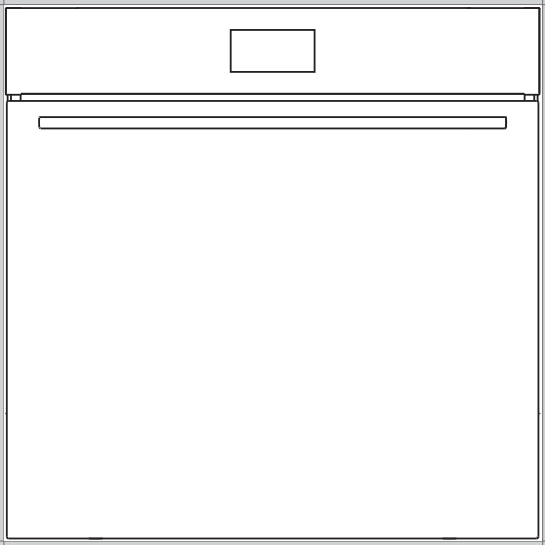
DE

DETAILLIERTE GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR ELEKTRISCHE PYROLYTISCHE BACKÖFEN

gorenje



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

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

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie dasGerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte 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 Aufstellungs- und Anschlussanleitung sind auf einem gesonderten Blatt beigefügt.

Die Gebrauchsanweisung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

 Wichtige Informationen

 Tipp, Hinweis

INHALT

EINLEITUNG

4 PYROLYTISCHER BACKOFEN

7 TECHNISCHE ANGABEN
8 BEDIENEINHEIT

10 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

12 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS:

ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS

13 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

BACKEN/ BRATEN IN SCHRITTEN

14 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1 - 6)

14 1. SCHRITT: ERSTE INBETRIEBNAHME
15 2. SCHRITT: AUSWAHL DER GRUNDMENÜS BACKEN/BRATEN UND EINSTELLUNG
24 3. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS
24 4. SCHRITT: BETRIEBSENDE UND ABSCHALTEN DES GERÄTS
26 5. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN
29 6. SCHRITT: ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

31 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

REINIGUNG UND PFLEGE

46 REINIGUNG UND PFLEGE

47 KLASSISCHE REINIGUNG
47 SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS – PYROLYSE
49 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN
50 REINIGUNG DER GARRAUMDECKE
51 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR
53 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE
54 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

55 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

56 ENTSORGUNG

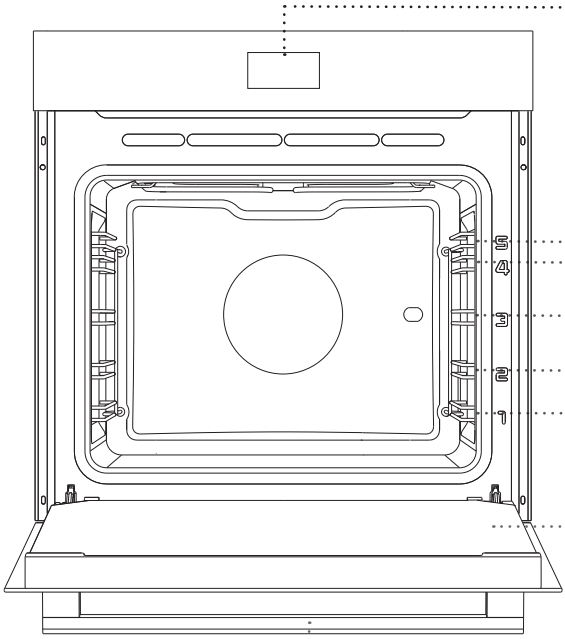
SONSTIGES

57 PRÜFUNG DER SPEISEN

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.

TELESKOPFÜHRUNGEN

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

TÜRKONTAKTSCHALTER

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

KÜHLGEBLÄSE

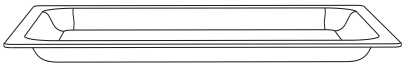
Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des 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

Vor Beginn des pyrolytischen Selbstreinigungsprogramms ist der Fettfilter aus dem Backofen zu entfernen!

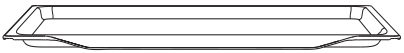


Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

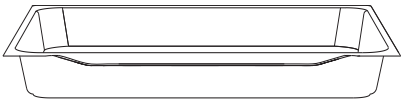


Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.

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

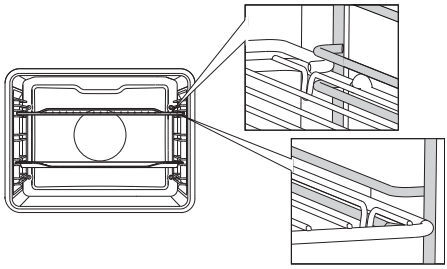


Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.

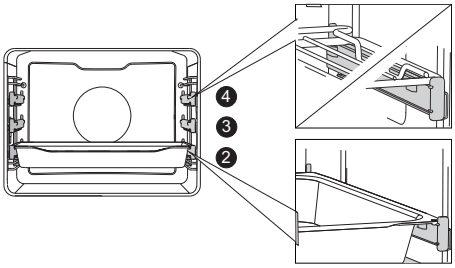


Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet.Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

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.



