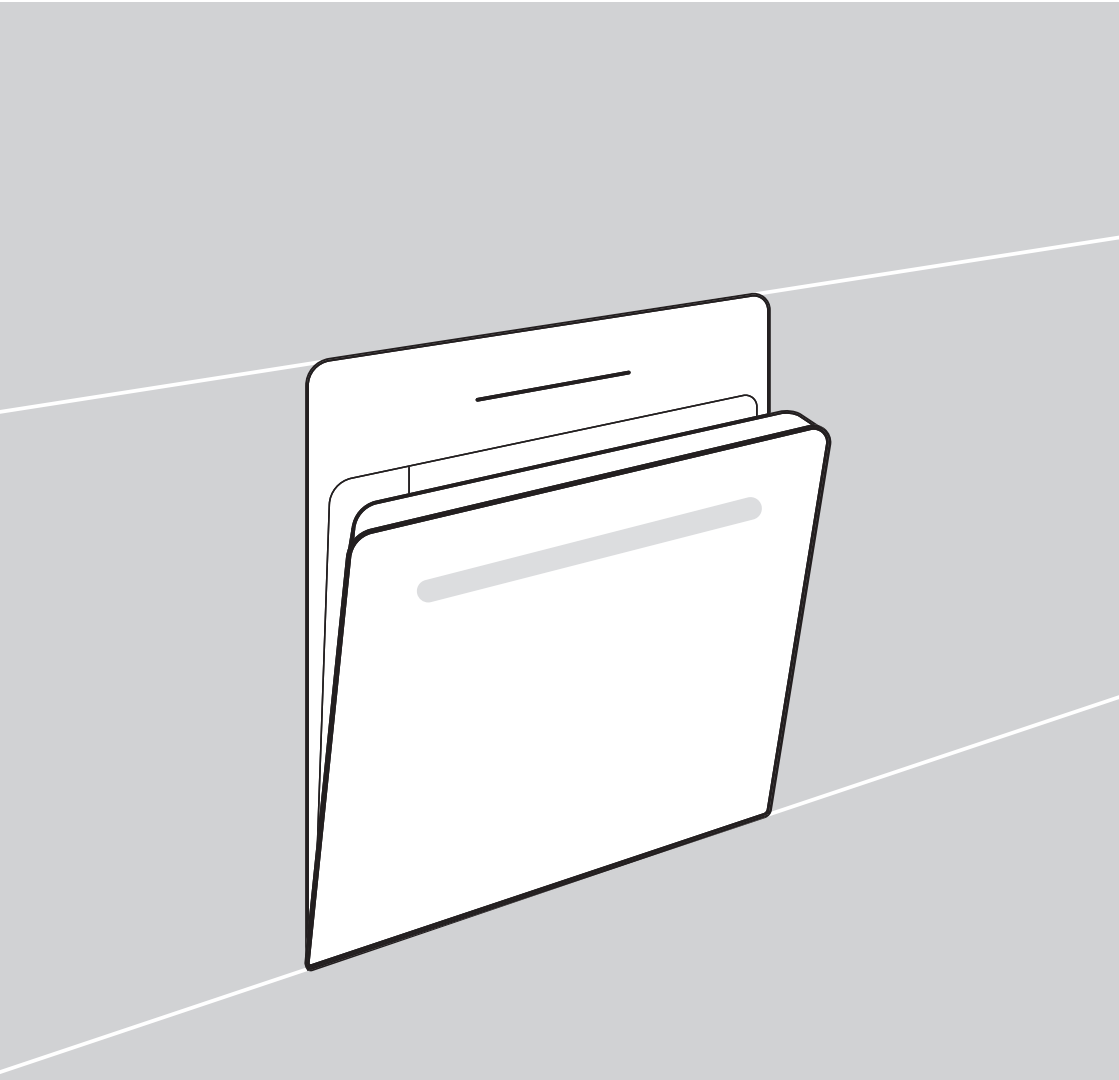
gorenje

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN



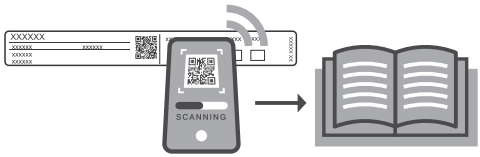
Vielen Dank für Ihr Vertrauen und den Kauf unseres Geräts.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, finden Sie in dieser Anleitung alle wichtigen Informationen, um sich schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

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

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

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



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

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **4**
Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung 6

Andere wichtige Sicherheitswarnungen **6**

Gerätebeschreibung **8**
Typenschild – Produktinformation 8
Bedieneinheit 9

Geräteausstattung **10**
Indikatorlämpchen 10
Führungen 10
Türkontaktschalter 11
Kühlgebläse 11
Backofenausrüstung und Zubehör 11

Vor dem ersten Gebrauch **13**

Zum ersten Mal einschalten **13**

Auswahl der Einstellungen **13**
Professioneller Modus (pro bake) 14
Automatischer Modus (auto bake) 19
Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake) 26
Sperrtasten 26

Start des Back- und Bratvorgangs **27**

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens **28**

Auswahl der allgemeinen Einstellungen **29**

Internetverbindung (WLAN) **31**
Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät 31
WLAN-Moduleinstellungen 31

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen **35**

Kochtabelle **36**

Reinigung und Pflege **37**
Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse 38
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen 40
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 41
Austausch des Leuchtmittels im Garraum 43

Tabelle Störungen und Fehler **44**
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen 44

Entsorgung **46**
Entsorgung von Gerät und Verpackung 46

Informationen zur Konformität **47**

Garprüfung **48**

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).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung

Vor der pyrolytischen Reinigung muss das Gerät entsprechend vorbereitet werden (siehe Kapitel „Automatische Ofenreinigung - Pyrolyse“).

