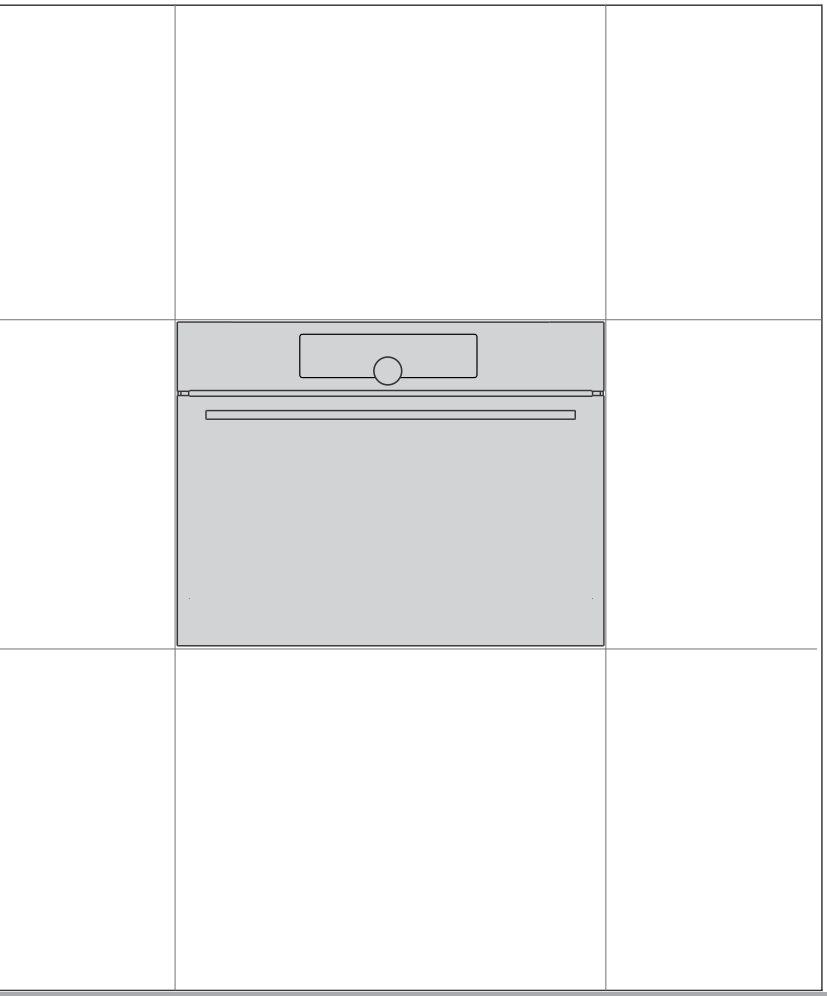
gorenje

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

KOMBINIERTE MIKROWELLENÖFEN



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

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

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

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

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

http://www.gorenje.com

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!
Warnung – Gefahr

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **4**
Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen 6

Andere wichtige Sicherheitswarnungen **8**

Gerätebeschreibung **11**
Typenschild – Produktinformation 11
Bedieneinheit 12

Geräteausstattung **12**
Indikatorlämpchen 12
Führungen 12
Türkontaktschalter 13
Kühlgebläse 13
Backofenausrüstung und Zubehör 13

Vor dem ersten Gebrauch **15**

Mikrowellenfunktion **15**

Zum ersten Mal einschalten **15**

Auswahl der Einstellungen **17**
Professioneller Modus (pro bake) 17
Automatischer Modus (auto bake) 24
Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake) 27
Kindersicherung 27

Start des Back-/ Bratvorgangs **29**

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

Auswahl der allgemeinen Einstellungen **30**

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen **32**

Kochtabelle **34**

Reinigung und Pflege **38**
Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion 39
Entfernen und Reinigen der Drahtführungen 40
Austausch des Leuchtmittels im Garraum 41

Tabelle Störungen und Fehler **42**
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen 42

Entsorgung **43**
Entsorgung von Gerät und Verpackung 43

Sicherheitshinweise



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen
WARNUNG: Aufgrund der extrem hohen Temperaturen, die bei der Verwendung des Geräts im Kombinationsmodus entstehen, wird empfohlen, dass Kinder den Ofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist.

