.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Reinigung**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken, um das Untermenü aufzurufen.
3.	Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von **Dampfreinigung**. Bestätigen Sie, indem Sie den KNOPF drücken.
4.	Das Programm läuft 30 Minuten. Wenn das Programm abgeschlossen ist, wird **End** auf der Anzeigeeinheit angezeigt.
5.	Wenn das Programm abgeschlossen ist, wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser ab. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

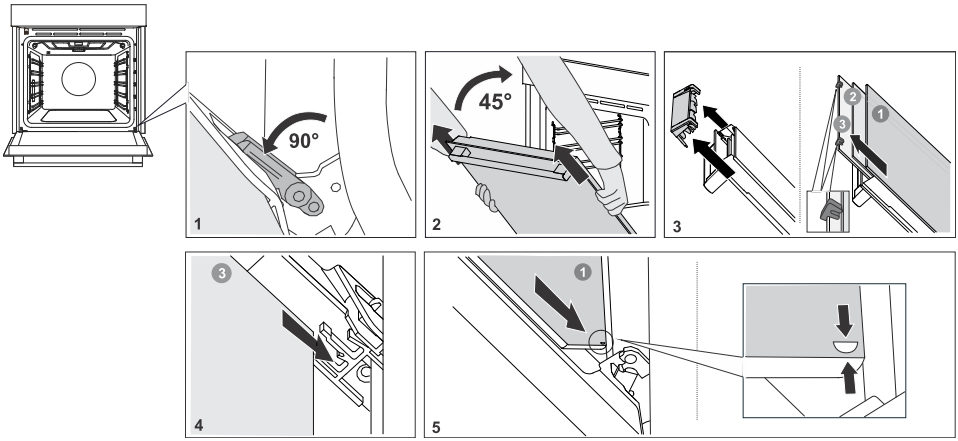
12.2 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

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



1.	Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.
2.	Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

12.3 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. **Das Backofentürglas** kann von innen gereinigt werden, muss jedoch zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Zuerst wie unter Punkt 2 beschrieben vorgehen, aber nicht entfernen.
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)

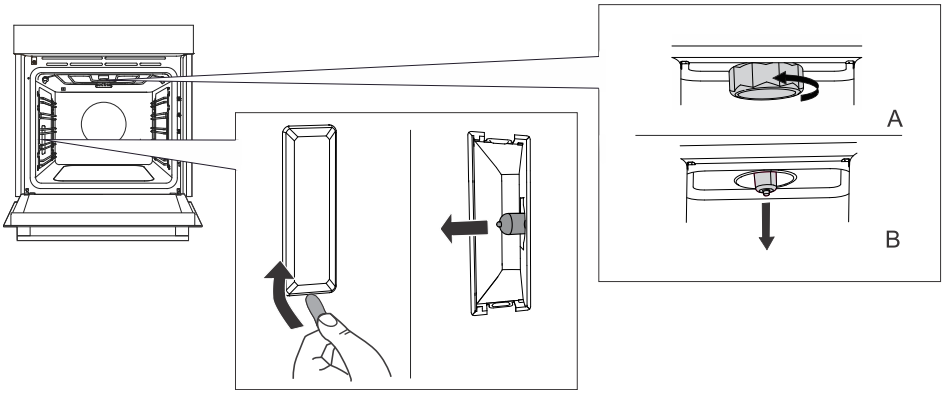
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch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

12.4 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.
Halogenlampe: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

WARNUNG!
Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen. Verwenden Sie einen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.



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.

13. Problemlösung

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.

13.1 Tabelle Störungen und Fehler

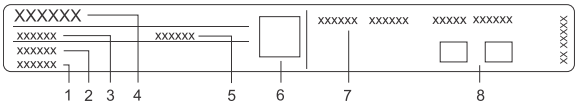
Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, 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.
Das Display zeigt den Fehler Err X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display Err XX.	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.
Auf der Anzeige erscheint Kochen mit Fleischsonde, aber die Temperatursonde ist nicht angeschlossen.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
Unzureichende Röstung an der Unterseite.	Vergewissern Sie sich, dass das richtige Garprogramm eingestellt wurde.
Beim Öffnen der Tür sammelt sich auf dem Display Dampf an.	Öffnen Sie die Backofentür vollständig, halten Sie sie nicht teilweise geschlossen.
Große Dampfmenge während des Garvorgangs.	Bestimmte Lebensmittel enthalten viel Wasser, daher ist eine große Menge Dampf normal.
Auf dem Bildschirm erscheint die Fleischsonde, obwohl sie nicht benutzt wird.	Die Ursache des Fehlers können Tropfen oder Schmutz in der Buchse der Fleischsonde sein. Wir empfehlen, die Fleischsonde mehrmals einzuführen und zu entfernen, um die Buchse zu reinigen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
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.	

13.2 Etikett – Geräteinformationen

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
2. Modell
3. Typ
4. Typ
5. Marke
6. QR-Code
7. Code/ID
8. Konformitätskennzeichnung

14. Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	Integriertes WiFi/BLE-Modul
WLAN-Anzeige	
Betriebsfrequenzbereich:	2412 ~ 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung:	19.99 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	3.26 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

Das Unternehmen erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse https://auid.connectlife.io auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

INFORMATION!
Das Projekt verwendet die LVGL-Grafikbibliothek als grafische Benutzeroberfläche.

15. Umweltschutz

15.1 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.

16. 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 auf die gewünschte Temperatur vor. 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 **	25-45	
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	155-160 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		1,5	140-150 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	170	30-45	
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						

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	Hoch	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	Hoch	25-40	

gorenje

940913-a6

CE