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

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

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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

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

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

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe 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.

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.

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

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

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

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

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

Stellen Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs nichts auf den Ofenboden.

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

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

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

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

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

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

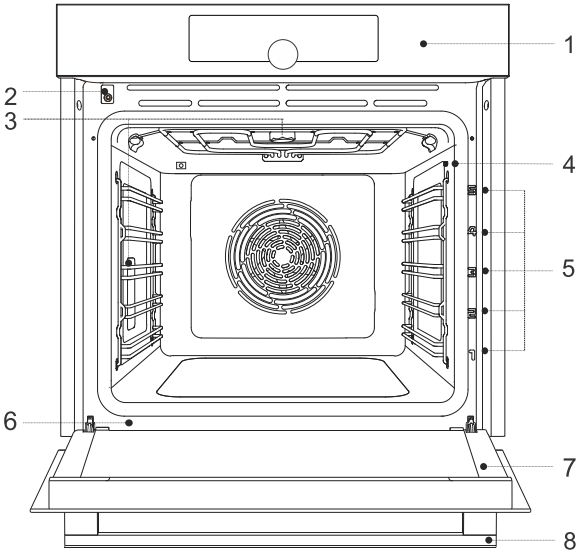
Achtung – heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung

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.

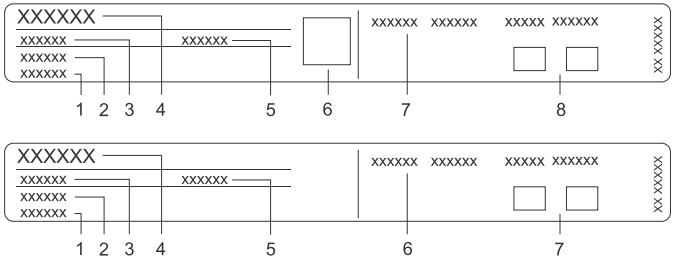
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



1. Bedieneinheit
2. Türschloss mit einem Schalter
3. Beleuchtung
4. Temperatursondenbuchse
5. Führungen – Backebenen
6. Typenschild
7. Ofentür
8. Türgriff

Typenschild – Produktinformation

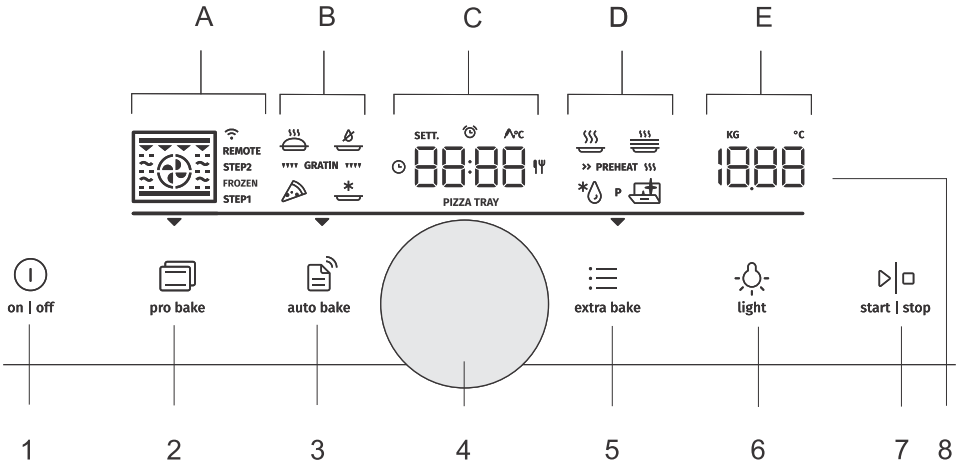
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



1. Seriennummer
2. Modell
3. Typ
4. Typ
5. Marke
6. QR-Code (je nach Modell)
7. Code/ID
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. Anzeigeeinheit:
   A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP), Konnektivität (WIFI, REMOTE)
   B. spezielle Backsysteme, automatische Programme, Gratins
   C. Uhr, Timerfunktionen, Temperaturfühler, Backzeit
   D. spezielle Programme, Vorheizen
   E. Temperatur, Gewicht

INFORMATION!

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

Geräteausstattung

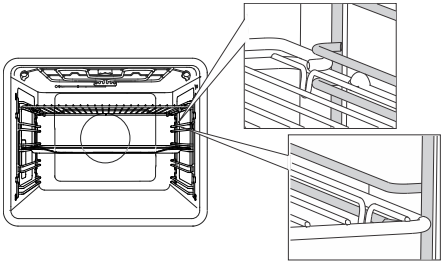
Indikatorlämpchen

Backfenbeleuchtung: Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie die Backofentür öffnen oder schließen, wenn Sie den Backofen einschalten, am Ende des Backvorgangs und wenn Sie die Taste für die Backofenbeleuchtung an der Steuereinheit berühren.

Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.

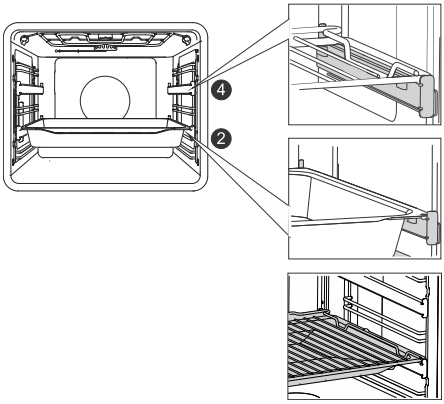
Seitliche Einhängegitter



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

Feste ausziebare Führungen

(vom Modell abhängig)



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

Legen Sie bei festen Ausziehführungen das Gestell oder Backblech auf die Führung. Sie können den Rost direkt auf ein Backblech (flaches oder tiefes Allzweck-Backblech) legen und beide auf dieselbe Führung legen. In diesem Fall fungiert das Backblech als Auffangschale.

Türkontaktschalter

(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

WARNUNG!
Die Benutzung des Backofens bei geöffneter Tür und eingeschaltetem Türschalter (geschlossen) ist nicht zulässig. Der Ofen meldet dann einen Fehler und muss zurückgesetzt werden.

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.

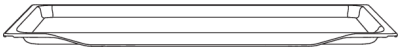
Backofenausrüstung und Zubehör

(vom Modell abhängig)

WARNUNG!
Entfernen Sie alle Geräte aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Einschübe. Die Reinigung der Zubehörteile (tiefe oder flache Allzweck-Backbleche) mit Pyrolyse ist nur möglich, wenn der Backofen mit zusätzlichen Kabelführungen ausgestattet ist (siehe Kapitel „Reinigung der mitgelieferten Zubehörteile mittels Pyrolyse“).

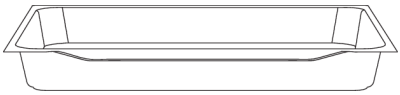
Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.

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



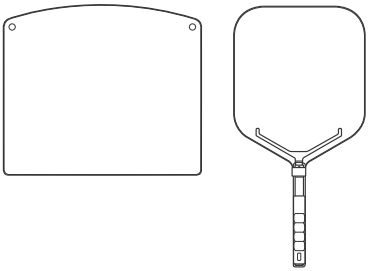
FLACHES BACKBLECH wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

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.



PIZZABLECH - Aluminium mit non-stick-Beschichtung ermöglicht ein schnelles Aufheizen des Blechs und ein schnelles Garen der Pizza, ohne dass sie am Blech kleben bleibt. Das Pizzablech ist beidseitig benutzbar.

PIZZASCHIEBER zum einfachen Transfer einer bereits belegten Pizza auf ein beheiztes Pizzablech und zum Herausnehmen der Pizza aus dem Ofen, wenn sie fertig ist.

WARNUNG!
Das Pizzablech ist nur für die Zubereitung von Pizza bestimmt.
Stellen Sie kein Geschirr auf das Pizzablech.
Stellen Sie niemals ein kaltes Pizzablech in einen heißen Ofen!
Halten Sie das heiße Blech niemals unter kaltes Wasser.

WARNUNG!
Das Pizzablech ist nur dazu bestimmt, eine Pizza auf das Blech zu legen und zu entfernen. Achten Sie darauf, den Pizzaschieber während der Zubereitung aus dem Backofen zu nehmen.

WARNUNG!
Pizzablech und Pizzaschieber sind nicht spülmaschinengeeignet.

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.

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!

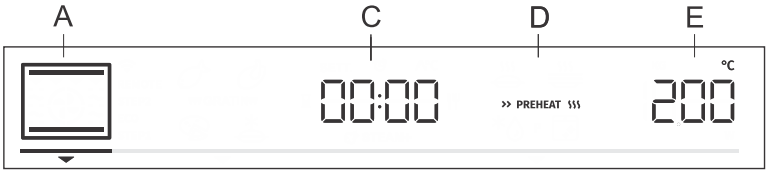
- Drehen Sie den KNOPFS, um durch die Einstellungen zu scrollen.
- Bestätigen Sie zunächst die gewählte Einstellung durch Drücken des KNOPFES und ändern Sie dann die Einstellung.
- Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.
- Eine Linie und ein Pfeil geben die Position des Parameters 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 und der Verbindung zum Wi-Fi-Netzwerk. Zum Einschalten 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 Vorheizen
E Temperatur

Zusätzlich kann Folgendes eingestellt werden:
- Timer-Funktionen (siehe Kapitel „Timer-Funktionen“)
- Stufen-Backmodus (STEP) (siehe Kapitel „Stufenprogramm“)
- Gratin (GRATIN) (siehe Kapitel „Garvorgang starten“)

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

Symbol	Verwendung
	HEISSLUFT Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig.
	UNTERHITZE MIT HEISSLUFT Dieses System eignet sich optimal zum Backen von Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es zum Backen auf einer einzelnen Schiene, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller fertig und knusprig wird.
	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 HEISSER LUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.
	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
	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.

