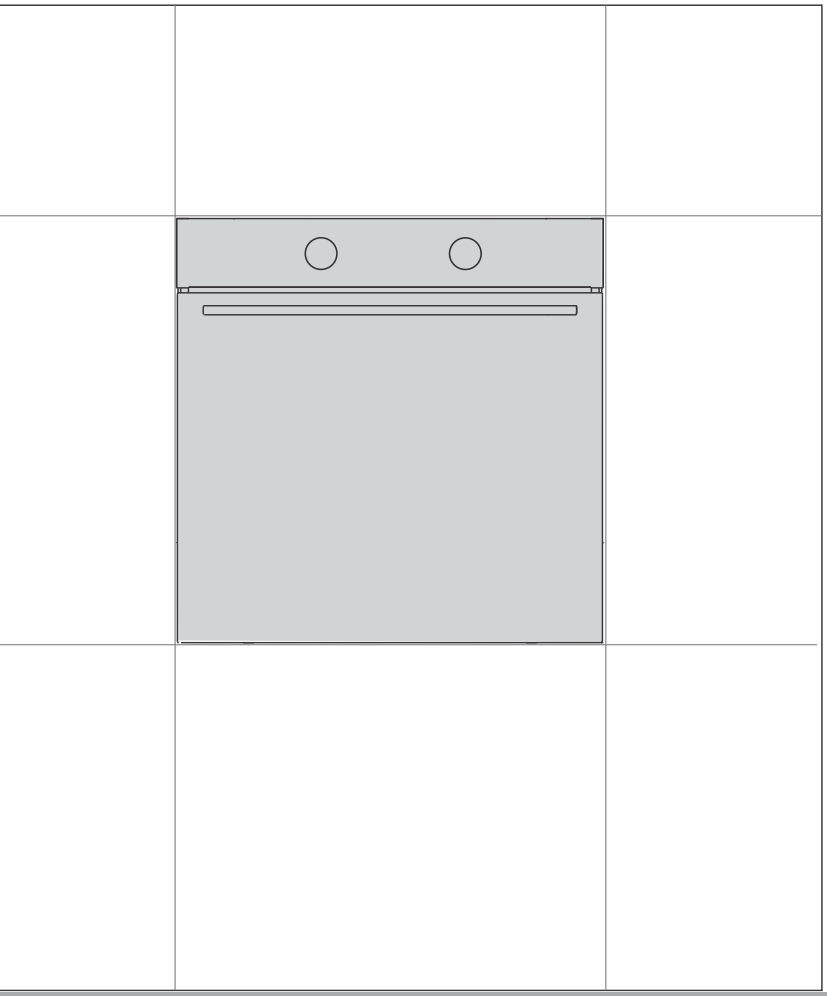
gorenje

DE DE AT CH LU

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN



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

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

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

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

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**

**Andere wichtige Sicherheitswarnungen** ..... **7**

**Eingebauter Backofen** ..... **8**
Gerätebeschreibung ..... 8
Geräteausstattung ..... 9

**Gebrauch des gerätes** ..... **13**
Vor dem ersten Gebrauch ..... 13
Zum ersten Mal einschalten ..... 13
Auswahl der einstellungen ..... 14
Start des back-/bratvorgangs ..... 20
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens ..... 20

**Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen** ..... **22**

**Kochtabelle** ..... **23**

**Kochen mit einer Temperatursonde** ..... **27**
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten ..... 29

**Reinigung und Pflege** ..... **30**
Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion ..... 31
Entfernen des Kabels und fester ausziehbarer Führungen ..... 32
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen ..... 33
Austausch des Leuchtmittels im Garraum ..... 35

**Tabelle Störungen und Fehler** ..... **36**
Besondere hinweise und störungsmeldungen ..... 36

**ENTSORGUNG** ..... **37**

# Sicherheitshinweise

**Lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie diese 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 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.

# Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, wie zum Beispiel als Raumheizung oder zum Trocknen von Haustieren oder anderen Tieren, Papier, Stoffen, Kräutern usw., da dies zu Verletzungen oder Brandgefahr führen 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.

Die Ofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Ein drittes Glas sorgt für zusätzlichen Schutz und senkt die Temperatur der Außenfläche (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.