WARNUNG: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, ist für eine nicht fachkundige Person äußerst gefährlich.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgeheizt werden, da sie explodieren könnten.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie:

- Personalküchen in Geschäften und anderen Arbeitsumgebungen;

- Familienbetriebe;

- Wohneinheiten für Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;

- Bed & Breakfast-Betriebe.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowellen keine Metallbehälter für Speisen oder Getränke.

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern auf den Ofen, da sich diese Verpackungen entzünden können.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Kochen führen. Seien Sie daher beim Umgang mit dem Behälter mit dem erhitzten Getränk vorsichtig. Um dies zu verhindern, legen Sie während des Aufheizens einen nichtmetallischen Gegenstand (z. B. einen Holz-, Glas- oder Plastiklöffel) in den Behälter.

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern vor dem Füttern geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur kontrolliert werden.

Eier in der Schale sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Ofentür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und eventuelle Speisereste sollten entfernt werden.

Wenn die Mikrowelle nicht in einwandfreiem, sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen bzw. gefährliche Situationen hervorrufen.

Wenn das Gerät in einen Küchenschrank mit Tür integriert ist, sollte die Schranktür während des Betriebs geöffnet sein.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

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

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

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

Beachten Sie den Mindestabstand zwischen der Oberkante des Backofens und dem nächstgelegenen Objekt darüber.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Geschirr aus dem Ofen zu nehmen. Einige Töpfe, Pfannen oder Tabletts können die Wärme der Speisen aufnehmen und dadurch sehr heiß werden.

Achten Sie darauf, dass Sie **nur Kochgeschirr verwenden,** das für Mikrowellen geeignet ist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr mit goldenen oder silbernen Zierkanten oder Ornamenten.

Lassen Sie kein Zubehör oder Utensilien im ausgeschalteten Ofen liegen. Schalten Sie einen leeren Ofen nicht ein, um ihn nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut, wenn solche Materialien porös sind oder das Kochgeschirr innen nicht glasiert ist. Nach dem Erhitzen könnte die Feuchtigkeit, die in diese Poren eindringen würde, Risse verursachen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Verwendung in einem Mikrowellenherd vorgesehen ist.

Lesen und beachten Sie stets die Anweisungen zum Erhitzen im Mikrowellenherd, die auf der Lebensmittelverpackung angegeben sind.

Vorsicht beim Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen, da sich im Backofen ein brennbares Gemisch aus Alkohol und Luft bilden kann. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.

Die Verwendung von Metallgeschirr, Gabeln, Löffeln, Messern oder Heftklammern oder Verschlüssen an **Tiefkühlkostverpackungen wird beim Kochen** oder Erhitzen mit Mikrowellen oder einer Kombination aus Mikrowellen und Konvektionsbacken nicht empfohlen. Nach dem Erhitzen die Speisen umrühren oder ruhen lassen, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt.

Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn im Stromkreis ein Fehlerstromschutzschalter installiert ist.

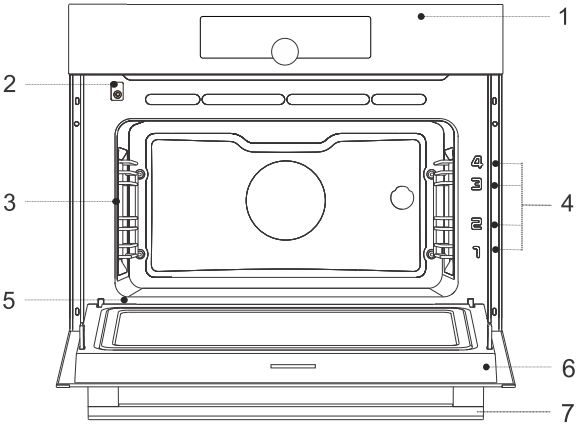
WARNUNG!