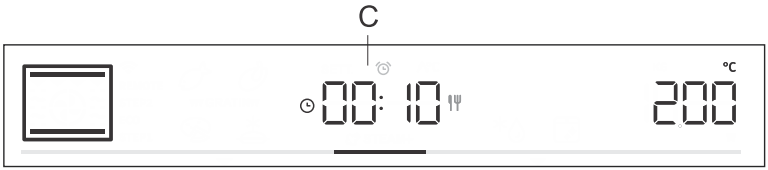
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	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.

Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken von **start | stop**. Ausgewählte Einstellungen werden auf der Displayeinheit angezeigt.

Timer-Funktionen

Drehen Sie den KNOPFS um die Timerfunktionen auszuwählen.



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

Backzeit einstellen

In diesem Modus können Sie die Dauer des Backofenbetriebs festlegen. Auf dem Display erscheint für die Dauer des Betriebs. Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

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

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.

Einstellung zeitverzögertes Ende

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 schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

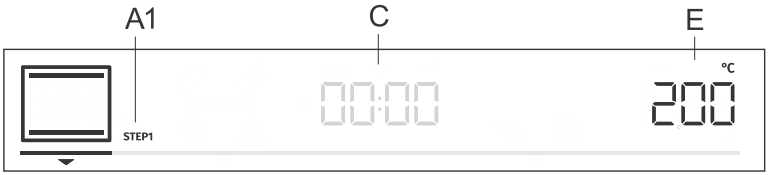
WARNUNG!
Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorwärmen erfordern.

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

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

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.

INFORMATION!
Dampfsysteme können in STEP2 nicht eingerichtet werden.

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.

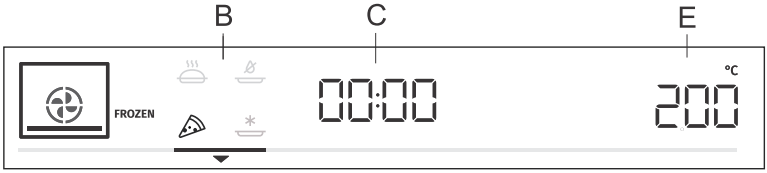
Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um mit dem Backen zu beginnen. Der Ofen beginnt zunächst mit den für SCHRITT1 ausgewählten Einstellungen zu arbeiten. Wenn SCHRITT1 abgeschlossen ist, wird SCHRITT2 aktiviert.

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 spezielle Backsysteme
C Programmdauer (siehe Kapitel Timerfunktionen)
E Temperatur

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

Symbol	Verwendung
	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 das beste Programm für selbstgemachte Pizza. Verwenden Sie es, um Pizza mit dem Pizzablech auf der 5. Stufe zu backen. Die Pizza wird auf einem Pizzablech gebacken, das eine Temperatur von über 350 °C erreicht. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pizzaprogramm“.
FROZEN	**FROZEN** Bestes Programm zum Backen von vorgefertigter Tiefkühlpizza. Verwenden Sie es, um mit dem Pizzablech auf der 5. Ebene Tiefkühlpizza zu backen. Die Pizza wird auf einem Pizzablech gebacken, das eine Temperatur von über 300 °C erreicht. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pizzaprogramm“.
	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.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTEUSE) [1] Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgekochte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).

[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.*

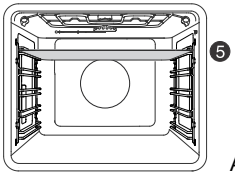
Schnelles Vorheizen

Die Garvorgänge für einige Gerichte im automatischen Backmodus beinhalten auch die Funktion des schnellen Vorheizens. Das Zeichen wird vollständig beleuchtet sein. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorheizvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **OPEn** erscheint auf dem Display. 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.

Pizzaprogramm

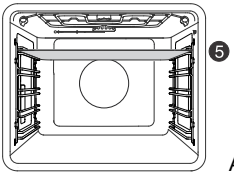
Frische Pizza

1.	 Achten Sie darauf, dass das Pizzablech in die obere (fünfte) Führung eingeführt wird.
2.	Schalten Sie den Backofen ein durch berühren von on | off und öffnen Sie auto bake , , leuchtet auf.
3.	Die voreingestellte Zeit für die Zubereitung Ihrer Standardpizza beträgt 3 Minuten und 30 Sekunden. Wenn Sie sie mehr oder weniger gebacken haben möchten, stellen Sie die Zeit entsprechend zwischen 2 und 7 Minuten ein. Rufen Sie das Zeiteinstellungsmenü auf, indem Sie die Taste drücken.
4.	Starten Sie das Programm durch Drücken von **start | stop**.
5.	Lassen Sie den Ofen und das Blech auf die entsprechende Temperatur aufheizen. Ein akustisches Signal ertönt und der Bildschirm zeigt **OPEn**. Das Aufheizen des Ofens kann bis zu 20 Minuten dauern.
6.	Transferieren Sie die Pizza mit dem Schieber auf das Pizzablech und schließen Sie die Backofentür. Für ein optimales Garen sollten Sie sie immer in der Mitte des Blechs platzieren. Der Garvorgang wird automatisch gestartet, wenn die Backofentür geschlossen wird.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7.	Nehmen Sie die Pizza mit dem Schieber heraus, sobald die Zeit auf dem Display abgelaufen ist und ein akustisches Signal ertönt (auf dem Display erscheint End).
8.	Lassen Sie das Pizzablech nach dem Backen im Backofen auf Zimmertemperatur abkühlen. Es kann dann herausgenommen und gereinigt werden.