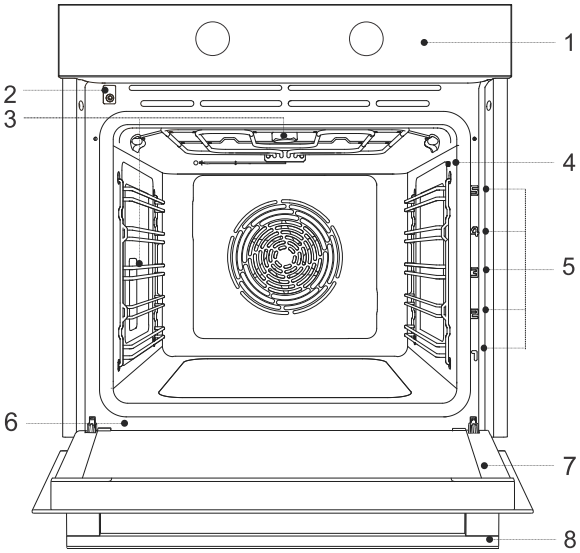
⚠ **WARNUNG!**
**Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.**

# Eingebauter Backofen

## Gerätebeschreibung

**INFORMATION!**
**Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.**

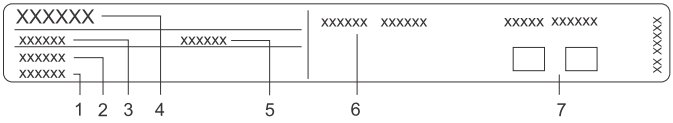
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.




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

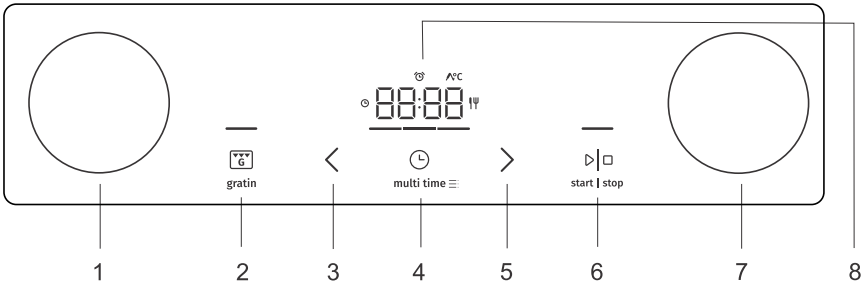
### Typenschild – Produktinformation

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.




1 Seriennummer
2 Code/ID
3 Typ
4 Marke
5 Modell
6 Technische Informationen
7 Konformitätskennzeichnung

## Bedieneinheit
(vom Modell abhängig)




1. Auswahlknebel für die beheizungsart
2. Gratintaste (Gratin)
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start I stopp-Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
7. Temperatureinstellknopf
8. Anzeigeeinheit

**INFORMATION!**
Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie die Tasten mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

## Push-Pull-Knöpfe
(vom Modell abhängig)

Knebel zuerst leicht eindrücken, damit er herausspringt, danach können Sie ihn drehen.

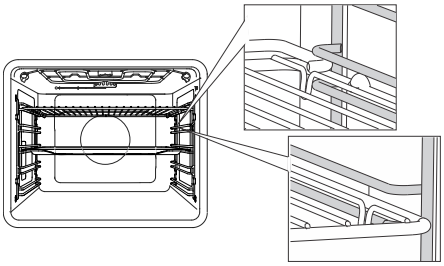
**WARNUNG!**
**Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebelnach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.**

# Geräteausstattung

## Führungen

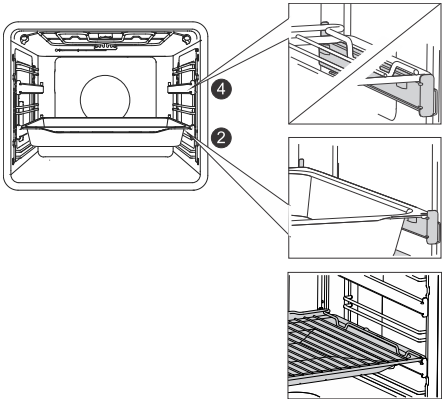
- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.
- Schieben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

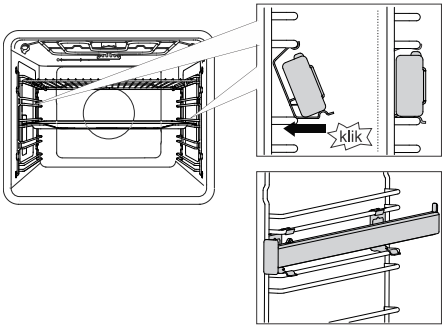
## Feste ausziehbare Führungen




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.

## Ausziehbare Click-on-Führungen
(vom Modell abhängig)




Die Einrast-Auszugsführung kann in einen beliebigen Zwischenraum zwischen zwei Drahtführungen eingeschoben werden. Legen Sie die Führung symmetrisch auf die Drahtführungen links und rechts im Garraum. Haken Sie zunächst den oberen Clip der Führung unter den Draht der Drahtführung. Drücken Sie dann den unteren Clip in die richtige Position, bis Sie ein KLICKEN hören.