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

Gerätebeschreibung

INFORMATION!
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

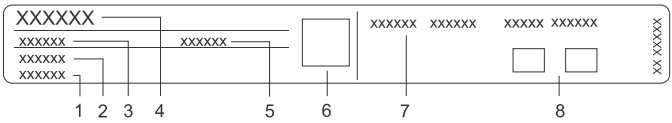
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



1 Bedieneinheit
2 Türschalter
3 Beleuchtung
4 Führungen – Backebenen
5 Typenschild
6 Ofentür
7 Türgriff

Typenschild – Produktinformation

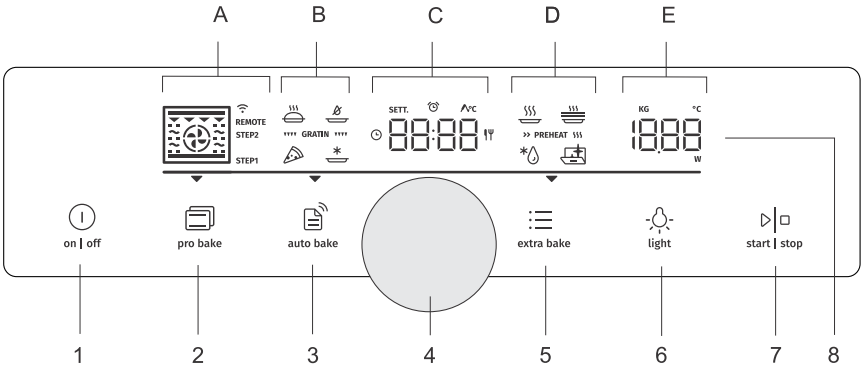
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



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

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



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

INFORMATION!

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

Geräteausstattung

Indikatorlämpchen

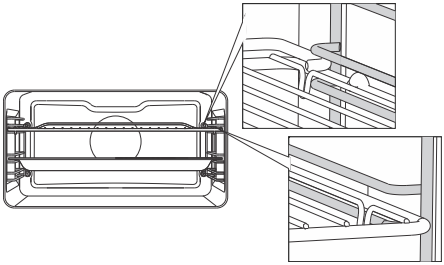
Ofenbeleuchtung:die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie die Ofentür öffnen oder schließen, wenn Sie den Ofen einschalten, am Ende des Backvorgangs und wenn Sie die Taste für die Ofenbeleuchtung an der Steuereinheit berühren.

Führungen

- Die Einschubebenen ermöglichen das Garen oder Backen auf 4 Rostebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.

- Die Einschubebenen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.
- Schieben Sie das Zubehör immer ganz in den Ofen.

Seitliche Einhängegitter



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

Türkontaktschalter

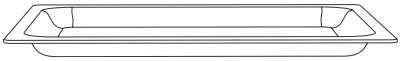
Wird die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet, schaltet der Schalter die Heizungen, Mikrowellen und das Gebläse im Garraum aus. Beim Schließen der Tür schaltet der Schalter den Gerätebetrieb wieder ein.

Kühlgebläse

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

Backofenausrüstung und Zubehör

WARNUNG!
Verwenden Sie niemals den Rost, das flache Backblech oder das tiefe Backblech oder andere Metallteile oder Zubehör, wenn Sie ein System mit Mikrowellen betreiben.

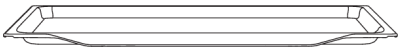


BACKFORM AUS GLASist zum Garen mit allen Backofensystemen und zum Garen mit Mikrowellen bestimmt. Sie kann auch zum Servieren verwendet werden.



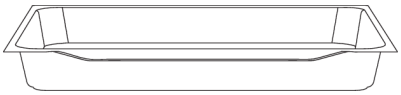
Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.

