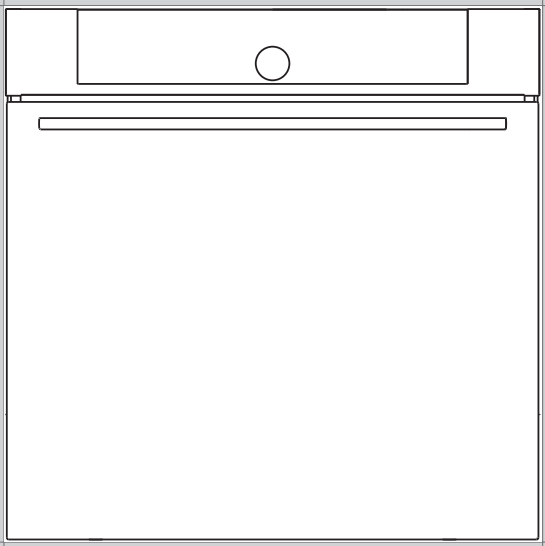
DE AT

DETAILLIERTE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR ELEKTRISCHE PYROLYTISCHE BACKÖFEN

gorenje



www.gorenje.com

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

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

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

Die Einbau- und Installationshinweise sind als ein gesondertes Blatt beigelegt.

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

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

 Wichtige Informationen

 Tipp, Hinweis

INHALT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:	HINWEISE
8 PYROLYTISCHER BACKOFEN 11 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD 12 BEDIENEINHEIT	VORWORT
14 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH **15 ERSTE INBETRIEBNAHME**	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
16 AUSWAHL DER HAUPTMENÜS BACKEN/BRATEN UND EINSTELLUNG 17 A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART 19 B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART 26 C) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE) **27 BACK-/BRATVORGANG STARTEN** **27 BETRIEBSENDE UND ABSCHALTEN DES GERÄTS** **28 AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN** **30 AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN** **32 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN**	EINSTELLEN UND BACKEN/ BRATEN
47 REINIGUNG UND PFLEGE 48 KLASSISCHE REINIGUNG 49 SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS – PYROLYSE 51 REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN 52 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN 53 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR 56 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE 57 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS	REINIGUNG UND PFLEGE
58 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER **59 ENTSORGUNG**	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente im Garraum nicht berühren.

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

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

Verwenden Sie für die Reinigung der Glasscheibe der Backofentür keine groben oder spitzen Metallschaber, weil damit das Glas beschädigt werden und bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

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

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

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

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

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

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

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

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, da dies die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

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

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

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

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

Sicherheit während der pyrolytischen Selbstreinigung

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

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

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

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

Keine Gegenstände auf den Garraumboden stellen.

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

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

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

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

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

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

Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens entstehen sehr hohe Temperaturen, aufgrund welcher Rauch und Dämpfe aus dem Garraum entweichen können. Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens wird deswegen empfohlen, den Raum gründlich zu belüften.

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

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

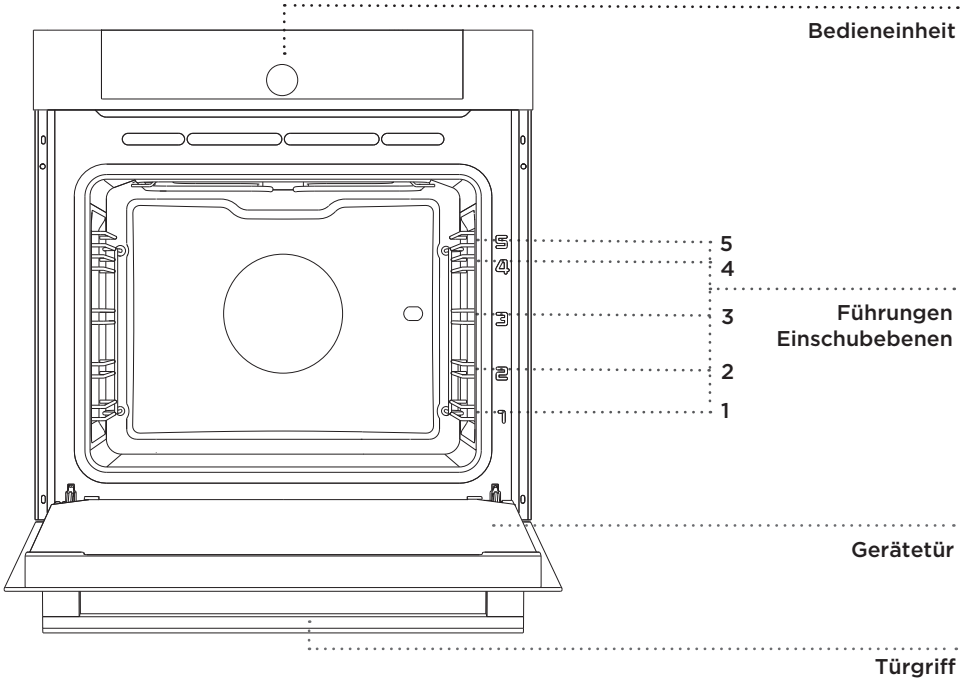
VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

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

PYROLYTISCHER BACKOFEN

(BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DER AUSRÜSTUNG - ABHÄNGIG VOM MODELL)

Auf der Abbildung ist eines der Einbaugeräte beschrieben. Da die Geräte, für die diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen das Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden).
Die 4. und 5. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

TELESKOPSKA VODILA

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein.
Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

TÜRKONTAKTSCHALTER

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

KÜHLGEBLÄSE

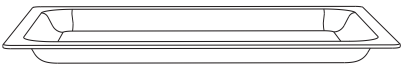
Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb um das Gerät zu kühlen. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

ZUBEHÖR (Abhängig vom modell)

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

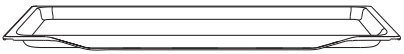


Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

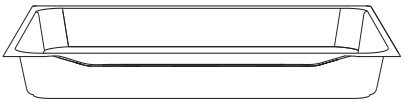


Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.