HINWEIS: Die Führungen können in beliebiger Höhe zwischen zwei Ebenen von Drahtführungen angebracht werden.

**INFORMATION!**
Die ausziehbaren Click-on-Führungen können nicht auf Führungen mit fester Teilausdehnung auf zwei Ebenen montiert werden. Sie können jedoch an einstufigen, teilweise ausziehbaren Führungen der Stufen 3–4 und 4–5 montiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die ausziehbare Führung richtig gedreht ist und sich nach außen erstreckt, d. h. aus dem Ofen heraus.

## Türkontaktschalter
(vom Modell abhängig)

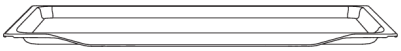
Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

## 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

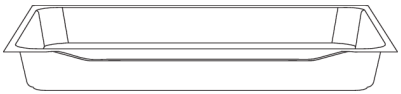
Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.

**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.

Temperatur-**SONDE(BAKESENSOR)**.

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

# Gebrauch des gerätes

## 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 Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall wird 12:00 Uhr auf der Anzeige angezeigt.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.

**INFORMATION!**

Um sie zu ändern, berühren Sie die Tasten 〈 oder 〉. Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken von **multi time** oder der **start I stop**-Taste. Die nächste Einstellung kann angepasst werden, sobald Sie die vorhergehende Einstellung vorgenommen und bestätigt haben.

**1. UHRZEITEINSTELLUNG**

Stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese. Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird der Durchlauf der Werte schneller.

**INFORMATION!**

Informationen zum späteren Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel Zusätzliche Funktionen.

**2. DISPLAY DIMMER**

Hohe Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brh** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf dem Display angezeigt. Verwenden Sie die Werteinstelltasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.

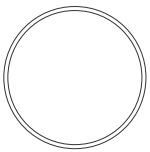
**3. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS**

Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **Vol** und der aktuell eingestellte Wert für die Lautstärke des akustischen Signals werden auf dem Display angezeigt. Verwenden Sie die Werteinstellungstaste, um die Lautstärke des akustischen Signals zu erhöhen oder auszuschalten.

Wenn die ausgewählten Einstellungen bestätigt wurden, erscheint die Uhr auf der Anzeigeeinheit (wenn sich der Betriebssystemauswahlknopf auf Position 0 befindet).

# Auswahl der einstellungen

## AUSWAHL DES KOCHSYSTEMS




Drehen Sie den KNOPF (links und rechts), um das KOCHSYSTEM auszuwählen (siehe Programmtabelle).

**INFORMATION!**
Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

**INFORMATION!**
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

| Symbol | Verwendung |
|---|---|
| | **SCHNELLES VORHEIZEN DES BACKOFENS**<br>Um in kürzester Zeit die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wenn der Ofen auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt ist, ist der Heizvorgang abgeschlossen. Darauf folgt die Systemeinstellung, mit der Sie Ihr Essen kochen möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Kochen von Speisen. |
| | **OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER**[1)]<br>Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen. |
| | **GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER**[1)]<br>Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill. |
| | **INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE)**[1) 2)]<br>Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets).<br>Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche. |
| | |
| | **HEISSLUFT**[1) 2)]<br>Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. Auf diese Weise wird die Oberfläche ausgetrocknet und eine dickere Kruste erzeugt. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.<br>Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche. |
| | |
| | **OBER- UND UNTERHITZE**[1) 2)]<br>Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Aufläufen und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).<br>Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche. |
| | |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

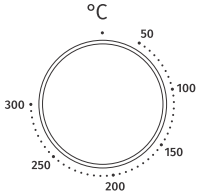
| Symbol | Verwendung |
|---|---|
| | **GROSSFLÄCHENGRILL**[1)]<br>Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie um zu gratinieren und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizer erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig.<br>Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. |
| | **LANGSAMES BACKEN**[3)]<br>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. |
| | **PIZZA-SYSTEM**[1)]<br>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. |
| | **BACKEN VON TIEFKÜHLKOST**[1)]<br>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. |
| | **ENTFROSTEN**<br>Dieses System eignet sich zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost. |
| | **AQUA CLEAN**<br>Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen. |
| | **OFENBELEUCHTUNG**<br>Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn ein System ausgewählt wird oder wenn der Knopf in die Lichtposition gedreht wird. |

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

2) *Mit diesen Systemen können Sie dem Backprozess Dampf hinzufügen. Die Grundfunktion wird ausgeführt, wenn das System ausgewählt wird. Bei Verwendung eines Backblechs mit Wasser wird die Funktion auf Backen mit Dampfzusatz umgestellt (siehe Kapitel Inbetriebnahme).*