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



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

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



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

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

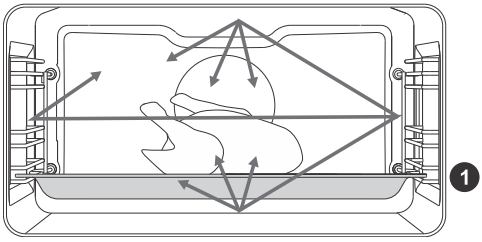
WARNUNG!
Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.

Vor dem ersten Gebrauch

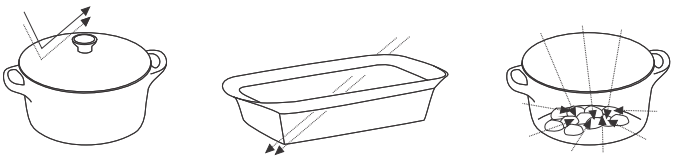
- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr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

Mikrowellenfunktion

Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern.
Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen Wellen, Licht oder Infrarotstrahlen vor. Die Mikrowellenfrequenz liegt im Bereich von 2.450 MHz.



Nachfolgend sind ihre Eigenschaften aufgeführt:
- Mikrowellen werden von Metallen reflektiert,
- Mikrowellen wandern durch andere Materialien,
- Mikrowellen werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.



Wenn Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt werden, beginnen sich die Moleküle schnell zu bewegen und erzeugen dabei Wärme.
Die Mikrowellen dringen ca. 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Bei dickeren Speisen wird der Kern der Speisen wie beim konventionellen Garen durch Wärmeleitung gegart.

⚠ **WARNUNG!**
Verwenden oder aktivieren Sie niemals ein Mikrowellensystem, wenn der Ofen leer ist.

Zum ersten Mal einschalten

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

Wählen und bestätigen Sie zunächst die folgenden Grundeinstellungen.

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



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

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



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



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

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

Auswahl der Einstellungen

Die Schnittstelle ermöglicht die Auswahl mehrerer Betriebsarten:

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

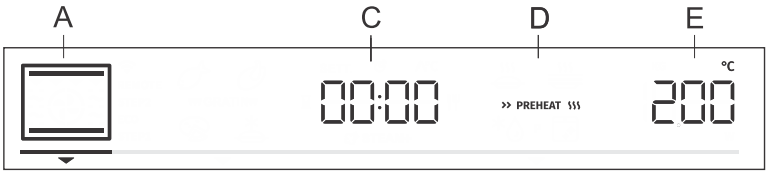
INFORMATION!

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

pro bake Professioneller Modus (pro bake)

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

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



A Backsystem
C Programmdauer
D schnelles Vorheizen
E Temperatur/Leistung (für Systeme mit Mikrowellen)

INFORMATION!

Stellen Sie bei kombinierten Systemen mit Mikrowellen zuerst die Temperatur ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf den KNOPF. Stellen Sie dann die Mikrowellenleistung ein.

Zusätzlich kann Folgendes eingestellt werden:
- Timerfunktionen (siehe Kapitel Timerfunktionen)
- Stufenbackmodus (STEP) (siehe Kapitel Stufenprogramm)
- Gratinieren (GRATIN) (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs)

Schnelles Vorheizen

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

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

Auswahl des Kochsystems

INFORMATION!
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
	**HEISSLUFT** Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen.
	**PIZZA-SYSTEM** Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	**AIR FRY (INTENSIVES BACKEN)** Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens, die zu einem geringeren Kaloriengehalt führt. Geeignet für kleinere Fleischstücke, Fisch, Gemüse und tiefgefrorene, frittierfertige Produkte (Pommes frites, Chicken Nuggets).
	**GRILL MIT HEISSLUFT** Heißluft ermöglicht eine bessere Umströmung der Speisen. Dadurch trocknet die Oberfläche aus. In Kombination mit der Grillheizung ergibt dies auch eine intensivere Farbe. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.
	**TURBO BAKE** Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.
	**GROSSFLÄCHENGRILL** Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie gratiniert zu kochen und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizungen erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Maximal zulässige Temperatur: 240 °C