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



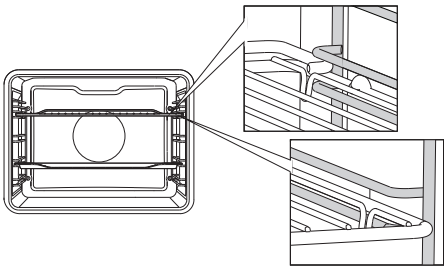
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



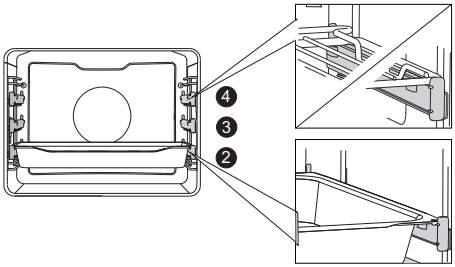
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet.Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

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

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

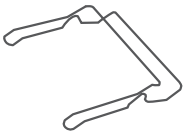


Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

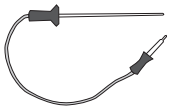


Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskopausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie sie wieder in den Garraum.

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



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



Temperatursonde zum Braten von größeren Fleischstücken.

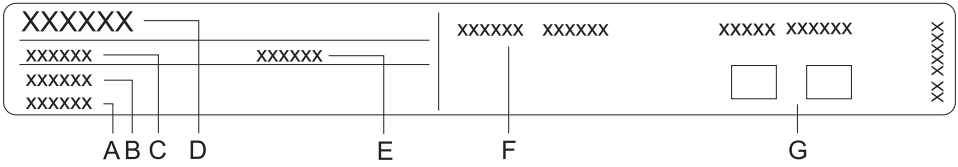


Der **GRILLSPIESS** wird zum Braten verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und einem abnehmbaren Handgriff.

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

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

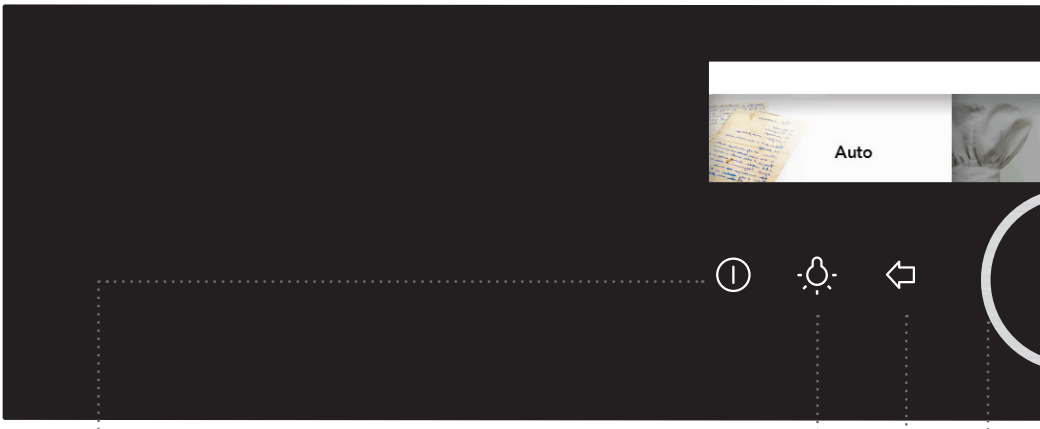


A Seriennummer
B Codenummer
C Typ
D Warenzeichen
E Modell
F Technische Daten
G Symbole für Konformität

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

BEDIENEINHEIT

(Abhängig vom modell)



1 TASTE EIN/AUS

2 EIN/AUS-TASTE FÜR DIE GARRAUMBELEUCHTUNG

3 ZURÜCK-TASTE

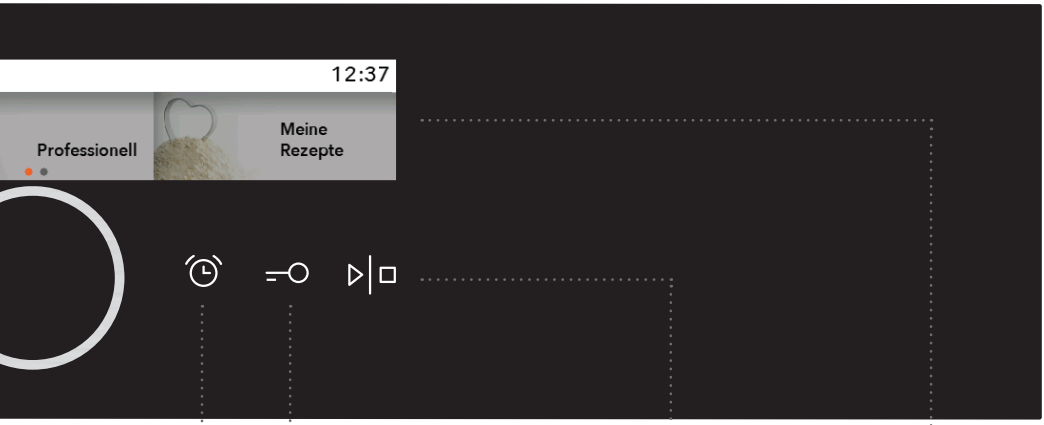
Kurze Berührung: Rückkehr zum vorherigen Menü