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

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

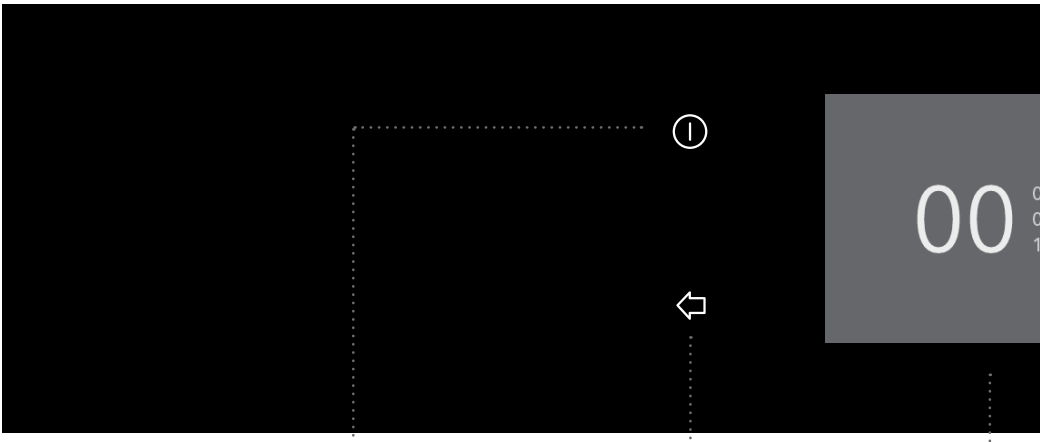
TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

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

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

BEDIENEINHEIT



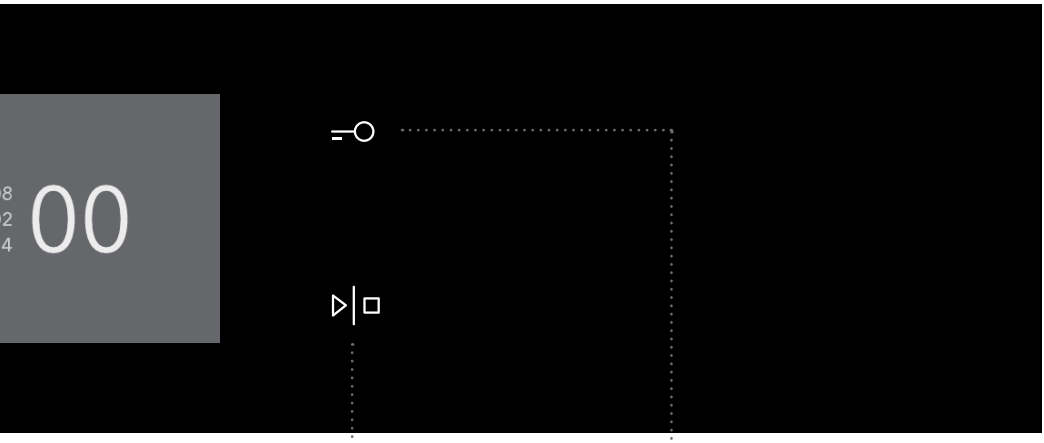
1 TASTE EIN/AUS

2 ZURÜCK-TASTE

Kurze Berührung:
Rückkehr zum vorherigen Menü

Lange Berührung:
Rückkehr zum Hauptmen

3 DISPLAY zur Anzeige und Einstellung



4 START/
STOPPTASTE

5 TASTE
KINDERSPERRE

HINWEIS:
Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.
Sie können sich im Menü durch Gleiten des Fingers auf oder ab bzw. nach links oder rechts bewegen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Berühren.

490602

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUFBEWAHREN

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

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.

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

HINWEIS: Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Gebrauchs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Gerät fern.

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

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern. Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche bzw. die Schutzschicht aus Email beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas bersten.

Das Gerät darf nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern gereinigt werden, da dies einen Stromschlag verursachen kann. Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

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

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

Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Geräts befinden, können, falls sie von der Gerätetür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollten Sie Anschlusskabel von anderen Geräten vom Backofen fernhalten.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss dieses umgehend vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann.

Kleiden Sie den **Garraum** nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Garraumboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

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

Die Türscharniere der Gerätetür können durch zu starke Belastung 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. Sie dürfen nicht auf die geöffnete Gerätetür steigen; erlauben Sie Kindern nicht, auf der geöffneten Gerätetür zu sitzen.

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

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

Sicherer Gebrauch bei der pyrolytischen Selbstreinigung

Entfernen Sie vor der Aktivierung der pyrolytischen Selbstreinigung den Rost, die Drehspießgarnitur, den Glasbräter, die Fleischsonde und eventuelles Geschirr, das nicht zum Zubehör des Backofens gehört.

Der Backofen wird während der pyrolytischen Selbstreinigung außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Kinder unbedingt vom Backofen fernhalten!

Vor dem Aktivieren der pyrolytischen Selbstreinigung sollten Sie sorgfältig die Anweisungen in Kapitel „Reinigung und Pflege“ lesen, die die richtige und sichere Anwendung dieser Funktion beschreiben!

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Garraumboden.

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

Brandgefahr! Vor jedem Selbstreinigungsvorgang sollten Sie groben Schmutz aus dem Garraum entfernen.

Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen, während das Selbstreinigungsprogramm noch in Gang ist!
In die Schließöffnung der Türführung darf kein Fremdkörper gelangen, da er die automatische Verriegelung der Tür während des automatischen pyrolytischen Reinigungsvorgangs des Backofens verhindern würde.