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	**OBER- UND UNTERHITZE** Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	**SANFTES BACKEN** Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	**OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER** Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	**GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER** Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	**GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE** Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	**GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER** Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.
	**MIKROWELLEN** Diese werden zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Speisen verwendet.
	**HEISSLUFT UND MIKROWELLEN** Bei diesem System wird der Heißluftstrom um die Lebensmittel verbessert, um die Oberfläche auszutrocknen und eine dickere Kruste zu erzeugen. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess. Zum schnelleren Garen oder Braten von Fleisch, Gebäck und Gemüse.
	**GROSSER GRILL MIT GEBLÄSE UND MIKROWELLEN** Zum schnelleren Braten von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken unter einem Grill. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess.
	**KONVENTIONELLES KOCHEN MIT GEBLÄSE UND MIKROWELLEN** Zum schnelleren Garen von gratinierten Speisen. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess.
	**AIR FRY (INTENSIVES BACKEN) MIT MIKROWELLEN** Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste, ohne dass Fett hinzugefügt wird. Dies ist eine gesunde Variante des Fast-Food-Frittierens, mit weniger Kalorien im gegarten Essen. Für kleinere Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke. Mikrowellen unterstützen und beschleunigen den Garprozess.

INFORMATION!
Bei diesen Systemen, außer bei Systemen mit MIKROWELLEN, ist es möglich, die Gratin-Funktion zu verwenden (siehe Kapitel „Garvorgang starten").

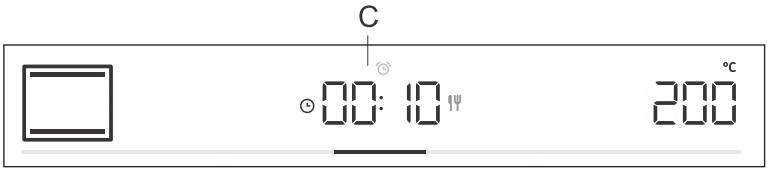
Mikrowellenleistungsstufe

Leistung	Verwendung
1000 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Speisen mit viel Flüssigkeit.
750 W	Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade. Garen von Fleisch und Meeresfrüchten. Garen von Beilagen.
360 W	Aufwärmen und Garen von empfindlichen Eierspeisen.
180 W	Auftauen anderer Lebensmittel, Butter streichfähig machen, Eiscreme antauen.
90 W	Auftauen von Sahnegebäck, Obst, Gemüse und Hackfleisch.

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

Timer-Funktionen

Drehen Sie den KNOPFS um die Timerfunktionen auszuwählen.



Zeitgesteuertes Kochen

In diesem Modus können Sie die Zeitdauer des Backofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

Das Garzeitsymbol erscheint auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

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

Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen

INFORMATION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

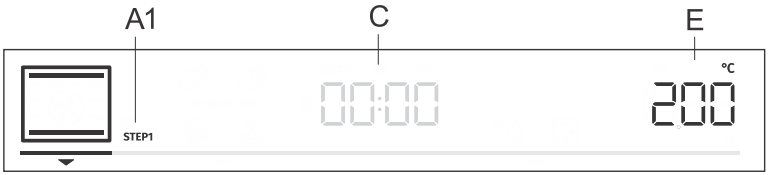
Einstellung des Timers
Der Timer kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten Minute wird der Timer in Sekunden angezeigt.
Drehen Sie den KNOPF, um das Symbol auszuwählen und bestätigen Sie Ihre Einstellung. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die Dauer des Kurzzeitweckers ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

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

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

STUFENPROGRAMM

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



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

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

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

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

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

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

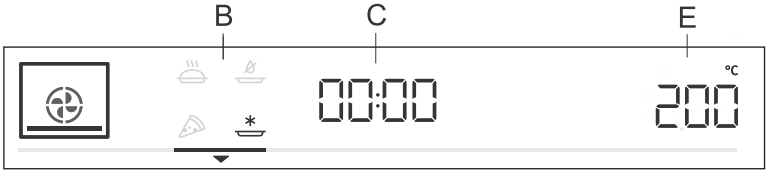
auto bake

Automatischer Modus (auto bake)