Lange Berührung: Rückkehr zum Hauptmenü

4 EINSTELL- und BESTÄTIGUNGSTASTE

Durch Drehen des Knebels Einstellung auswählen

Durch Drücken der Taste Einstellung bestätigen



5 KURZZEITWECKER/ ALARM

6 TASTE KINDERSPERRE

7 START/STOPP-TASTE

Lange Berührung: START

Lange Berührung während des Betriebs: STOPP

8 DISPLAY zum Anzeigen aller Einstellungen

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

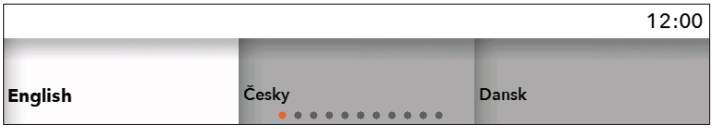
Lassen Sie vor dem ersten Gebrauch den Backofen leer mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde laufen. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

ERSTE INBETRIEBNAHME

AUSWAHL DER SPRACHE

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

Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



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

EINSTELLUNG DES DATUMS



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

UHR EINSTELLEN



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

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

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

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

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

AUSWAHL DER HAUPTMENÜS BACKEN/BRATEN UND EINSTELLUNG

Sie können den Back-/Bratvorgang auf zwei Arten einstellen:



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

Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

A) Automatisch

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

B) Betreibsart Professionell

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

C) Meine Rezepte

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

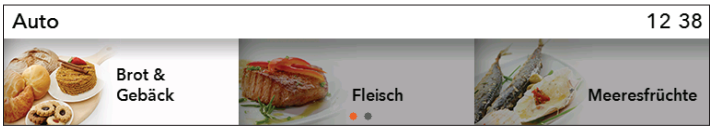
A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART

(Betriebsart Automatisch)

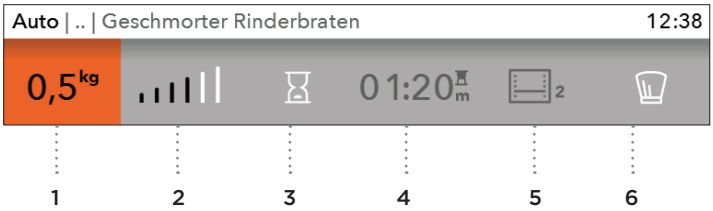
Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



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



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



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

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

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

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

VORHEIZEN

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

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

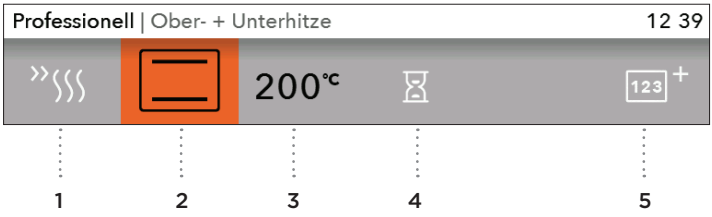
B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART

(Betriebsart Professionell)

Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



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



Wählen Sie die eigenen **Grundeinstellungen aus.**

GRUNDEINSTELLUNGEN

1 Vorheizen
2 Beheizungsart (siehe Tabelle BEHEIZUNGSARTEN)
3 Garraumtemperatur

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

4 Betriebsdauer (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN)
5 Schrittprogramme (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMME)

VORHEIZEN

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

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

BEHEIZUNGSARTEN (vom Modell abhängig)

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN – MAX TEMPERATUR (°C)
	BEHEIZUNGSARTEN		
	**OBER- + UNTERHITZE** Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200	30 – 300
	**OBERHITZE** Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	150	30 – 235
	**UNTERHITZE** Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	160	30 – 235
	**KLEINFLÄCHENGRILL** In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240	30 – 275
	**GROSSER GRILL** Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240	30 – 275
	**GROSSER GRILL + LÜFTER** Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170	30 – 275
	**HEISSLUFT + UNTERHITZE** Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200	30 – 275

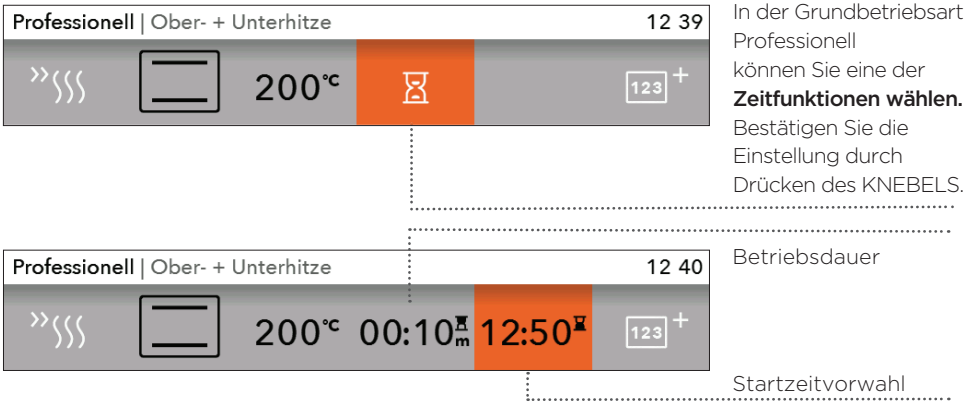
BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN – MAX TEMPERATUR (°C)
	BEHEIZUNGSARTEN		
	**HEISSLUFT** Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180	30 – 275
	**SPAR-HEISSLUFT** [1] Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180	120 - 275
	**UNTERHITZE + LÜFTER** Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180	30 – 230
	**BRAUNBRATEN** Beim automatischen Bratvorgang ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet.	180	30 – 240