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

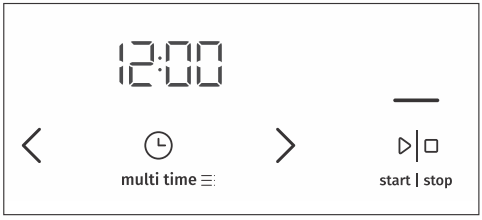
## EINSTELLEN DER KOCHTEMPERATUR




Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

## TIMER-FUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS. Stellen Sie dann die TEMPERATUR ein.




**Zeitgesteuertes Kochen**

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

Berühren Sie die **multi time**-Taste. Das Symbol wird auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die 〈 oder 〉, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Berühren Sie die **start I stop** Taste, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.
Um den Ofenbetrieb zu starten, berühren Sie die **start I stop**-Taste.

**Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen**

**INFORMATION!**
Für den Grill und den Grill mit Lüftersystemen kann kein verzögerter Start eingestellt werden.

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 Uhr
Kochzeit:2 Stunden
Ende der Kochzeit:18 Uhr

Berühren Sie die **multi time**-Taste. Das Symbol für die Garzeit wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die 〈 oder 〉, um das Programm (Koch-)Dauer einzustellen (in unserem Fall ist dies 2:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start I stop**-Taste. Tippen Sie doppelt auf **multi time**, um erneut die Zeit einzustellen, zu der Sie Ihr Essen zubereiten möchten (in unserem Fall ist dies 18:00 Uhr oder 6 p.m.). Die gewünschte Endzeit für das Kochen wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt (18:00). Berühren Sie die **start I stop**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.

Berühren Sie die **start I stop**-Taste, um den Backvorgang zu starten.

Während des Wartens auf die Inbetriebnahme befindet sich der Ofen in einem Teilbereitschaftsmodus. Die Anzeige ist gedimmt und das Lüftersystem und die Ofenbeleuchtung sind die ganze Zeit eingeschaltet. Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr oder 4 p.m.). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr oder 6 p.m.).

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

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Ofen automatisch den Betrieb. Die Anzeigen **End** und 00:00 wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

**WARNUNG!**
**Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die einen vorgeheizten Ofen benötigen.**

**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 Kurzzeitweckers**
Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten 10 Minuten wird der Kurzzeitwecker in Schritten von einer Sekunde angezeigt. Berühren Sie die **multi time**zweimal (zweimal tippen), bis das Symbol auf der Anzeigeeinheit angezeigt wird. Berühren Sie 〈 oder 〉, um den Kurzzeitwecker einzustellen.

**INFORMATION!**
Wenn ein verzögerter Start eingestellt ist, können Sie den Kurzzeitwecker einstellen, indem Sie dreimal auf die **multi time**-Taste tippen.

**INFORMATION!**
Wenn Sie eine Timer-Funktion einstellen, können Sie den Wert zurücksetzen, indem Sie gleichzeitig die Tasten 〈 und 〉. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start I stop**-Taste.

**INFORMATION!**
Die zuletzt verwendeten Timer-Funktionswerte werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung des Timers als voreingestellte Werte angeboten. Diese Einstellungen können auch deaktiviert werden (siehe Kapitel „Auswahl zusätzlicher Funktionen“, „Anpassungsfunktion“).

## AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN

Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf die Position „0“.

Um eine Funktion zu aktivieren, drücken Sie die **multi time**-Taste und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. **SEtt** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü für Zusatzfunktionen.

**INFORMATION!**

Verwenden Sie die 〈 oder 〉 Tasten zum Navigieren im Menü. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start I stop** oder **multi time**-Taste. Um das Menü für zusätzliche Funktionen zu verlassen, berühren Sie die **gratin**-Taste.

**1. Uhr angezeigt**

Verwenden Sie die 〈 und 〉 Tasten zum Einstellen der Uhr. **CLoc**wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12-Stunden- und der 24-Stunden-Anzeige umschalten. Bestätigen Sie und stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese.

**2. Lautstärke des akustischen Signals**

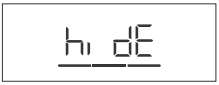
Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Wählen Sie die **Vol**-Einstellung. Berühren Sie die 〈 oder 〉 -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.

**3. Anzeigebeleuchtung**

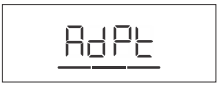
Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Wählen Sie die **brh**-Einstellung. Berühren Sie die 〈 oder 〉 Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.

**4. Anzeigeeinheit – Nachtmodus**

Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrigste Display-Beleuchtungsstufe). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung. Berühren Sie die 〈 oder 〉 -Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebeleuchtung und bestätigen Sie.