Tiefkühlpizza

1.	 Achten Sie darauf, dass das Pizzablech in die obere (fünfte) Führung eingeführt wird.
2.	Schalten Sie den Backofen ein durch berühren von on | off, und öffnen Sie auto bake . Drehen Sie den Knopf, bis das Symbol **FROZEN** aufleuchtet.
3.	Öffnen Sie das Zeiteinstellungsmenü, indem Sie die Taste drücken. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Knopf drehen. Die Zubereitungszeit der Pizza kann je nach Art der Pizza zwischen 3 und 15 Minuten eingestellt werden. Beobachten Sie die Pizza beim Backen und stellen Sie die Zubereitungszeit nach Ihrem Geschmack ein. Empfohlene Zubereitungszeiten: • Margherita- oder Käsepizza: 3 Minuten und 30 Sekunden • Pizza mit Schinken: 7:00 Min. • Pizza mit Gemüse oder Meeresfrüchten: 10:00 min. Ignorieren Sie die auf der Verpackung der Tiefkühlpizza angegebenen Zubereitungszeiten, die für das normale Backen ohne Verwendung eines Pizzaprogramms vorgesehen sind. Pizza muss vor dem Backen nicht aufgetaut werden.
4.	Starten Sie das Programm durch Drücken von **start | stop**. Befolgen Sie den gleichen Garvorgang wie bei der Zubereitung frischer Pizza mit dem Pizzaprogramm.

INFORMATION!
Das Aufheizen des Backofens dauert etwa 20 Minuten. Wir empfehlen, zuerst den Backofen einzuschalten und das Programm einzustellen und dann mit der Zubereitung der Pizza zu beginnen.

INFORMATION!

AUFEINANDERFOLGENDES PIZZABACKEN
Um eine weitere Pizza zu backen, schalten Sie den Ofen nicht aus, sondern drücken Sie, nachdem Sie die erste Pizza aus dem Ofen genommen haben, 2 Mal **start | stop**. Lassen Sie den Backofen und das Blech wieder aufheizen. Ein akustisches Signal ertönt und der Bildschirm zeigt **OPEn**. Legen Sie die nächste Pizza ein.
Lassen Sie beim aufeinanderfolgenden Backen die Backofentür nicht offen stehen.

INFORMATION!
Lassen Sie den Pizzateig mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen.
Sie können das automatische Programm 09 verwenden, um das Gehen des Teigs zu unterstützen.

WARNUNG!
Stellen Sie niemals ein kaltes Pizzablech in einen heißen Ofen!

Damit das Programm richtig funktioniert, schieben Sie das Pizzablech immer auf Ebene 5 in den Ofen, bevor Sie das Programm starten.

Nehmen Sie die Pizza immer mit Hilfe des Schiebers aus dem Backofen, sobald der Backvorgang beendet ist (die Zeit auf dem Display zeigt End).

Lassen Sie das Pizzablech immer abkühlen; berühren Sie niemals das heiße Blech.

Schneiden Sie die Pizza nicht auf dem Pizzablech, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten.

Aufgrund der hohen Temperaturen kann es zu einer Rauchentwicklung durch Speisereste im Backofen oder auf dem Pizzablech kommen.

Nach wiederholtem Gebrauch kann sich das Pizzablech leicht verbiegen und seine Oberflächenfarbe kann sich verändern. Dies hat keinen Einfluss auf dessen Funktionalität.

Achten Sie darauf, die Pizza-Utensilien abzukühlen, bevor Sie sie reinigen.

Das heiße Pizzablech sollte nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommen.

Der Backofen erreicht beim Backen hohe Temperaturen. Das Pizzablech erhitzt sich auf über 350 °C. Behandeln Sie den Backofen und das Zubehör während des Backens und bis zum Abkühlen vorsichtig. Während des Backens wird die Temperatur nicht auf dem Bildschirm angezeigt.

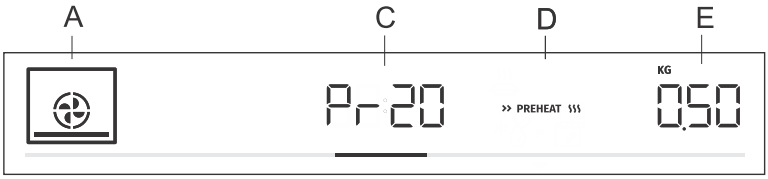
INFORMATION!
Wenn nach dem Vorheizen nicht mit dem Backen begonnen wird, schaltet sich der Backofen aus Sicherheitsgründen nach 15 Minuten automatisch ab.

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.

INFORMATION!
Wenn das Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist (siehe Kapitel „Internetverbindung (WiFi)“), drücken Sie lange auf die Taste (auto bake), um die Auswahl für die Fernbedienung des Backofens zu aktivieren. In diesem Fall können Rezepte durch einmaliges Drücken auf die Taste **on I off** aufgerufen werden.