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

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

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

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS:



Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung durchlesen. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

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

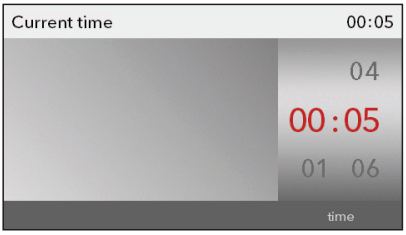
BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1 - 6)

1. SCHRITT: ERSTE INBETRIEBNAHME

EINSTELLUNG DER UHR

Nach dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach längerer Stromunterbrechung wird auf dem Display die Zeit angezeigt.
Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Bewegen Sie sich im Menü durch Gleiten des Fingers auf und ab.



Stellen Sie durch Berühren des Display die UHR (Tageszeit) ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOPP.

Der Backofen lässt sich betreiben, auch wenn die Tageszeit nicht eingestellt ist, jedoch können Sie in diesem Fall keine Zeitfunkitonen einstellen (siehe Kapitel AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN): Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

EINSTELLUNGEN DER UHR ÄNDERN

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

AUSWAHL DER SPRACHE

Wenn Ihnen die Sprache, in der die Texte auf der Anzeige dargestellt werden, nicht zusagt, können Sie eine andere Sprache auswählen. Vom Werk aus ist die englische Sprache eingestellt.



Wenn Sie auf dem Display die gewünschte Sprache berühren, wird diese vergrößert.

Zum Hauptmenü gelangen Sie durch Drücken der Taste ⇦.

2. SCHRITT: AUSWAHL DER GRUNDMENÜS BACKEN/BRATEN UND EINSTELLUNG

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

Bewegen Sie sich im Menü durch Gleiten des Fingers nach links und rechts.



Wählen Sie durch Berühren die Betriebsart aus. Oben erscheint die Bezeichnung des gewählten Menüs.

Betriebsart Professionell

Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie eine beliebige Art und Menge von Speisen zubereiten möchten. Sie können alle Einstellungen selbst wählen.

Betriebsart Automatik

In dieser Betriebsart wählen Sie zuerst die Speiseart aus und dann die Speise mit automatischer Einstellung der Menge, Back-/Bratstufe und Betriebsende.
Das Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Rezepten, die von bekannten Köchen und Ernährungsexperten zusammengestellt wurden.

Meine Rezepte

Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Speisen nach Ihren eigenen Vorstellungen, 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 SPEISE (Betriebsart AUTOMATIK)



Wählen Sie die Betriebsart Automatik.



Wählen Sie die Speiseart und dann die Speise aus.



Es werden voreingestellte Werte angezeigt:
- **Menge**
- **Bräunungsstufe (intensität)**
- **Zubereitungszeit** (das Betriebsende wird in grauer Farbe dargestellt).

Sie können die Menge und die Bräunungsstufe ändern. Die ausgewählten Werte werden in roter Farbe dargestellt.



ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN
Wählen Sie die zusätzlichen Einstellungen durch Berühren der oberen Menüleiste bzw. Bezeichnung.



- **Garraumbeleuchtung**



- Beschreibung des Rezeptes und der Zutaten für das ausgewählte Rezept.



- **Schrittprogramm** (siehe Kapitel ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN).



- **Einstellung des Betriebsendes** (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).



- **akustisches Signal** (siehe Kapitel ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN).

VORHEIZEN

Die Zubereitung einiger Speisen in der Betriebsart Automatik beinhaltet auch die Funktion Vorheizen. Auf dem Display erscheint das Symbol .

Nachdem Sie die Speise ausgewählt haben, erscheint der Hinweis **„Das ausgewählte Programm beinhaltet die Funktion Vorheizen. Vorheizen gestartet. Die Speise noch nicht in den Garraum stellen."** Auf dem Display blinkt das entsprechende Symbol.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Vorheizen beendet und es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch aus.

Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet"**. Bitte die Speise in den Garraum stellen.

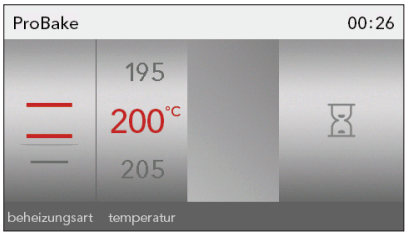
Schließen Sie die Gerätetür. Das Programm führt den Back-/Bratvorgang mit den ausgewählten Einstellungen aus.

Wenn die Funktion Vorheizen eingestellt ist, können Sie die Funktion Einschaltverzögerung nicht benutzen.

B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART (Betriebsart Professionell)

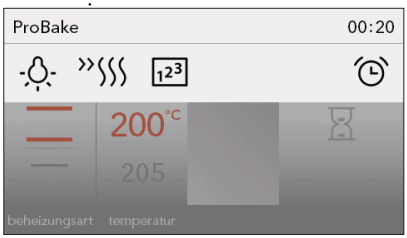


Wählen Sie die Betriebsart Professionell.



Wählen Sie die eigenen Grundeinstellungen:
- Beheizung
- Garraumtemperatur
Die gewählten Werte werden in einer anderen Farbe dargestellt.

Wählen Sie durch Drücken des Symbols die Zubereitungszeit (das Betriebsende wird in grauer Farbe dargestellt).



ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN:
Wählen Sie die zusätzlichen Einstellungen durch Berühren der oberen Menüleiste bzw. Bezeichnung.

- **Garraumbeleuchtung**

- **Vorheizen**

- **Schrittprogramm** (siehe Kapitel ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN).

- **akustisches Signal** (siehe Kapitel ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN).

Wenn sie Betriebsdauer wählen, können Sie in den Zusätzlichen Einstellungen auch die Einschaltverzögerung wählen (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).

Berühren Sie die START-Taste.
Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

Auf dem Display werden die ansteigende Temperatur im Garraum und die abgelaufene Zubereitungszeit angezeigt.

VORHEIZEN

Verwenden Sie die Funktion Vorheizen, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.
Schalten Sie durch Drücken des Symbols  die Funktion Vorheizen ein; auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen gestartet“**.
Die Speise noch nicht in den Garraum stellen.“ Auf dem Display blinkt das entsprechende Symbol.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Vorheizen beendet und es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch aus.
Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet. Bitte die Speise in den Garraum stellen“.**
Schließen Sie die Gerätetür. Das Programm setzt den Back-/Bratvorgang mit den ausgewählten Einstellungen fort.

Wenn die Funktion Vorheizen eingestellt ist, können Sie die Funktion Einschaltverzögerung nicht benutzen.

BETRIEBSARTEN (modellabhängig)

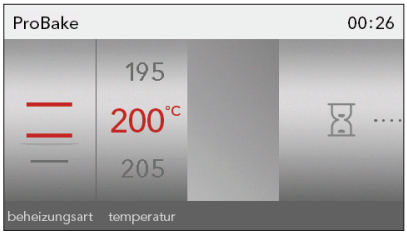
BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)
	BETRIEBSARTEN	
	**OBER- UND UNTERHITZE** Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
	**OBERHITZE** Die Wärme 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
	**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
	**GRILL** In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240
	**GROSSFLÄCHENGRILL** 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
	**GRILL MIT GEBLÄSE** Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
	**HEISSLUFT MIT 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
	**3D 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
	**EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN** [1] Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180
	**UNTERHITZE MIT GEBLÄSE** Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180

	**AUTOMATISCHES BRATEN** 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

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

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

ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



In den Grundbetriebsarten Professionell und Automatik können Sie durch Drücken des Symbols die Zeitfunktionen auswählen.

Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll.
Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl. 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 „0“ stellen.

Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm stellen Sie die Betriebszeit ein und zu welchem Zeitpunkt sich der Backofen ausschalten soll (Betriebsende).
Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.

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

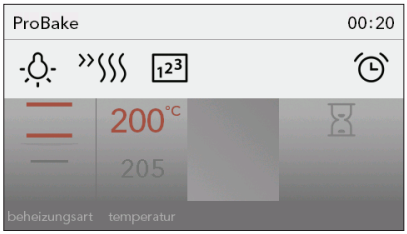
Stellen Sie zuerst die BETRIEBSZEIT (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint automatisch die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).
Stellen Sie noch das BETRIEBSENDE ein (18:00). Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab. Auf dem Display erscheint die Mitteilung: **„Programm mit Einschaltverzögerung. Beginn um 16:00 Uhr.“**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das sich nach 1 Minute automatisch ausschaltet.

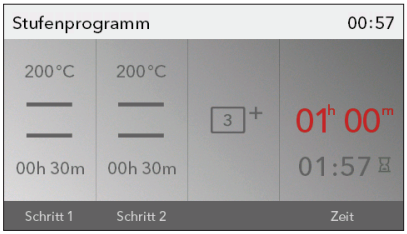
Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN

Diese Betriebsart ermöglicht beim Back-/Bratvorgang die Ausführung von drei aufeinanderfolgenden Schritten.
Durch Auswahl verschiedener Einstellungen (Betriebsende) können Sie die Zubereitung nach Ihren Wünschen einstellen.



Wählen Sie im Menü ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN durch Berührung der Bezezeichnung das Symbol Zubereitung in Schritten aus.



Wählen Sie durch zweimaliges Berühren die Schritte 2 und 3 aus.
Durch Berühren der Bezeichnung können Sie den Schritt auswählen oder löschen.

Nach Berühren der START-Taste startet das Programm zuerst nach dem Schritt 1 (der ausgewählte Schritt wird in roter Farbe dargestellt).
Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Schritte 2 und 3 ausgeführt – wenn Sie diese eingestellt haben.

Wenn Sie während des Betriebs einen der Schritte löschen möchten, wählen Sie zuerst den Schritt aus und wählen Sie dann durch Berühren der Bezeichnung das Kreuz aus. Das können Sie nur bei Schritten durchführen, die noch nicht ausgeführt wurden.

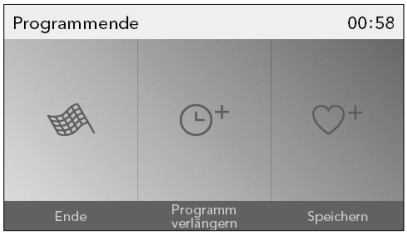
3. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/ BRATVORGANGS

Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOPP. Der Back-/ Bratvorgang beginnt nach der Berührung der START-Taste.
Während des Betriebs können Sie durch Berühren des Displays einige Einstellungen ändern (Temperatur, Betriebszeit und Schrittprogramm).