**5. Standby**
Diese Funktion schaltet die Uhranzeige automatisch ein oder aus. Wählen Sie die **hidE**-Einstellung. Berühren Sie die 〈 oder 〉 Taste zur Auswahl onoder off, und bestätigen Sie die Auswahl.




**6. Adaptive Funktion**
Diese Funktion ermöglicht das Einstellen der eingestellten Kochzeit. Die Funktion ist werkseitig deaktiviert, kann aber auch aktiviert werden. Wenn die Funktion aktiviert ist, werden die neuesten Einstellungen für die Dauer des Kochprogramms angezeigt. Es werden Werte aus der letzten Kochsitzung verwendet.
**AdPt** wird auf dem Display angezeigt. Berühren Sie zum Deaktivieren der Funktion die 〈 oder 〉 -Taste, um off auszuwählen. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion wieder zu aktivieren. Wählen Sie on auf dem Display aus.

**7. Werkseinstellungen**
Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. **FAct**wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die 〈 oder 〉 Taste zur Auswahl rES, um die Werkseinstellungen auszuwählen, und bestätigen Sie, indem Sie die Taste **start I stop**-Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle beleuchteten Striche verschwunden sind.

⚠ **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.**

# Start des back-/bratvorgangs

start | stop

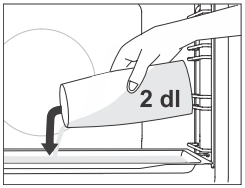
Der Strich über der **start I stop**-Taste leuchtet teilweise. Drücken Sie diese Taste, um das eingestellte Programm auszuführen.
Während des Programmbetriebs leuchtet der Strich über der Taste heller (leuchtet vollständig).

**INFORMATION!**
Wenn keine Timerfunktion gewählt ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und °Cwird auf dem Display angezeigt.

gratin

**Extra gratin**
Die Funktion kann erst nach 10 Minuten Ofenbetrieb gestartet werden (der Strich über der Gratin-Taste leuchtet teilweise/schwach). Wenn die Funktion bestätigt wird, erscheint auf dem Display die Garzeit 10 Minuten (10:00). Berühren Sie die 〈 oder 〉 -Taste zum Einstellen der Gratindauer.
Die Funktion kann auch durch Drücken der **gratin**-Taste.

Die Funktion wird in der letzten Phase des Backens oder nach dem Backvorgang verwendet, wenn Sie dem Essen Sauce oder Trockenmarinade hinzufügen oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Während des Gratin-Prozesses bildet sich auf dem Essen eine goldbraune Kruste, die das Essen vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.




**Backen unter Zugabe von Dampf**
Legen Sie in Systemen **mit Zugabe von Dampf** das flache Backblech in die Führung der ersten Ebene, während der Ofen noch kühl ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Stellen Sie die zu kochenden Speisen auf die zweite Ebene und starten Sie das System.

**INFORMATION!**
Wenn Sie ein tiefes Backblech verwenden, legen Sie es eine Stufe höher als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angegeben ein.
Öffnen Sie für einen optimalen Betrieb der Funktion nicht die Ofentür und fügen Sie während des Garvorgangs kein Wasser hinzu.

# Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Drücken Sie die **start I stop**-Taste, um den Kochvorgang anzuhalten. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf die Position „0“.

**INFORMATION!**

Nach dem Garvorgang werden auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht, außer dem Kurzzeitwecker. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt.

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.

# 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-Tiefbackbleich eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.
- **Vorheizen:**Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn dies nach dem Rezept in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung erforderlich ist. Wenn Sie den Ofen vorheizen, legen Sie die Speisen erst in den Ofen, wenn der Ofen vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Das Vorheizen wird für empfindliche Fleischstücke (Lendenstück) sowie für Hefeteig und Biskuitteig empfohlen, die eine kürzere Backzeit erfordern. Das Heizen eines leeren Ofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir nach Möglichkeit, mehrere Gerichte nacheinander oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.
  Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind in der Tabelle mit einem Sternchen gekennzeichnet, * jene, für die ein 5-minütiges Vorheizen ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet. ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.
- **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