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

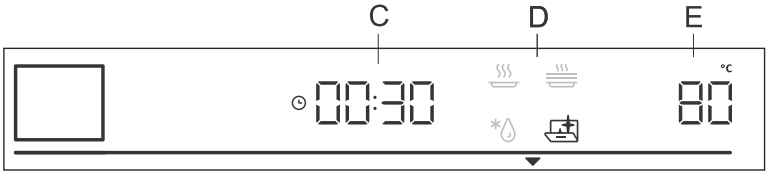
Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr01	**Spritzgebäck**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr02	**Cupcakes**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr03	**Biskuittorte**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr04	**Hefeteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	**Blätterteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	**Apfelkuchen**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	**Apfelstrudel**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	**Schokoladensouffle**	Backform/Auflaufform auf Rost	3	ja	nein
Pr09	**Aufgehen und Prüfen**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr10	**Brot**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr11	**Schweinebraten**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr12	**Geröstetes Rindfleisch**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr13	**Geflügel - ganz**	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr14	**Geflügel - kleinere Stücke**	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	**Hackbraten**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr16	**Im Ofen gebackenes Rindersteak**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr17	**Fleisch - langsames Kochen**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr18	**Gebackener/gegrillter Fisch**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr19	**Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten**	Allzweck-Tiefbackblech	3	nein	nein
Pr20	**Gemüsesoufflé**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr21	**Lasagne**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein

INFORMATION!

Die Gratin-Funktion kann mit einigen automatischen Programmen verwendet werden (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.

P

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

Auftauen
Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst).
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.

Sperrtasten

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- und 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.

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.

WLAN (je nach Modell)
Mit dieser Funktion wird die Wi-Fi-Verbindung des Geräts aktiviert oder deaktiviert. Wählen Sie die **Conn** -Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOPF, um EIN- oder AUSzuschalten.

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.

Internetverbindung (WLAN)

Der Backofen ist mit Wi-Fi ausgestattet, einem drahtlosen Verbindungsmodul, das eine Verbindung zwischen dem Gerät und einem mobilen Gerät, z. B. einem Smartphone oder einem Tablet, ermöglicht. Die Konnektivität ermöglicht die Fernüberwachung des Geräts sowie die Fernbedienung einiger Backofenfunktionen. Die **Connectlife**-App muss auf Ihrem Mobilgerät installiert werden und ein Benutzerkonto muss registriert sein (siehe Kapitel Gerät mit Mobilgerät verbinden).

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

Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät

Die **Connectlife** -App ist im Apple App Store und im Google Play Store erhältlich.

INFORMATION!
Weitere Hilfe und Informationen finden Sie unter **www.connectlife.io**. Für weitere Informationen, Funktionen und Support besuchen Sie bitte **www.connectlife.io/getstarted**.

1. Laden Sie die Connectlife-App auf Ihr Mobilgerät herunter und öffnen Sie sie.
2. Wählen Sie „Benutzung der App starten“ und folgen Sie dem Registrierungsprozess für das Konto. Wenn Sie bereits ein Konto haben, wählen Sie "Anmelden", um sich zuerst anzumelden.
3. Das WLAN-Modul muss am Backofen aktiviert und verbunden sein (siehe Kapitel WLAN-Modul Einstellungen).
4. Wählen Sie in der App "Geräte" und wählen Sie "Gerät hinzufügen" oder verwenden Sie die Schaltfläche "+".
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App und beginnen Sie mit dem Backen.

WLAN-Moduleinstellungen

INFORMATION!
Wenn diese Einstellung nicht angezeigt wird, verfügt Ihr Backofen möglicherweise nicht über ein WLAN-Modul und unterstützt keine Internetverbindung.

Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein Mobilgerät und die Connectlife-App gesteuert und bedient werden.

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 KNOPF, um durch die Einstellungen zu scrollen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

1. WiFi-Modul ein-/ausschalten
Diese Funktion schaltet den Gerätebetrieb mit Wi-Fi -Verbindung ein oder aus. Sie befindet sich unter dem **Conn** Zeichen. Drücken Sie den KNOPF, um WF auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den KNOPF drücken.

Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl von On und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Wi-Fi -Symbol blinkt oder leuchtet auf.

Um die Verbindung zu deaktivieren und zum vorherigen Menü zurückzukehren, wählen Sie OFF.

2. Einrichten der WiFi-Modulverbindung
Um die Verbindung zwischen dem WiFi-Modul und dem lokalen Netzwerk herzustellen, wählen Sie **SEt**im **Conn**Menü. Drehen Sie den KNOPF und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Das Wi-Fi -Symbol blinkt mit voller Intensität.

Drücken Sie den KNOPF, um **CSEt** auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen. Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie On. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Das Gerät richtet einen lokalen Zugangspunkt ein, der die Konfiguration der Parameter für den Zugang zum Netzwerk über die **Connectlife**-App ermöglicht (folgen Sie den Anweisungen in der App).

INFORMATION!
Die Einstellung wird sichtbar, wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindung mit dem Mobilgerät hergestellt wird.

3. Verbindung eines zusätzlichen Mobilgeräts und Backofens über einen Server
Wählen Sie im **Conn**-Menü die Einstellung **PAr** und bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den KNOPF drücken.

Um ein zusätzliches mobiles Gerät zu verbinden, drehen Sie den KNOPF und wählen Sie die Einstellung **PAIr**. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den KNOPF drücken. Der Backofen stellt eine Verbindung zu Ihrem Mobilgerät her, mit dem Sie die Tätigkeit des Backofens überwachen können.