Wenn Sie auch andere Einstellungen ändern oder den Back-/Bratvorgang beenden möchten, berühren Sie die Taste START/STOPP. Auf dem Display erscheint der Hinweis: „Programm wurde unterbrochen. Möchten Sie es beenden?“



4. SCHRITT: BETRIEBSENDE UND ABSCHALTEN DES GERÄTS



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs erscheint das Menü mit den Symbolen.



Betriebsende

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



Betriebszeit verlängern

Durch Berühren dieses Symbols können Sie den Back-/ Bratvorgang verlängern. Stellen Sie ein neues Betriebsende ein (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).



Zu Meine Rezepte hinzufügen (speichern)

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

Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs schaltet sich das Kühlgebläse aus. Wenn Sie das Back-/Bratgut im Backofen stehen lassen, kann sich Feuchtigkeit freisetzen und Kondenswasser an der Frontplatte und an der Backofentür bilden. Sie können diese Erscheinung verhindern, indem Sie den Programmwahlknebel für eine gewisse Zeit auf das Symbol der Garraumbeleuchtung stellen. Dadurch bleibt das Kühlgebläse in Betrieb, kühlt den Garraum ab und verhindert das Entstehen von Kondenswasser.

SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)



Wählen Sie das Symbol und geben Sie durch Berühren der Buchstaben die Bezeichnung Ihres Rezeptes ein. Einen falschen Buchstaben können Sie durch Berühren des Pfeils löschen.

Speichern Sie die Einstellungen durch Berühren der Taste START/STOPP.

Sie können Ihre eigenen Lieblingsrezepte, die Sie vorher in den Speicher eingegeben haben, jederzeit aufrufen und die Speise nach diesem Rezept zubereiten. Sie können diese Einstellungen im Hauptmenü Meine Rezepte eingeben.

5. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN

Bewegen Sie sich im Menü durch Gleiten des Fingers nach links und rechts.



Berühren Sie das Menü ZUSATZFUNKTIONEN. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Pyrolyse

Diese Funktion ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen (ca. 460°C), wodurch die Fettablagerungen und anderen Verunreinigungen verbrannt und in Asche verwandelt werden. Nach Abschluss des Selbstreinigungsprogramm mit Pyrolyse genügt es, wenn Sie mit einem feuchten Tuch die Asche aus dem Garraum wegwischen. (Siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE)

Warmhalten

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

Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.
Durch Berühren des Symbols können Sie die Speiseart, das

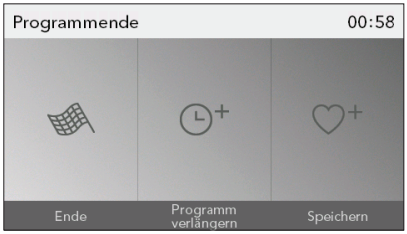
Gewicht, den Beginn und das Ende des Programms bestimmen. Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

Schnelles Vorheizen

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

Teller wärmen

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet, dadurch bleiben die vorgetischten Speisen länger warm. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende der Funktion ein.



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

KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Schlüssel-Taste aktiviert. Auf der Anzeige erscheint: der Hinweis: **„Die Gerätetür ist gesperrt“.** Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet.

Falls Sie die Kindersicherung einschalten, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht einschalten.
Falls Sie die Kindersicherung einstellen, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird der Backofen normal betrieben, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.
Bei aktivierter Kindersicherung können Sie das eingestellte Programm oder die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können nur den Back-/Bratvorgang abschalten. Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät eingeschaltet wird.
Nach Betriebsende ist die Beleuchtung noch ca. eine Minute eingeschaltet.

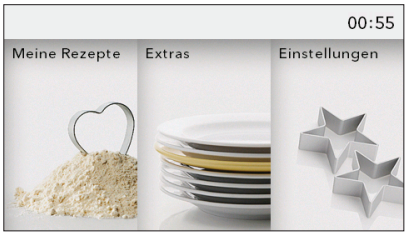
EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden. Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

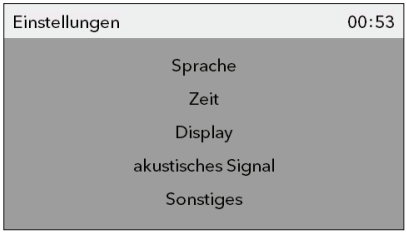
Durch Berühren der oberen Menüleiste können Sie jederzeit die Helligkeit und den Kurzzeitwecker auswählen.

6. SCHRITT: ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

Bewegen Sie sich im Menü durch Gleiten des Fingers nach links und rechts.



Wählen Sie durch Berühren das Menü EINSTELLUNGEN.



Nach dem Berühren wird das Menü größer dargestellt.

Sprache

Wählen Sie die Sprache aus, in welcher die Hinweise auf dem Display dargestellt werden sollen.

Zeit

Die Tageszeit bzw. Uhr muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, neu eingestellt werden. Stellen Sie die UHR (aktuelle Tageszeit) ein. Wählen Sie danach im Feld TAGESZEIT die Darstellung: 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).
In diesem Menü können Sie folgede Einstellungen vornehmen:
Lautstärke und Alarmdauer.