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

Spezielle Backsysteme

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



B Spezialbacksysteme
C Programmdauer (siehe Kapitel „Timerfunktionen“)
E Temperatur/Leistung

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

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

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

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

Schnelles Vorheizen

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

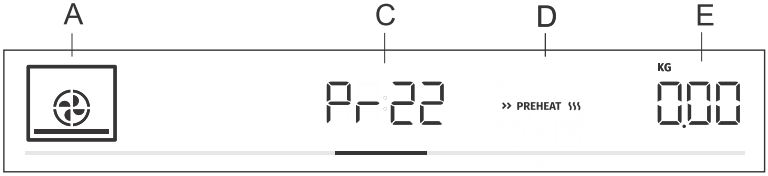
INFORMATION!

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

Automatische Programme

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

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



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

Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr01	**Spritzgebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr02	**Cupcakes**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr03	**Biskuittorte**	Backform/Auflaufform auf Rost	1	ja	nein
Pr04	**Hefeteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	**Blätterteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	**Apfelkuchen**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	**Apfelstrudel**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	**Schokoladensouffle**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr09	**Aufgehen und Prüfen**	flaches Backblech	1	nein	nein
Pr10	**Brot**	flaches Backblech	1	nein	nein
Pr11	**Schweinebraten**	kleine Auflaufform auf Rost	1	nein	nein

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

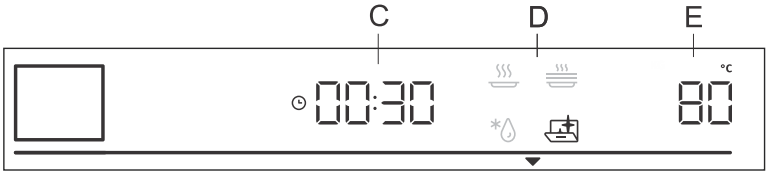
Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr12	**Kartoffelgratin**	Glaskasserole	1	nein	nein
Pr13	**Geflügel - ganz**	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr14	**Geflügel - kleinere Stücke**	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	**Hackbraten**	Backform/Auflaufform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

INFORMATION!
Die Gratinierfunktion kann mit einigen Automatikprogrammen verwendet werden, außer mit Pr20 (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs").

extra bake

Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake)

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



C Garzeit
D Programm
E voreingestellte Temperatur

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

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

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

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

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

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

Kindersicherung

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

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

Start des Back-/ Bratvorgangs



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

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

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

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

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

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

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

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

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

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

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

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

Verwendung von Mikrowellen:
Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Glas, Keramik etc.).
Verwenden Sie zum Garen von Gemüse Kochgeschirr mit Deckel. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Lebensmittel hinzu.
Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauvorgangs um.

Kochtabelle

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

Gericht			°C/W	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	1		160-170 *	20-35
Kuchen mit Füllung	1		170-180	60-80
Marmorkuchen	1		160-170	30-40
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	1		170-180	50-60
geöffneter Kuchen, Torte	2		170-190	40-50
Brownies	2		170-180 *	25-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		170-180	55-65
Strudel, gefroren	2		200-210	45-60
Biskuitroulade	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	2		160-170 *	20-35
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 3		140-150 *	25-45
Hefeteig-Gebäck	2		190-200	20-30
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 3		170-180	20-30
Blätterteig-Gebäck	2		170-180	20-30
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 3		160-170	20-30
Kekse				
Spritzgebäck	2		140-150 *	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 3		140-150 *	30-45
Kekse	2		160-170 *	25-35
Kekse, 2 Ebenen	2, 3		160-170 *	15-25
Baiser	2		80	120-140
Baiser, 2 Ebenen	2, 3		70	120-140