Wenn Sie die Einstellung **UPA** gewählt haben, wird der Zugriff auf den Backofen und die Verbindung zum Server getrennt.

(Um den Vorgang fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der **Connectlife**-App).

4. Verwaltung der Backofen-Fernbedienung
Wenn das Wi-Fi-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **Connectlife** -App gesteuert und bedient werden.

Wählen Sie im **Conn**-Menü die Einstellung **rEn** und bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den KNOPF drücken.

Im **rEEn**-Menü, drehen Sie den KNOPF und wählen Sie die Einstellung On zur Fernsteuerung Ihres Backofens aus. Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den **start | stop**. Gleichzeitig leuchtet das Symbol **REMOTE** auf der Steuereinheit auf und zeigt damit die Möglichkeit an, Ihren Backofen über die **Connectlife**-App fernzusteuern.
Um die Fernsteuerungsverbindung zu deaktivieren, wählen Sie OFF im **rEEn**-Menü und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

INFORMATION!
Auf das Menü für den Zugriff auf die Fernbedienung kann auch über eine Verknüpfung zugegriffen werden. Wenn das WiFi-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich hergestellt wurden, drücken Sie lange auf die Taste **auto bake**, um die Backofen-Fernsteuerung zu aktivieren **rEEn**.

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

- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und Sie die Tür des Backofens öffnen, muss die Fernbedienung wieder aktiviert werden.
- Wenn die Tür des Backofens während des Backvorgangs geöffnet wird, wird die Fernbedienungsoption am Backofen deaktiviert.
- Jede Benutzeraktivität an der Steuereinheit deaktiviert automatisch die Fernbedienungsoption des Backofens.
- Das Ausschalten des Backofens ist die einzige Option, die verfügbar bleibt, unabhängig davon, ob die Fernbedienung aktiviert ist oder nicht.

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

WLAN-Status	WLAN-Symbol wird angezeigt.
WLAN ist deaktiviert.	Das WLAN-Symbol wird nicht auf dem Bildschirm angezeigt.
WLAN ist aktiviert, die Verbindung zum Server wird hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet schwach und blinkt.
WLAN ist aktiviert, es befindet sich im Einrichtungsprozess oder im Prozess der Verbindungsherstellung.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
WLAN ist aktiviert, es bestehen keine Verbindungen zum Server.	WLAN ist schwach beleuchtet.
Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig.
Die Fernbedienung des Backofens ist nicht aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen leuchtet nicht auf der Anzeigeeinheit.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

WLAN-Status	**WLAN-Symbol wird angezeigt.**
Die Fernbedienung des Backofens ist aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen auf der Anzeigeeinheit leuchtet vollständig.

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.

Kochtabelle

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.

Pizza-Utensilien: Nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und mit heißem Spülwasser und einem weichen Tuch reinigen. Verwenden Sie niemals aggressive und scharfe Reinigungsmittel. Bei regelmäßigem Gebrauch können leichte Verfärbungen auftreten. Dies ist ein normales Phänomen, das die Funktionalität nicht beeinträchtigt.

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

Das Backofenzubehör, mit Ausnahme von Pizza-Utensilien, ist spülmaschinengeeignet.

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

Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

Diese Funktion ermöglicht es, das Innere des Geräts und einen Teil der mitgelieferten Ausrüstung bei hohen Temperaturen zu reinigen. Bei der Reinigung werden Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt. Bei der Reinigung werden Fettreste und andere Verunreinigungen verbrannt.

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

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
1	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2 Stunden
2	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	2 Stunden 15 Minuten
3	Intensiv-Reinigung	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	2 Stunden 30 Minuten
HINWEIS: Je hartnäckiger die Verschmutzung ist, desto höher sollte die gewählte Stufe sein.			

Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

Bei durchschnittlicher Nutzung des Backofens empfehlen wir eine pyrolytische Reinigung pro Monat.

- Entfernen Sie alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste aus dem Backofen.
- Beginnen Sie die pyrolytische Reinigung erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Es ist möglich, das mitgelieferte Zubehör zu reinigen: das tiefe Universalbackblech, das flache Backblech und die Führungen.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.
- Wenn Sie die Ausziehführungen reinigen, ziehen Sie sie heraus und entfernen Sie sie, nachdem der Vorgang abgeschlossen ist.

INFORMATION!

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

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

WARNUNG!

Durch die automatische pyrolytische Reinigung kann das Innere des Backofens und des Zubehörs die Farbe ändern und den Glanz verlieren. Die pyrolytischen Ausziehführungen können sich gelb verfärben, werden lauter und steifer, sollten aber nach mehrmaligem Gebrauch wieder reibungslos und geräuschlos laufen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Backofens oder des Zubehörs.

1. Berühren Sie die **extra bake**-Taste, um Zusatzfunktionen auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen. Drehen Sie den KNOPF so, dass das Symbol und **P** leuchten, und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Auf dem Display werden drei Reinigungsintensitätsstufen angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Reinigungsintensität zu wählen. Je weiter die Verschmutzung geht, desto höher sollte die Stufe gewählt werden. Als Standardeinstellung ist mittlere Stufe ausgewählt.
Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken auf den KNOPF. Berühren Sie die **start I stop** -Taste. Die Zeit beginnt herunterzuzählen.