| Gericht | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| **GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE** | | | | |
| **Gebäck/Kuchen in Formen** | | | | |
| Biskuittorte | 3 | | 160 | 30-40 |
| Kuchen mit Füllung | 2 | | 180 | 60-70 |
| Marmorkuchen | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf) | 2 | | 170-180 | 45-55 |
| geöffneter Kuchen, Torte | 3 | | 170-180 | 35-45 |
| Brownies | 2 | | 170-180 | 30-35 |
| **Gebäck auf Backblechen** | | | | |
| Strudel | 2 | | 180-190 | 60-70 |
| Strudel, gefroren | 2 | | 200-210 | 34-45 |
| Biskuitroulade | 3 | + Backblech mit Wasser | 170-180 | 13-18 |
| Buchteln | 2 | | 180-190 | 30-40 |
| **Kekse** | | | | |
| Cupcakes | 3 | | 160 * | 25-35 |
| Cupcakes, 2 Ebenen | 2, 4 | | 155-165 * | 30-40 |
| Hefeteig-Gebäck | 2 | | 180 * | 17-22 |
| Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen | 2, 4 | | 160 * | 18-25 |
| Blätterteig-Gebäck | 2 | | 200 * | 15-20 |
| Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen | 2, 4 | | 170 * | 25-30 |
| **Kekse** | | | | |
| Spritzgebäck | 3 | | 150 * | 30-40 |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | 2, 4 | | 150 * | 30-40 |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | 1, 3, 5 | | 145 * | 40-50 |
| Kekse | 3 | | 160-170 * | 15-20 |
| Kekse, 2 Ebenen | 2, 4 | | 150-160 * | 20-25 |
| Baiser | 3 | | 80-100 * | 120-150 |
| Baiser, 2 Ebenen | 2, 4 | | 80-100 * | 120-150 |
| Macarons | 3 | | 130-140 * | 15-20 |
| Macarons, 2 Ebenen | 2, 4 | | 130-140 * | 15-20 |
| **Brot** | | | | |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| **Gericht** | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| Aufgehen und Prüfen | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| Brot auf einem Backblech | 2 | + Backblech mit Wasser | 190-200 | 40-55 |
| Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen | 2, 4 | | 190-200 * | 40-55 |
| Dosenbrot | 1 | | 190-200 | 30-45 |
| Dosenbrot, 2 Ebenen | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| Fladenbrot (Focaccia) | 2 | | 270 | 15-25 |
| frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen) | 3 | + Backblech mit Wasser | 200-210 | 10-15 |
| frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| Toastbrot | 5 | | 240 | 4-6 |
| Belegte Sandwiches | 5 | | 240 | 3-5 |
| **Pizza und andere Gerichte** | | | | |
| Pizza | 1 | | 300 * | 4-7 |
| Pizza, 2 Rostebenen | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| Tiefkühlpizza | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Tiefkühlpizza, 2 Ebenen | 2, 4 | | 200-220 | 10-20 |
| Pastete, Quiche | 2 | | 190-200 | 50-60 |
| Burek | 2 | | 180-190 | 40-50 |
| **FLEISCH** | | | | |
| **Rind- und Kalbfleisch** | | | | |
| Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 130-160 |
| gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg | 2 | | 200-210 | 90-120 |
| Lendenstück, medium, 1 kg | 2 | | 170-190 * | 40-60 |
| Rinderbraten, langsam gekocht | 2 | | 120-140 * | 250-300 |
| Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm | 4 | | 220-230 | 25-30 |
| Burger, Dicke 3 cm | 4 | | 220-230 | 25-35 |
| Kalbsbraten 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 120-150 |
| **Schweinefleisch** | | | | |
| Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg | 3 | | 170-180 | 100-130 |
| Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg | 3 | | 180-190 | 120-150 |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| **Gericht** | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| Schweinelende, 400 g | 2 | | 80-100 * | 80-100 |
| Schweinebraten, langsam gekocht | 2 | | 100-120 * | 200-230 |
| Schweinerippen, langsam gekocht | 2 | | 120-140 * | 210-240 |
| Schweinekoteletts, Dicke 3 cm | 4 | | 220-230 | 20-25 |
| **Geflügel** | | | | |
| Geflügel, 1,2–2,0 kg | 2 | | 200-220 | 60-80 |
| Geflügel mit Füllung, 1,5 kg | 2 | | 170-180 | 80-100 |
| Geflügel, Brust | 2 | | 170-180 | 45-60 |
| Hähnchenschenkel | 3 | | 210-220 | 25-40 |
| Hähnchenflügel | 4 | | 210-220 | 20-35 |
| Geflügel, Brust, langsam gekocht | 3 | | 100-120 * | 60-90 |
| **Fleischgerichte** | | | | |
| Hackbraten, 1 kg | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| Grillwürste, Bratwurst | 4 | | 230 ** | 8-15 |
| **FISCH UND MEERESFRÜCHTE** | | | | |
| ganzer Fisch, 350 g | 4 | | 230-240 | 12-20 |
| Fischfilet, Dicke 1 cm | 4 | | 220-230 | 8-12 |
| Fischsteak, Dicke 2 cm | 4 | | 220-230 | 10-15 |
| Jakobsmuscheln | 4 | | 230 * | 5-10 |
| Garnelen | 4 | | 230 * | 3-10 |
| **GEMÜSE** | | | | |
| Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten | 3 | | 210-220 * | 30-40 |
| Ofenkartoffeln, halbiert | 3 | + Backblech mit Wasser | 200-210 * | 40-50 |
| Gefüllte Kartoffel | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| Pommes frites, hausgemacht | 4 | | 210–220 * | 20-30 |
| gemischtes Gemüse, Stücke | 3 | + Backblech mit Wasser | 190-200 | 30-40 |
| gefülltes Gemüse | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| **KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFRORENE** | | | | |
| Pommes frites | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| Pommes frites, 2 Ebenen | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| Hühnermedaillons | 4 | | 210-220 * | 12-17 |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