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C/W	min
Macarons	2		140	13-18
Macarons, 2 Ebenen	2, 3		140	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		35-40	30
Brot auf einem Backblech	1		190-200	50-60
Dosenbrot	1		190-200	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		210-220 *	25-35
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	2		190-200 *	20-30
Toastbrot	4		240 *	0,5–3
Belegte Sandwiches	3		240 *	2-5
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-7
Pizza, 2 Rostebenen	2, 3		210-220 *	30-40
Tiefkühlpizza	2		210-230	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 3		200-220	15-25
Pastete, Quiche	1		190-210	50-60
Burek	1		180-200	30-40
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	1		160-180	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	1		190-210	90-110
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	1		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	3		200-220	25-35
Burger, Dicke 3 cm	3		240	20-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		180-200	100-120
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	1		170-190	90-120
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	1		180-200	140-170
Schweinelende, 400 g	1		80-100 *	80-100

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C/W	min
Schweinebraten, langsam gekocht	1		100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	1		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	13		220-230	20-30
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	1		200–210/360	45-60
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	1		170-190	100-120
Geflügel, Brust	2		190-210	50-60
Hähnchenschenkel	1		190–200/600	20-30
Hähnchenflügel	2		210-220	20-35
Geflügel, Brust, langsam gekocht	2		100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-190	75-90
Grillwürste, Bratwurst	3		230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	3		230–240/360	12-17
Fischfilet, Dicke 1 cm	3		220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	3		220-230	10-15
Jakobsmuscheln	3		230 *	5-10
Garnelen	3		230 *	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	35-45
Ofenkartoffeln, halbiert	2		200–210/360	30-40
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	2		210–220/360	25-35
gemischtes Gemüse, Stücke	3		190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
Gedämpftes Gemüse	1		600-750	10-20
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommes frites	3		200-210	25-35
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 3		200-210	35-45

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C/W	min
Hühnermedaillons	2		210-220 *	15-20
Fischstäbchen	2		210-220	15-25
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	2		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE				
Kartoffelmoussaka	1		200–210/360	35-45
Lasagne	1		200–210/360	35-45
süß gebackener Pudding	1		750	15-25
süßes Soufflé	2		180 *	15-20
gratinierte Gerichte	2		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	3		240 **	6-9
ANDERES				
Popcorn	1		1000	3-4
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	2		1000	2
Kochen in einem Wasserbad	1		150-170 *	/
Wiederaufheizen	1		600	/
Tellererwärmung	2		75	15
Abtauen	1		90-180	/

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

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

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

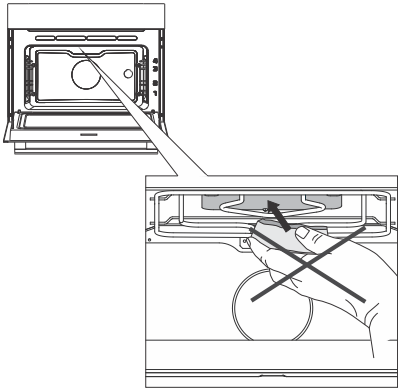
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.

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

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

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

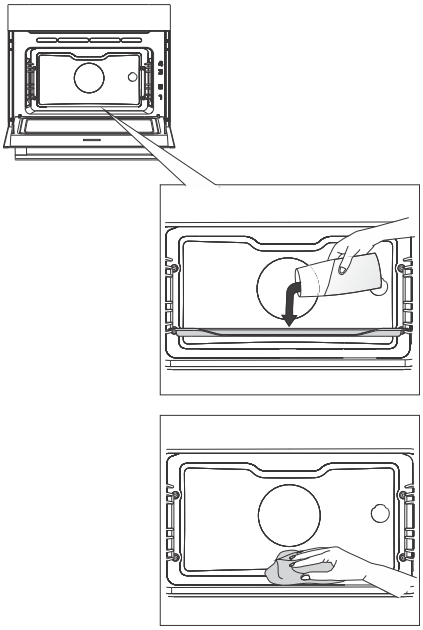
Gerätetürist am Gerät befestigt und darf nicht entfernt werden. Außerdem darf die Tür nicht demontiert oder anderweitig manipuliert werden.