Display

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

Helligkeit des Displays

Night Mode – bestimmen Sie, bis wann das Display ausgeschaltet sein soll

Sonstige Einstellungen

Garraumbeleuchtung ausschalten

Werkseinstellungen



Bei Stromausfall oder Ausschalten des Geräts bleiben alle Zusatzfunktionen und eigene 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.

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

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.

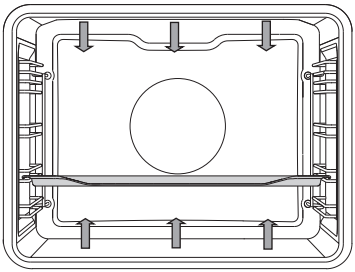
Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

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.

OBER- UND 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. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min..)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	180-200	90-120
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	200 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.

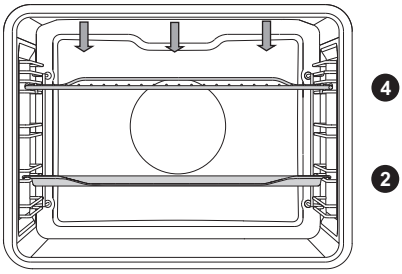
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit (Min..)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-210	35-45
Auflauf, süß	2	170-190	40-50
Semmeln*	3	190-210	20-30
Weißbrot, 1 kg*	3	220	10-15
		180-190	30-40
Brot aus Buchweizenmehl, 1 kg*	3	180-190	50-60
Vollkornbrot, 1 kg*	3	180-190	50-60
Roggenbrot, 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.

GROSSFLÄCHENGRILL, 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.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement bzw. den Grill ungefähr 5 Minuten vor.
Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene ein. Stellen Sie die Fettpfanne auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit der Saft und das Fett eingefangen werden.

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.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschube-bene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit (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)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (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

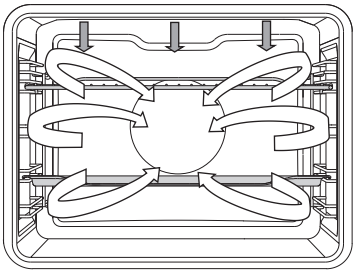
Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, 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.

GRILL MIT GEBLÄSE

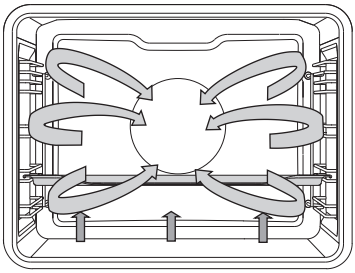


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

(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 MIT UNTERHITZE



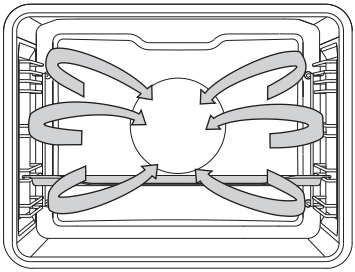
2

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

360° 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 dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschube-bene (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

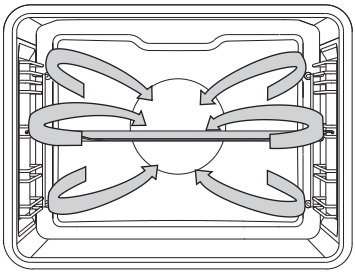
Wir empfehlen Ihnen, den Garraum vorzuheizen.
Sie können Kleingebäck in niedrigen Backblechen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3. Einschubebene).
Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Garraum nehmen müssen als das untere.
Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu.

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.

EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN



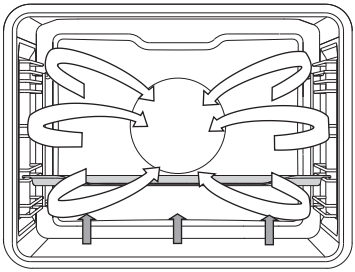
3

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 Brat-/Backgut.

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
GRATINIERTE SPEISEN			
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 MIT GEBLÄSE



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

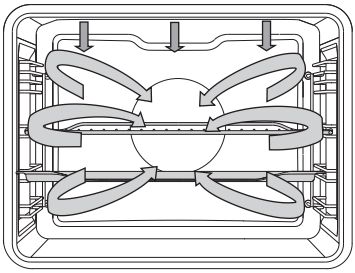
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit dieselbe Größe 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	Einschubebene (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

AUTOMATISCHES BRATEN



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.

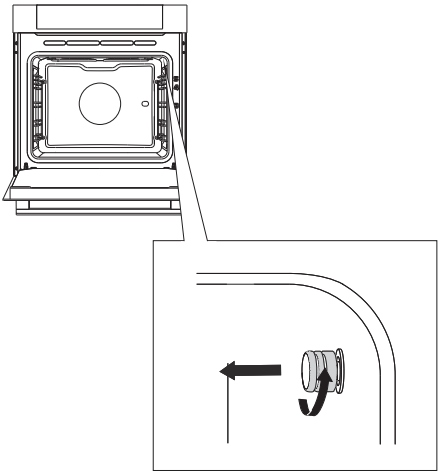
Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 3. Führung ein. Schieben Sie die Fettpfanne in die 2. Führung ein, damit das tropfende Fett und der Fleischsaft aufgefangen werden.
Wenn Sie Fleisch im Bräter braten, stellen Sie den Bräter auf die 2. Einschubebene.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (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

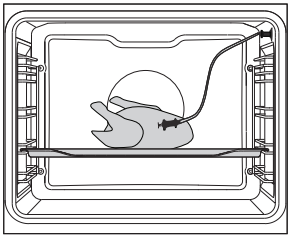
*rare (blutig) = 55-60°C; mittel (rosa) = 65-70°C; durchgebraten = 70-75°C

BRATEN MIT DER FLEISCHSONDE

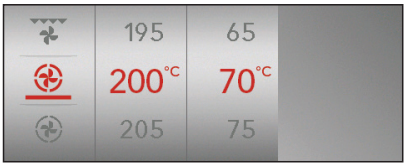
Bei dieser Betriebsart können Sie die gewünschte Temperatur des Fleischkerns einstellen. Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.