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

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

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

ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



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

Betriebsdauer

Startzeitvorwahl

Einstellung der Betriebsdauer

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

Einstellung der Einschaltverzögerung

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

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

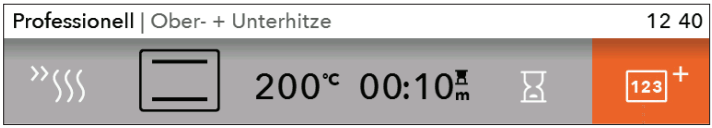
Stellen Sie zuerst die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).
Stellen Sie noch das BETRIEBSENDE ein (18:00).
Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.
Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des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

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

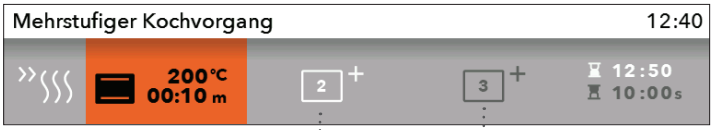
Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

SCHRITTPROGRAMM

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

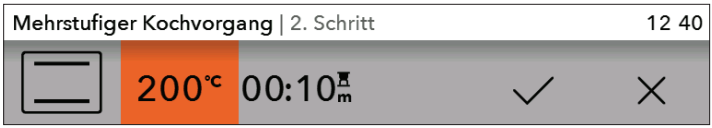


Wählen Sie in der Betriebsart **Professionell** Zubereitung nach Schritten aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



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

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



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



Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Betrieb des aktuellen Schrittes

Temperatur und Betriebsdauer des ausgewählten Schrittes

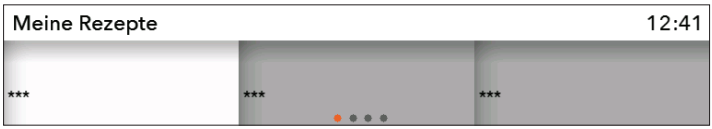
Nach Betätigung der Taste START beginnt der Backofen zuerst nach Schritt 1 zu arbeiten (auf dem unteren Teil des Displays wird auf dem Balken angezeigt, nach welchem Schritt der Back-/Bratvorgang ausgeführt wird). Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Schritte 2 und 3 aktiviert – wenn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



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

C) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)

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



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

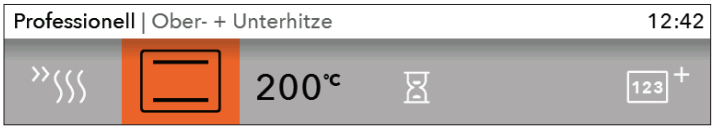
Sie können maximal 12 eigene Rezepte speichern.



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



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



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

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

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

BACK-/BRATVORGANG STARTEN

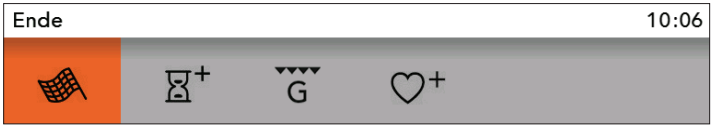
Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOP.
Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch kurzes Drücken der Taste START/STOP.
Falls Sie die Einstellungen während des Back-/Bratvorgangs ändern möchten, drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die neue Einstellung bzw. den neuen Wert. Bestätigen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



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

BETRIEBSENDE UND ABSCHALTEN DES GERÄTS

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



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



Ende

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



Betriebszeit verlängern

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



Gratinieren hinzufügen

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



Zu meinen Rezepten hinzufügen

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

AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



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

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

Pyrolyse

Die Programm Pyrolyse ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen, wodurch Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden. Nach Abschluss des Selbstreinigungsprogramms mit Pyrolyse genügt es, wenn Sie mit einem feuchten Tuch die Asche aus dem Innenraum des Backofens wegwischen (siehe Kapitel REINGUNG UND PFLEGE).

Reinigen mit Aqua Clean

Dieses Programm ermöglicht die einfache Beseitigung von Flecken im Garraum. Siehe Kapitel »REINIGUNG UND PFLEGE«.

Auftauen

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

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Beheizung ausgeschaltet und der Backofen ist zum Backen/Braten mit dem ausgewählten Programm bereit.

Shabbat

Mit dieser Betriebsart stellen Sie die Temperatur zwischen 85 und 180°C und die Zeit (maximal 74 Stunden) bzw. bis wann die Sabbath Aktivität dauern soll. Nach Betätigung der Taste START wird die Zeit abgezählt. Im Garraum leuchtet die Garraumleuchte. Alle akustischen Alarme und die Funktion des Backofens sind abgeschaltet, außer der Ein-/Aus-Taste (ON/OFF). Nach Beendigung des Programms können Sie die Einstellungen speichern.

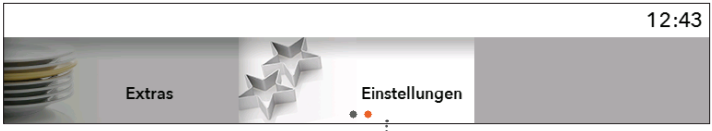
Bei Stromausfall wird der Shabbat-Modus abgebrochen und der Backofen schaltet sich auf die Startposition um.