Verwenden Sie an der Deckenabdeckung des Garraums niemals aggressive Reiniger, Scheuermittel oder Schwämme, Flecken- und Rostentferner usw.

Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion

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



1 Setzen Sie die Glasbackform in die erste Einschubebene ein und gießen Sie 150 ml warmes Wasser hinein.

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

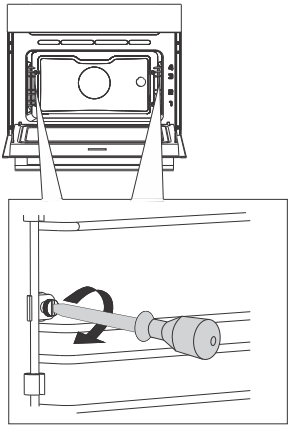
3 Das Programm läuft 8 Minuten lang. Wenn das Programm abgeschlossen ist, erscheint **End**auf der Anzeigeeinheit.

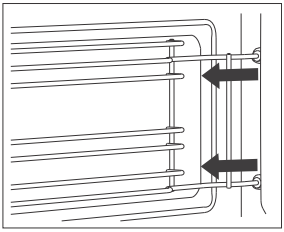
4 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste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

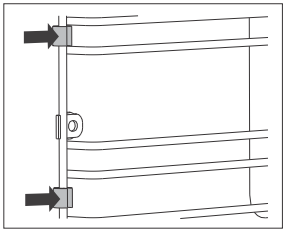
INFORMATION!
Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

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

Entfernen und Reinigen der Drahtführungen







1 Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubendreher.

2 Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.

INFORMATION!
Achten Sie darauf, die an den Drahtführungen angebrachten Distanzstücke nicht zu verlieren. Ersetzen Sie die Abstandshalter nach der Reinigung; Andernfalls können Funken entstehen.

WARNUNG!
Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest.

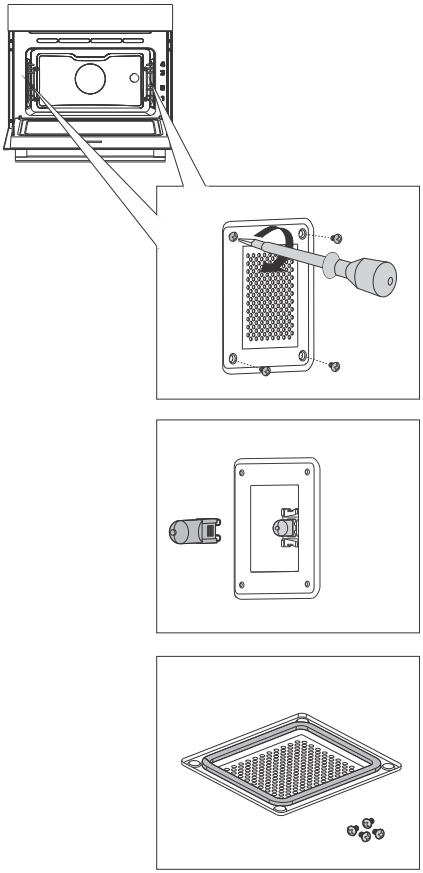
Achten Sie beim Austauschen der Drahtführungen darauf, dass Sie diese auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert wurden.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

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

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.

2 Entfernen Sie die Halogenglühlampe und ersetzen Sie sie durch eine neue.

INFORMATION!
Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.

Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht entfernt werden sollte. Die Dichtung muss auf die Wand des Garraums passen.

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

Ziehen Sie die Schrauben der Abdeckung mit einem Schraubendreher wieder fest an, da es sonst zu Funkenbildung kommen kann.

Tabelle Störungen und Fehler

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahlvon Anforderungen an den Umgangmit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbietenund auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebunter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager-und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen.Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegebenwird. Wenn ein neuesGerät an einenprivaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich„Wärmeüberträger“„Bildschirmgeräte“ oder„Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzerbeim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufigsensible personenbezogene Daten.Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols„ durchgestrichene Mülltonne



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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

gorenje

874989-a10