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 Betriebsart aus (Unterhitze und Gebläse).

Auf dem Display werden das entsprechende Symbol, die voreingestellte Temperatur und die Temperaturanzeige der Sonde angezeigt.
Berühren Sie die START-Taste.

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



Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen!

Aluminisierte Oberflächen

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

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

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

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

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

Die Oberfläche des Geräts darf auf keinen Fall mit Backofenspray in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen
sichtbar und dauerhaft beschädigt.

KLASSISCHE REINIGUNG

Sie können den Garraum auf die gewohnte Weise reinigen (mit Backofenreiniger oder Backofenspray); danach den Garraum gründlich abwischen und die Reinigerreste 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 entfernen, wenn 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 ...) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

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

SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS – PYROLYSE

Bei durchschnittlichem Gebrauch des Backofens empfehlen wir Ihnen, das Programm der pyrolytischen Reinigung einmal pro Monat zu verwenden, damit der Garraum sauber und fettfrei bleibt.
Nach der pyrolytischen Reinigung kann es im Bereich um die Gerätetür zu leichten Verfärbungen kommen. Sie können diese mit einem mit einer Spülmittellösung befeuchteten Lappen entfernen.
Speisereste können sich während der pyrolytischen Reinigung entzünden. Brandgefahr!

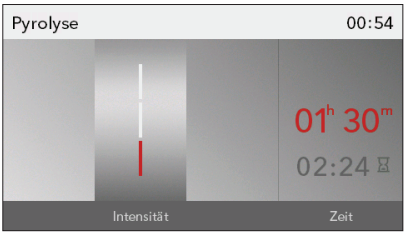


Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung ab, bis sich der Backofen abgekühlt hat und entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, einschließlich der Teleskop-Ausziehführungen.

***abhängig vom Modell**
Wenn dem Gerät Drahtführungen beigelegt sind, setzen Sie diese vor Beginn der pyrolytischen Reinigung in den Garraum ein.



Wählen Sie im Menü EXTRAS die Funktion „Pyrolyse“ aus.



Wählen Sie die gewünschte Reinigungsstufe.

Grundstufe: ca. 90 Min.
Mittel: ca. 120 Min.
Stark: ca. 150 Min.

Nach Ablauf einer gewissen Zeit verriegelt sich die Gerätetür wegen Ihrer Sicherheit automatisch (wenn die Temperatur im Garraum 250°C erreicht hat).
Während der pyrolytischen Selbstreinigung können aus dem Garraum unangenehme Gerüche entweichen.

Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung bleiben am Boden des Garraums Reste von Asche, and en Rändern Reste von Flecken.
Wischen Sie den Garraum – nachdem er sich vollständig abgekühlt hat – mit einem feuchten Tuch oder einem weichen (nicht abrasiven) Schwamm ab. Wischen Sie die Gerätetür im Bereich der Dichtung und die Randflächen sauber. Die Dichtung darf nicht gescheuert werden.

Reinigung des pyrolytischen Zubehörs im Garraum (vom Modell abhängig)
Mit der Funktion „Pyrolytische Selbstreinigung“ können Sie von Zeit zu Zeit auch die beigelegten pyrolytischen Backbleche reinigen (siehe Kapitel „Backofenzubehör“). Reinigen Sie diese nach dem Gebrauch zuerst mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel, trocknen Sie sie anschließend mit einem sauberen Tuch und setzen Sie sie in die Führungen auf der 2. oder 3. Einschubebene ein. Sie dürfen das Backblech nicht in die 1. Führung einsetzen.

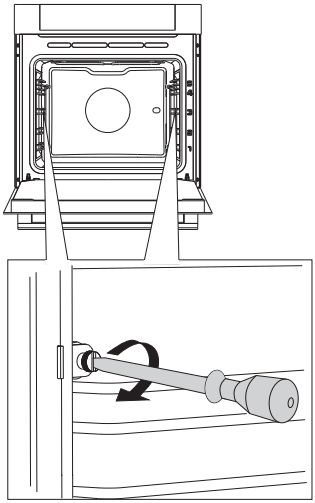
Es ist möglich, dass die Backbleche und der Garraum während der pyrolytischen Selbstreinigung zum Teil ihre Farbe verändern oder der Glanz verloren geht.

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

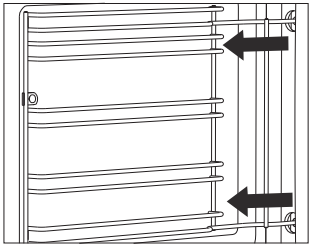
Während der pyrolytischen Selbstreinigung sollten Sie auf keinen Fall versuchen, die Gerätetür zu öffnen! Es kann zur Unterbrechung des Reinigungsprogramms kommen. Verbrennungsgefahr!