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

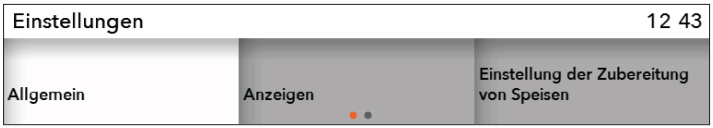


Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN



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



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

Allgemeines

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

Display

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

Einstellung der Speisenzubereitung

Leistung des Standardprogramms

Beheizungsart

Gerätedaten

Werkseinstellungen

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

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



KINDERSPERRE

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

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



EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

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



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

BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

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

Die Angaben gelten für das Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

Die angeführten Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.

Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist. Beim Vorheizen des leeren Garraums wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Garraum schon aufgeheizt ist.

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

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

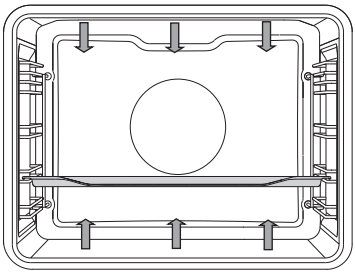
Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Garraum eine größere Dampfmenge, die an der Innenseite der Gerätetür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach Beendigung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

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

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

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

OBER- + UNTERHITZE



2

Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum.

Braten
Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratens sollten Sie das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, wird er saftiger.

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

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

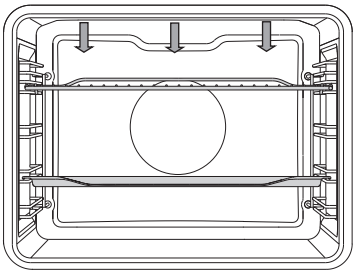
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit (Min..)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-210	35-45
Auflauf, süß	2	170-190	40-50
Semmeln*	3	190-210	20-30
Weißbrot, 1 kg*	3	220	10-15
		180-190	30-40
Brot aus Buchweizenmehl, 1 kg*	3	180-190	50-60
Vollkornbrot, 1 kg*	3	180-190	50-60
Roggenbrot, 1 kg*	3	180-190	50-60
Dinkelbrot, 1 kg*	3	180-190	50-60
Walnusspotitze	2	170-180	50-60
Biskuittorte*	2	160-170	30-40
Kleingebäck aus Blätterteig	3	200-210	20-30
Kohlpiroschka*	3	190-200	25-35
Obstkuchen	2	130-150	80-100
Windbeutel	3	80-90	110-130
Buchtel	3	170-180	30-40

Tipp	Verwendung
Ist das Backgut durchgebacken?	• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. • Sie können das Gerät ausschalten und die Restwärme nutzen.
Das Backgut ist zusammengesackt	• Überprüfen Sie das Rezept. • Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. • Wenn Sie Küchenmaschinen verwenden, berücksichtigen Sie die Rührzeiten.
Ist das Backgut unten zu hell?	• Verwenden Sie dunkle Backformen. • Stellen Sie die Backform eine Einschubebene tiefer und schalten Sie gegen Ende der Zubereitungszeit die Unterhitze ein.
Ist der Kuchen mit feuchter Füllung vollständig gebacken?	• Reduzieren Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Zubereitungszeit.



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

KLEINFLÄCHENGRILL, GROSSER GRILL



Bei der Betriebsart Großflächengrill sind die Oberhitze und das an der Garraumdecke angebrachte Infrarot-Heizelement in Betrieb.

Bei der Betriebsart Grillen ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Die maximale Temperatur beim Grillen mit dem Drehspieß beträgt 240°C.

Heizen Sie das Infra-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor.
Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
Das Grillen mit dem Infra-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, Fleisch und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.
Falls Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Führung ein. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratens sollten Sie das Fleisch mehrmals wenden.
Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min..)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/St.	4	240	20-25
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/St.	4	240	25-30
Koteletts	280 g/St.	4	240	30-35
Grillwürste	70 g/St.	4	240	20-25
TOAST				
Toast	/	4	240	5-10
Belegte Brötchen	/	4	240	5-10

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschube-bene (von unten)	Temperatur (°C)	Zuberei-tungszeit (Min..)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/St.	4	240	10-15
Schnitzel aus Rinderfilet, durch	180 g/St.	4	240	15-20
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/St.	4	240	15-20
Koteletts	280 g/St.	4	240	20-25
Kalbsschnitzel	140 g/St.	4	240	15-20
Grillwürste	70 g/St.	4	240	10-20
Leberkäse	150 g/St.	4	240	15-20
FISCH				
Lachsscheiben	200g/St.	4	240	15-20
TOAST				
6 Schnitten Brot	/	4	240	1-4
Belegte Brötchen	/	4	240	2-5

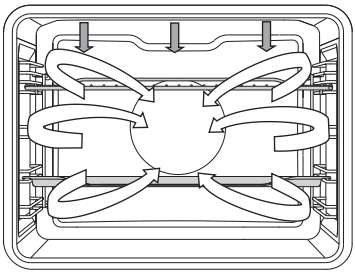
Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillens den Fisch nicht wenden.



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

Das Infrarot-Heizelement, der Rost und anderes Zubehör werden während des Grillvorgangs sehr heiß; verwenden Sie deswegen zum Herausnehmen des Bräters wärmeisolierende Schutzhandschuhe und Fleischzangen.