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

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

- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.

WARNUNG!
Während der Pyrolyse können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Achten Sie daher darauf, dass der Raum während des Verfahrens gut belüftet ist, und halten Sie sich nicht über längere Zeit in diesem Raum auf. Lassen Sie Kinder und Haustiere nicht in die Nähe des Ofens.

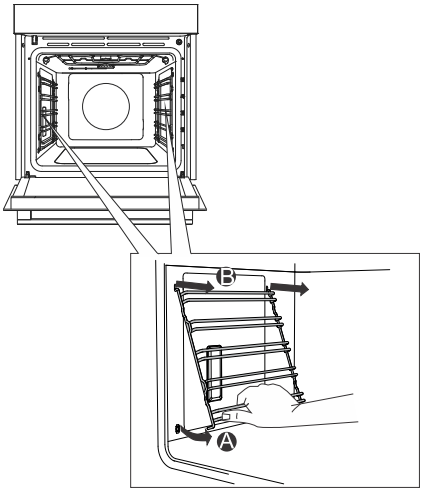
Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.

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

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

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

Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

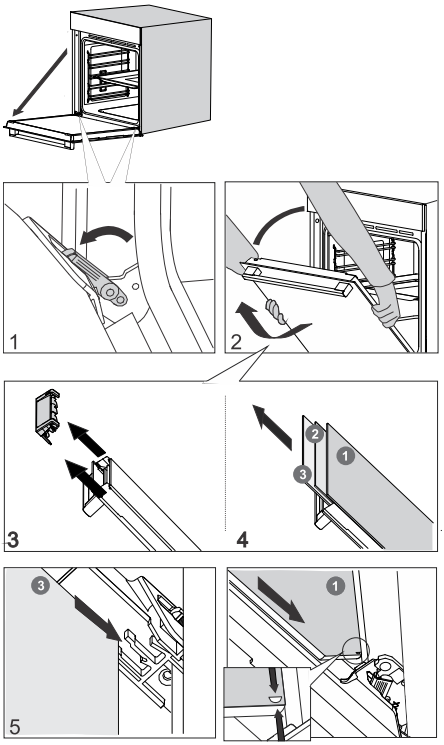


A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

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

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

3 Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

4 Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

5 Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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

WARNUNG!
Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür
(vom Modell abhängig)

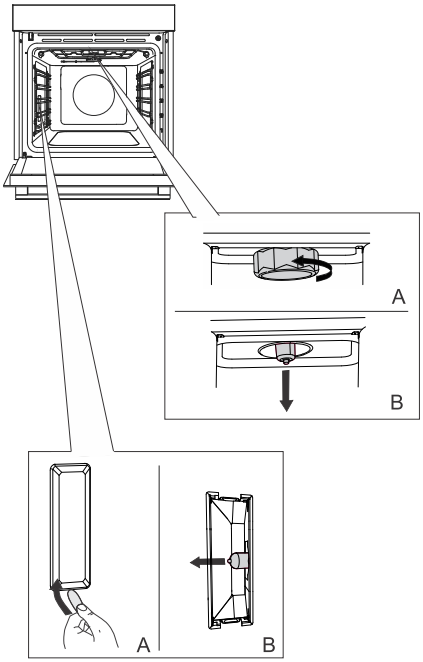
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch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

WARNUNG!
Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

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

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

2 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.

INFORMATION!
Achten Sie darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.
Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

Tabelle Störungen und Fehler

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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

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

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

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

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

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

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

Störung/Fehler	Ursache
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.
Pizza ist nicht durchgebacken.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit um ein paar Sekunden. Schon ein kleiner Unterschied kann einen signifikanten Einfluss auf die Bräunung haben.
Pizza ist zu stark gebacken.	Nach Ablauf der Zeit haben Sie die Pizza nicht sofort aus dem Ofen genommen. Reduzieren Sie die Zubereitungszeit um ein paar Sekunden. Schon ein kleiner Unterschied kann einen signifikanten Einfluss auf die Bräunung haben.
Der Boden der Pizza ist zu verbrannt.	Verwendung von ungeeignetem Mehl. Um dies zu vermeiden, sollten Sie Mehl verwenden, das speziell für das Pizzabacken geeignet ist, z. B. Grieß. Pizzateig sollte immer Raumtemperatur haben, bevor er verwendet wird.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Das Vorheizen des Backofens im Pizzaprogramm dauert mehr als 20 Minuten.	Wenn der Backofen an ein System mit einer instabilen Spannung oder einer Spannung unter 230 V angeschlossen ist, verlängern sich die Vorheizzeiten auf bis zu 30 Minuten.

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.

Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	17,7 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	2,7 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

oder

Funkgerätetyp:	Modul HLW3215-TG
WLAN	
Betriebsfrequenzbereich:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antennenverstärkung 10 dBi)
Maximaler Antennengewinn:	Verstärkung: 0dBi
Bluetooth	
Frequenzbereich:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Trägerausgabe:	6 dBm (≤10 dBm)
Emissionsart:	F1D

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

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.
Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
*** Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-40	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		1,5	140 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160 **	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160	70-120	
BRATEN						

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	max	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	25-40 ***	

gorenje

929467-a17

CE