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen.

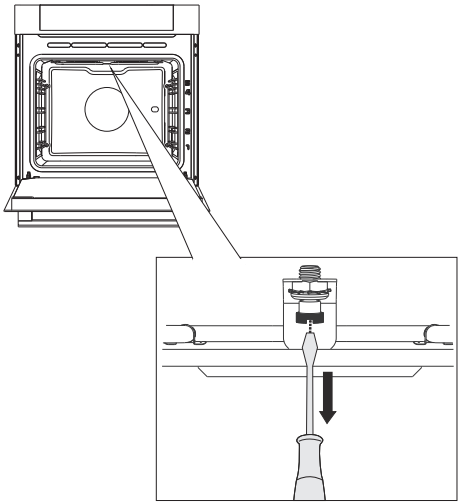


2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.

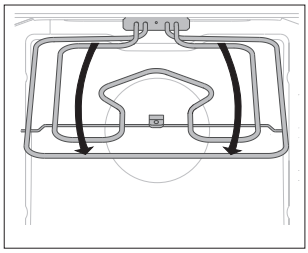
Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

REINIGUNG DER GARRAUMDECKE

Wegen der einfacheren Reinigung der Garraumdecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infrarot-Heizelement eingebaut.
Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen.



1 Entfernen Sie das Infrarot-Heizelement, indem Sie die Klammer drücken, die sich am vorderen Teil der Garraumdecke befindet.

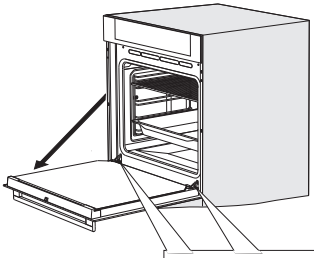


Das Infrarot-Heizelement darf in abgesenktem Zustand nicht verwendet werden!

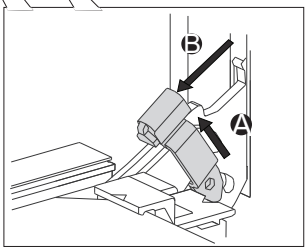
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Das Infrarot-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.

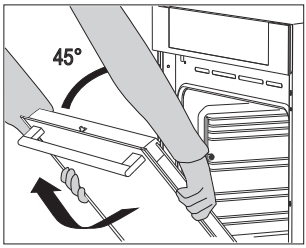
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR



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.

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.

VERRIEGELUNG DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

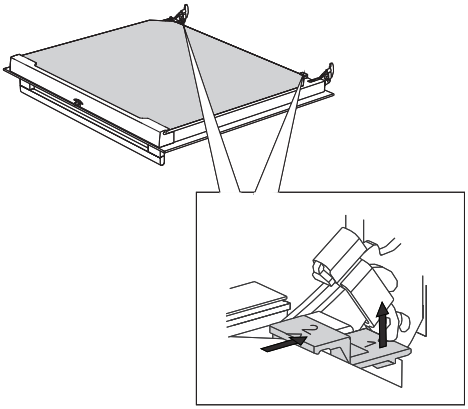
Nach dem Schließen der Gerätetür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.



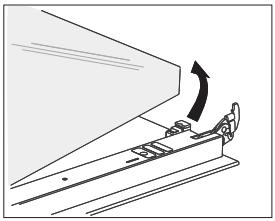
Nach dem Schließen der Gerätetür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

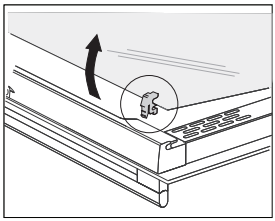
Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie dazu zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür).



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 herausspringt und nehmen Sie sie heraus.



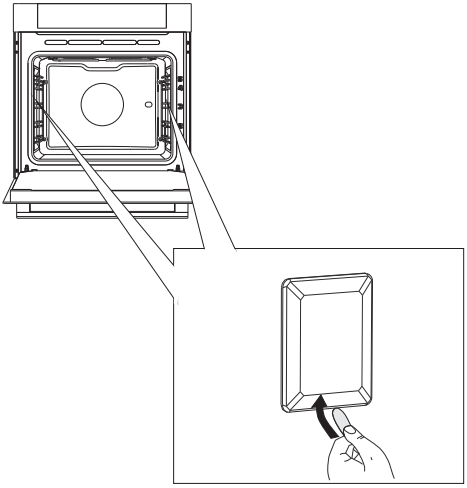
3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und herausziehen.

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

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

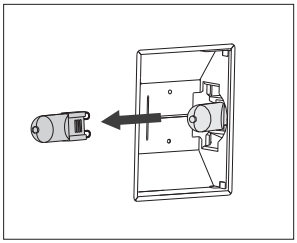
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

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.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden in Einklang mit dem Standard EN 60350-1 geprüft.

Klassisches Backen

Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	1, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	65-85	

* Vorheizen 10 Minuten Schnelles Vorheizen nicht verwenden

Grill

Speise	Ausrüstung	Einschube-bene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	5	230 *	0:30 - 2:30	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	4	230 *	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten Schnelles Vorheizen nicht verwenden
** Nach 2/3 der Zeit wenden