GROSSER GRILL + LÜFTER

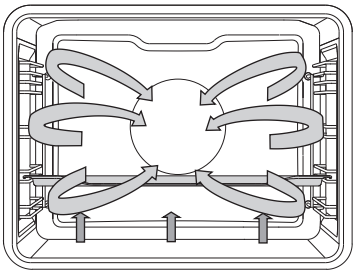


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

(siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN)

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

HEISSLUFT + UNTERHITZE



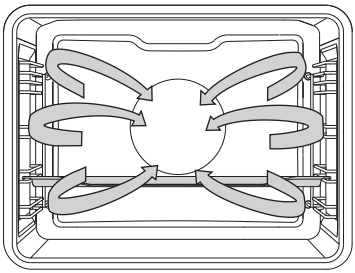
2

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

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

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min..)
GEBÄCK			
Käsekuchen, Mürbeteig	2	150-160	60-70
Pizza*	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	190-200	50-60
Apfelstrudel, ausgezogener Teig	2	170-180	50-60

HEISSLUFT



2

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

Braten:
Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratvorgangs das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, wird er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min..)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	160-180	90-120
Hähnchen, ganz	1500	2	170-190	70-90
Ente	2000	2	160-180	120-150
Gans	4000	2	150-170	170-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-210
Hähnchenbrust	1000	3	180-200	50-60
Gefülltes Hähnchen	1500	2	180-200	110-130

Backen

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

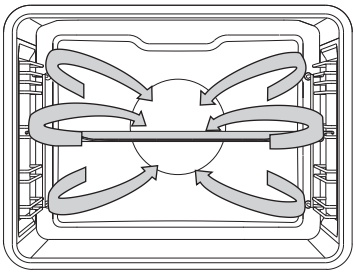
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit (Min..)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	2	150-160	30-40
Streuselkuchen	3	160-170	25-35
Pflaumenkuchen	2	150-160	30-40
Biskuitroulade*	3	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Hefezopf	2	160-170	35-50
Apfelstrudel	3	170-180	50-60
Pizza*	3	200-210	15-20
Mürbeteigplätzchen*	3	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	3	140-150	20-30
Kleingebäck*	3	140-150	20-30
Kleingebäck, Hefeteig*	3	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	3	170-180	20-30
Gebäck, mit Creme gefüllt	3	180-190	25-45
GEFRORENES			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Pommes frites für den Backofen	3	200-210	25-40
Kroketten für den Backofen	3	200-210	20-35



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

SPAR-HEISSLUFT

eco



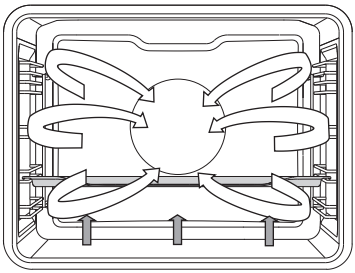
3

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

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit (Min..)
FLEISCH			
Schweinebraten, 1 kg	2	190-200	110-130
Schweinebraten, 2 kg	2	190-200	130-150
Rinderbraten, 1 kg	2	200-210	100-120
FISCH			
Ganzer Fisch 200 g/St.	3	190-200	40-50
Fischfilet 100 g/St.	3	200-210	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	3	170-180	15-25
Kleingebäck	3	180-190	30-35
Biskuitroulade	3	190-200	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	180-190	55-65
GEMÜSE			
Gratinierte Kartoffeln	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
GEFRORENES			
Pommes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Hühnchenmedaillons, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Fischstäbchen, 0,6 kg	3	210-220	30-40

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

UNTERHITZE + LÜFTER



Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.Verwenden Sie die 2. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

EINKOCHEN

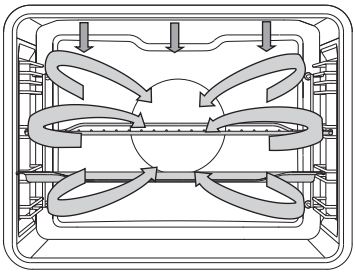
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit dieselbe Größe haben, mit demselben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein.

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

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

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

BRAUNBRATEN



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

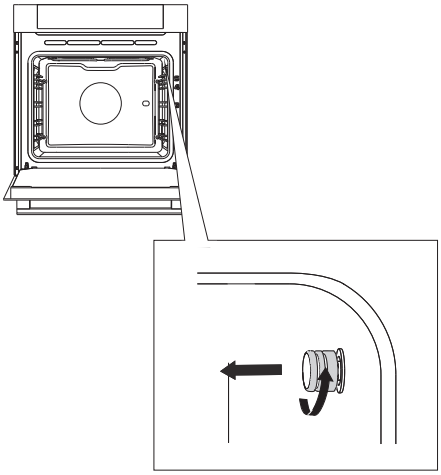
Falls Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 3. Führung ein. Schieben Sie die Fettpfanne in die 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt. Wenn Sie Fleisch im Bräter braten,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

Speise	Gewicht (g)	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min..)	Zubereitungszeit (Min..)
FLEISCH					
Rinderfilet	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Hähnchen, ganz	1500	2	170-190	65-85	85-90
Truthahn	4000	2	160-180	150-180	85-90
Schweinebraten	1500	2	160-180	100-120	70-85
Fleischlaib	1000	2	160-180	50-65	80-85
Kalbfleisch	1000	2	160-180	70-90	75-85
Lamm	1000	2	170-190	50-70	75-85
Wildbret	1000	2	170-190	60-90	75-85
Ganzer Fisch	1000	3	160-180	40-50	75-85

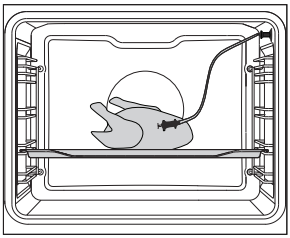
*rare (blutig) = 55-60°C; mittel (rosa) = 65-70°C; durchgebraten = 70-75°C

BRATEN MIT DER FLEISCHSONDE (modellabhängig)

Bei dieser Betriebsart können Sie die gewünschte Temperatur des Fleischkerns einstellen. Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.