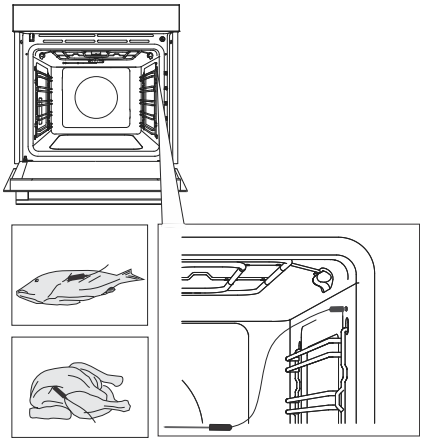
| **Gericht** | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| Fischstäbchen | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| Lasagne, 400 g | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| gewürfeltes Gemüse | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| Croissants | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| **GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE** | | | | |
| Kartoffelmoussaka | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| Lasagne | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| süß gebackener Pudding | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| süßes Soufflé | 2 | | 160-180 * | 35-45 |
| gratinierte Gerichte | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| gefüllte Tortillas, Enchiladas | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| Grillkäse | 4 | | 240 ** | 6-9 |
| **ANDERES** | | | | |
| Abtauen | 2 | | 45 | / |
| Konservierung | 2 | | 180 | 30 |
| Sterilisation | 3 | | 125 | 30 |
| Kochen in einem Wasserbad | 2 | | 150-170 * | / |
| Wiederaufheizen | 3 | | 60-95 | / |
| Tellererwärmung | 2 | | 75 | 15 |

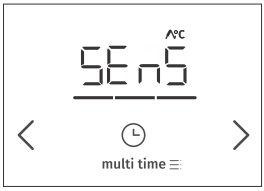
# Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

**WARNUNG!**
**Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.**





1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde in die Buchse einsetzen, werden die voreingestellten Funktionen des Ofens gelöscht.

3 Wählen Sie das gewünschte System und die gewünschte Kochtemperatur (im Temperaturbereich von bis zu 230 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Um die Temperatur zu ändern, verwenden Sie die 〈 oder 〉 -Taste. Wählen Sie die gewünschte endgültige Kerntemperatur des Koch-/Backguts (im Temperaturbereich zwischen 30 und 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start I stop**-Taste.

5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

**INFORMATION!**
Während des Kochvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Gartemperatur oder die Soll-Kerntemperatur während des Garvorgangs ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der **start I stop**-Taste.

**Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:**

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

**WARNUNG!**
**Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.**

**INFORMATION!**
Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

# Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

| Lebensmittel | blue (roh) | medium rare | medium | medium well | well done |
|---|---|---|---|---|---|
| **RINDFLEISCH** | | | | | |
| Rinderbraten | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| Rindfleisch, Filet | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Rinderbraten/Rumpsteak | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Burger | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| **KALBFLEISCH** | | | | | |
| Kalbfleisch, Lendenstück | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Kalbfleisch, Hinterteil | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| **SCHWEINEFLEISCH** | | | | | |
| Braten, Hals | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| Schweinelende | / | / | / | 60-69 | / |
| Hackbraten | / | / | / | / | 80-85 |
| **LAMMFLEISCH** | | | | | |
| Lammfleisch | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **HAMMELFLEISCH** | | | | | |
| Hammelfleisch | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **BÖCKCHEN** | | | | | |
| Ziegenfleisch | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **GEFLÜGEL** | | | | | |
| Geflügel, ganz | / | / | / | / | 82-90 |
| Geflügel, Brust | / | / | / | / | 62-65 |
| **FISCH UND MEERESFRÜCHTE** | | | | | |
| Forelle | / | / | / | 62-65 | / |
| Thunfisch | / | / | / | 55-60 | / |
| Lachs | / | / | / | 52-55 | / |