1 Entfernen Sie den Metallstopfen (die Steckdose befindet sich in der vorderen oberen Ecke der rechten Seite des Garraums).



2 Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Steckdose im Garraum und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. (Falls Sie vorher eine Zeitfunktion eingestellt haben, wird diese gelöscht).



Wählen Sie die Beheizungsart (z.B. Heißluft).

Auf dem Display werden die voreingestellte Temperatur und die Temperaturanzeige der Sonde angezeigt. Stellen Sie die Beheizungsart und die Brattemperatur sowie die Endtemperatur des Fleisches ein.
Berühren Sie die Taste START.

Während des Bratvorgangs wird die ganze Zeit die ansteigende Temperatur des Fleischkerns angezeigt (Sie können die Temperatur während des Betriebs nach Wunsch ändern). Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Stecken Sie nach Beendigung des Bratvorgangs den Metallstopfen wieder in die Steckdose im Garraum.

Übliche bratstufen und empfohlene kerntemperaturen für verschiedene arten von fleisch

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



Sie dürfen nur die für dieses Gerät bestimmte Fleischsonde verwenden.
Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht das Heizelement berührt!
Nach Beendigung des Bratvorgangs ist die Fleischsonde sehr heiß. Passen Sie auf, das Sie sich nicht an der heißen Fleischsonde verbrennen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Aluminisierte Oberflächen des Geräts

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

Vorderseite des Geräts aus Edelstahl

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

Lackierte Oberflächen und Kunststoffoberflächen

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

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

KLASSISCHE REINIGUNG

Zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum können Sie klassische Methoden verwenden (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie die Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann. Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost, usw.) mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

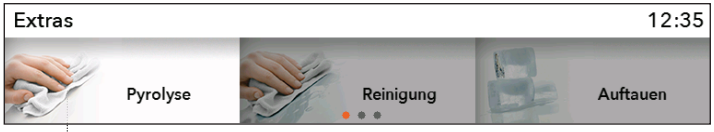
Der Garraum, die Innenwände des Garraumes und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS – PYROLYSE

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

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

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



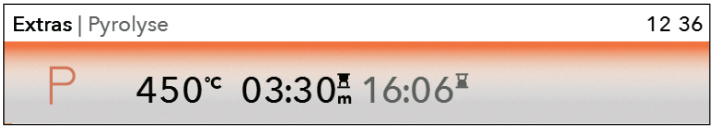
Wählen Sie im Hauptmenü **Zusatzfunktionen** und **Pyrolyse**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die gewünschte Reinigungsstufe.

Vom Modell abhängig: Sie können zwischen drei Reinigungsstufen wählen: Je hartnäckiger die Verschmutzung, umso höher die Reinigungsstufe.

Sie können nur die Reinigungsstufe einstellen. Die Dauer des Selbstreinigungsprogramms ist von der ausgewählten Reinigungsstufe abhängig.



Nach Ablauf einer gewissen Zeit wird die Backofentür wegen Ihrer eigenen Sicherheit automatisch verriegelt (wenn die Temperatur im Garraum 250°C erreicht). Auf dem Display erscheint das SCHLÜSSEL-Symbol.

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



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

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

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

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

REINIGUNG DES HOHEN UND NIEDRIGEN BACKBLECHS IM GARRAUM:



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

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

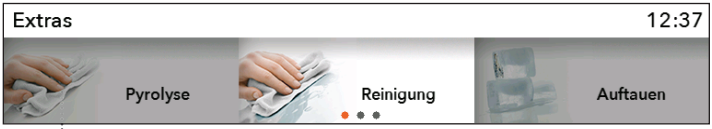
Es ist möglich, dass die Backbleche und der Garraum wahrend der pyrolytischen Selbstreinigung zum Teil ihre Farbe ändern oder den Glanz verlieren. Dies beeinträchtigt jedoch nicht ihre Funktionalität.

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

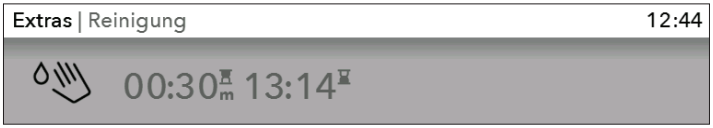
REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN

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

Gießen Sie 0,6 l Wasser in das hohe Backblech und stellen Sie es auf die untere Einschubebene. Stellen Sie das Reinigungsprogramm für den Garraum ein.



Wählen Sie im Hauptmenü Zusatzfunktionen und **Reinigung**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drücken Sie die Taste START.

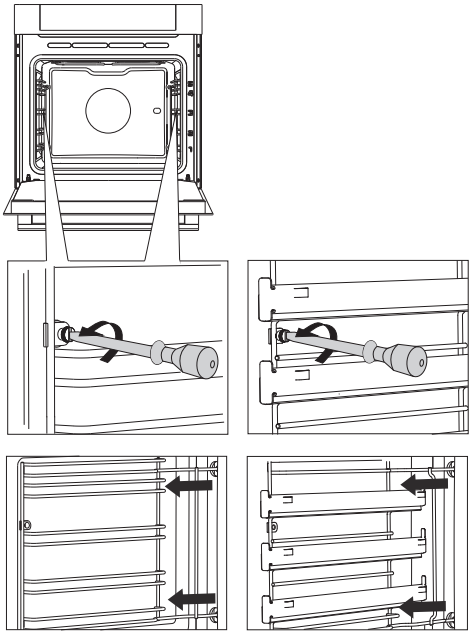
Warten Sie nach Beendigung des Programms ab, bis sich der Garraum vollständig abgekühlt hat und Sie ohne Verbrennungsgefahr den Garraum reinigen können.
Nach Beendigung des 30-minütigen Programms werden die Flecken auf dem Email im Garraum aufgeweicht, was eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht. Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch weg.

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

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

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

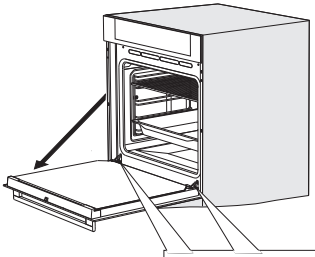


1 Schraube lösen.

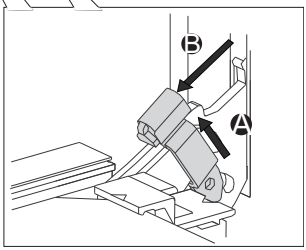
2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.

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

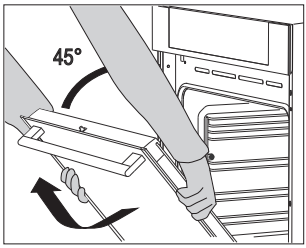
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR



1 Öffnen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.



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

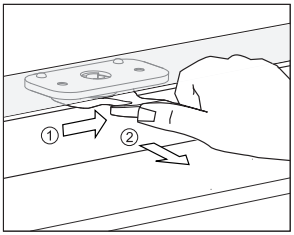


3 Schließen Sie langsam die Gerätetür bis zum Winkel 45° (hinsichtlich der geschlossenen Position der Tür), heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie in Ihrer Richtung heraus.

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Prüfen Sie, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Gerätetür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie sich verletzen.

TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

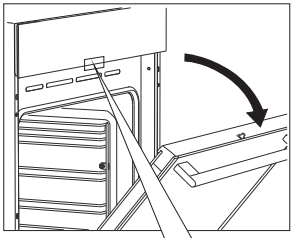


Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

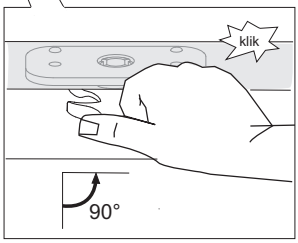
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

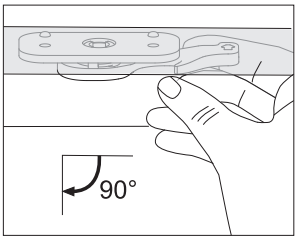
Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.



Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



Schieben Sie die Verriegelung mit dem Daumen nach rechts um 90°, bis ein Klick ertönt. Die Türverriegelung ist deaktiviert.



Falls Sie die Türverriegelung wieder aktivieren möchten, öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie diese mit dem Daumen der rechten Hand zu sich.

WEICHES ÖFFNEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgerüstet, der diese weich öffnen lässt (ab dem Winkel 75°).

WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

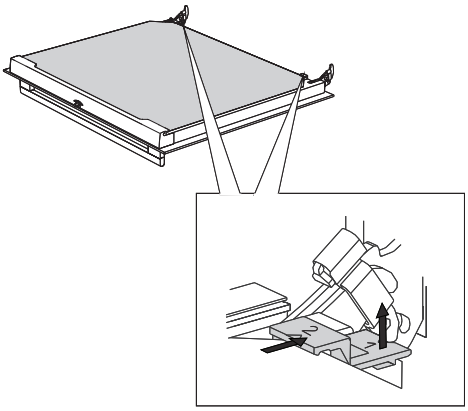
Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft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



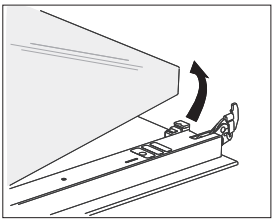
Falls die Kraft beim Schließen bzw. Öffnen der Gerätetür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose-Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

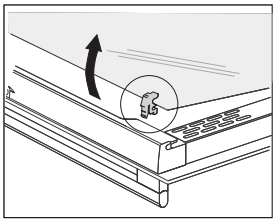
Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR“).



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



2 Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger heraus springt und nehmen Sie sie heraus.



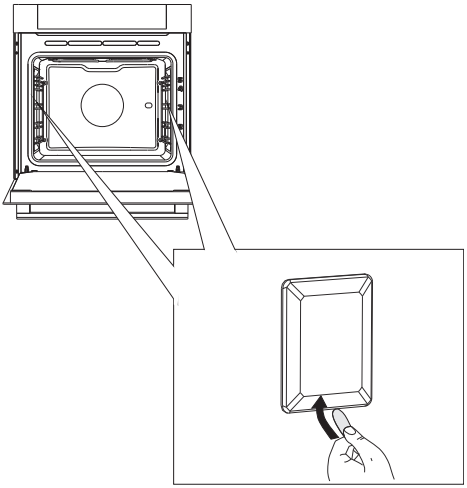
3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe.

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

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

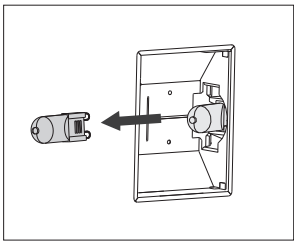
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

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



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

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.



2 Entfernen Sie das Halogen-Leuchtmittel.

Passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ... * XX ist die Nummer der Störung	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



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

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 auf seiner 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 vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen 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. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

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