# 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.

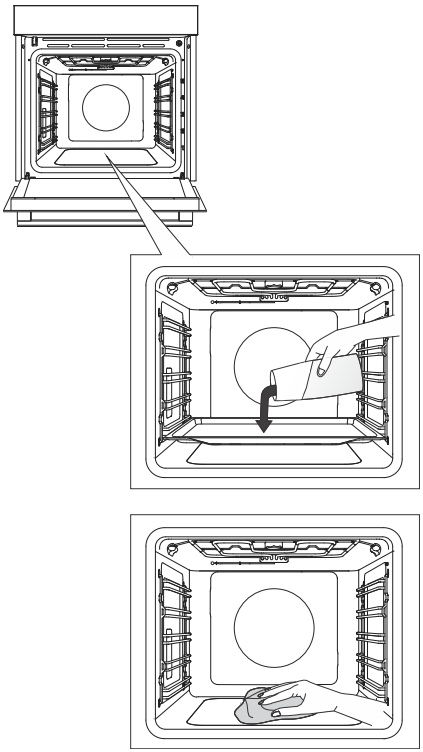
**INFORMATION!**
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

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.

# 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 Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.

2 Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf Aqua Clean. Stellen Sie den TEMPERATURKNOPF auf 80 °C.

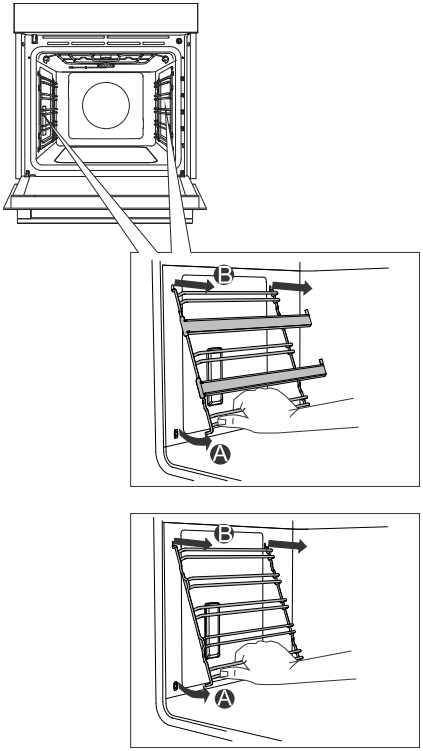
3 Lassen Sie das Programm eine halbe Stunde lang laufen.

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 des Kabels und fester ausziehbarer Führungen

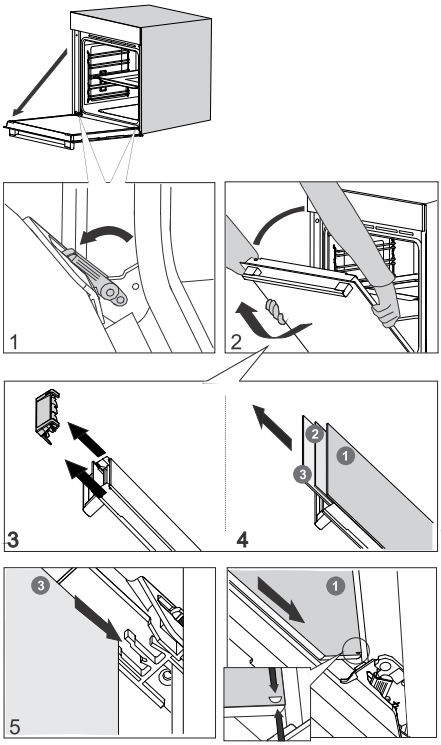



A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

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)

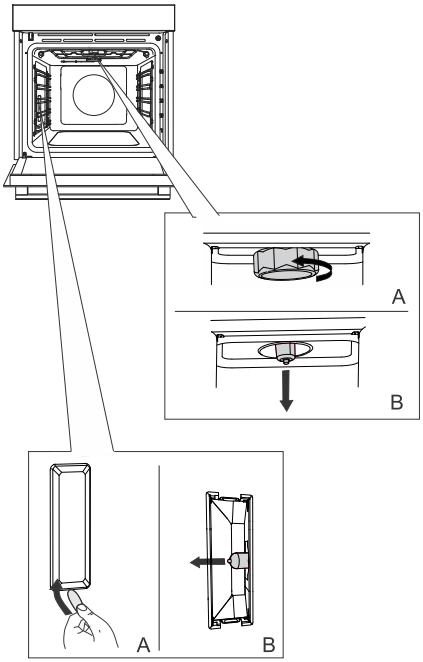
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch 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.<br>Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker. |

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

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder dessen Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die fachgerechte **Entsorgung** des Geräts leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Wenden Sie sich für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an Ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

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

gorenje

843371-a8

CE