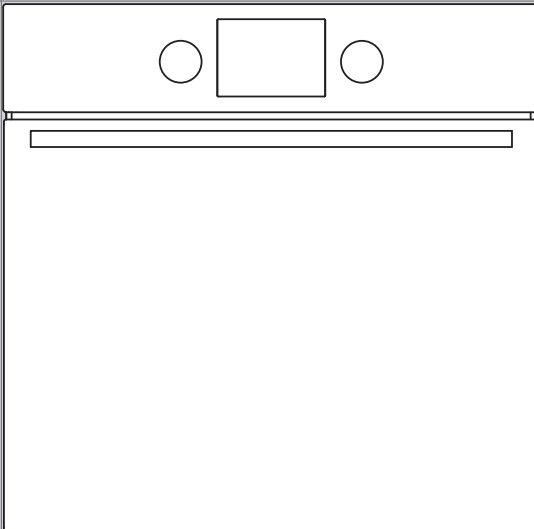


DE

**DETAILLIERTE  
GEBRAUCHS-  
ANWEISUNG FÜR DEN  
ELEKTRISCHEN  
PYROLYTISCHEN  
BACKOFEN**  
**gorenje**



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

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

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.

Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Einbau- und Installationshinweise sind als separate Anleitung beigelegt.

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / <http://www.gorenje.com>



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

# INHALT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b><br>7 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES<br><br>.....<br><br><b>8 ELEKTRISCHER PYROLYTISCHER BACKOFEN</b><br>12 BEDIENEINHEIT<br>14 TECHNISCHE ANGABEN                                                                                                                                                                                          | <b>EINLEITUNG</b>                    |
| <b>15 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS</b> |
| <b>16 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)</b><br>16 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN<br>17 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART<br>19 3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN<br>22 4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN<br>24 5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS<br>24 6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN<br><br>.....<br><br><b>25 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN</b> | <b>BRATEN/BACKEN IN SCHRITTEN</b>    |
| <b>40 REINIGUNG UND PFLEGE</b><br>41 KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG<br>42 SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS – PYROLYSE<br>44 DEMONTAGE DER DRAHT- UND TELESKOPAUZIEHFÜHRUNGEN<br>45 MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG<br>46 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR<br>49 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE<br>50 AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE                 | <b>REINIGUNG UND PFLEGE</b>          |
| <b>51 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN</b>     |
| <b>52 ENTSORGUNG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>SONSTIGES</b>                     |

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---



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

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

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

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

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

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

**HINWEIS:** Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz

getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

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

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

## **Sicherheit während der pyrolytischen Selbstreinigung**

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

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

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

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

Keine Gegenstände auf den Garraumboden stellen.

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

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

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

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

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

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

Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens entstehen sehr hohe Temperaturen, aufgrund welcher Rauch und Dämpfe aus dem Garraum entweichen können.

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

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



Achtung - heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung.

## VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

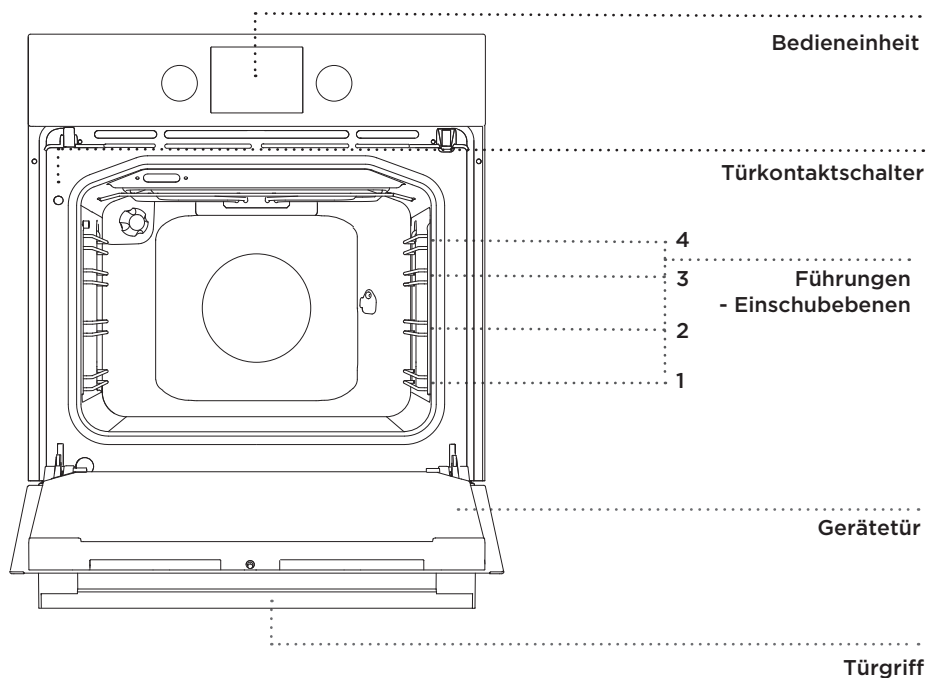


**Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.**

# ELEKTRISCHER PYROLYTISCHER BACKOFEN

## (BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS - VOM MODELL ABHÄNGIG)

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



### VERSENKBARER BEDIENUNGSKNEBEL

Den Knebel leicht drücken, damit er herausspringt, dann können Sie ihn drehen.

 Drehen Sie nach jedem Gebrauch den versenkbaren Bedienungsknebel in die Nullposition und drücken Sie ihn leicht ein, um ihn in die versenkte Position zu versetzen. Der versenkbare Bedienungsknebel springt nur dann heraus bzw. kann in die Bedienungsblende nur dann hineingedrückt werden, wenn er sich in der Nullposition befindet.

## DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen das Backen/Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen von unten nach oben gezählt werden).

Die Einschubebenen 3 und 4 dienen zum Grillen von Fleisch.

## TELESKOPAUZIEHFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein.

Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

## TÜRKONTAKTSCHALTER

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

## KÜHLGEBLÄSE

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

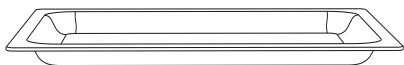
## VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Backofens ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb und kühlt den Garraum.

## BACKOFENZUBEHÖR



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



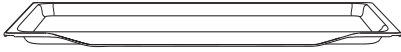
**Der GLASBRÄTER** wird zum Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



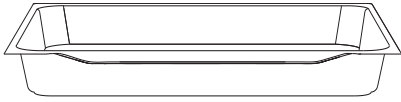
**Der ROST** wird zum Grillen verwendet; Sie können Fleisch direkt auf den Rost legen bzw. das Backblech auf den Rost stellen.



Der Rost verfügt über einen Sicherheitshaken, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen vorne leicht anheben.



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

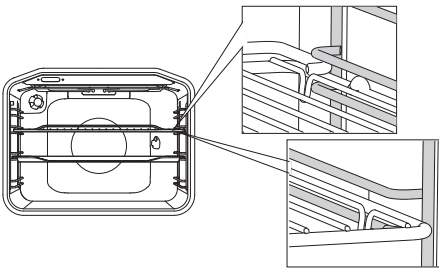


**Das HOHE BACKBLECH** wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet.  
Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

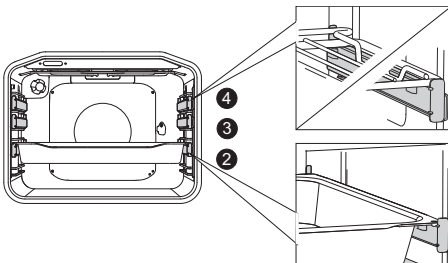
 Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



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

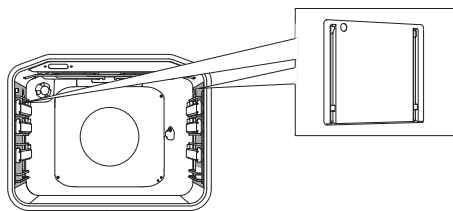


Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Ziehen Sie bei Teleskop-Ausziehführungen zuerst die Führung einer Einschubebene heraus und stellen Sie den Rost oder das Backblech darauf, schieben Sie danach die Führungen bis zum Einschlag ein.

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



Die **KATALYTISCHE GARRAUMAUSKLEIDUNG** verhindert beim Braten von Fleisch das Spritzen von Fett auf die Wände des Garraums.

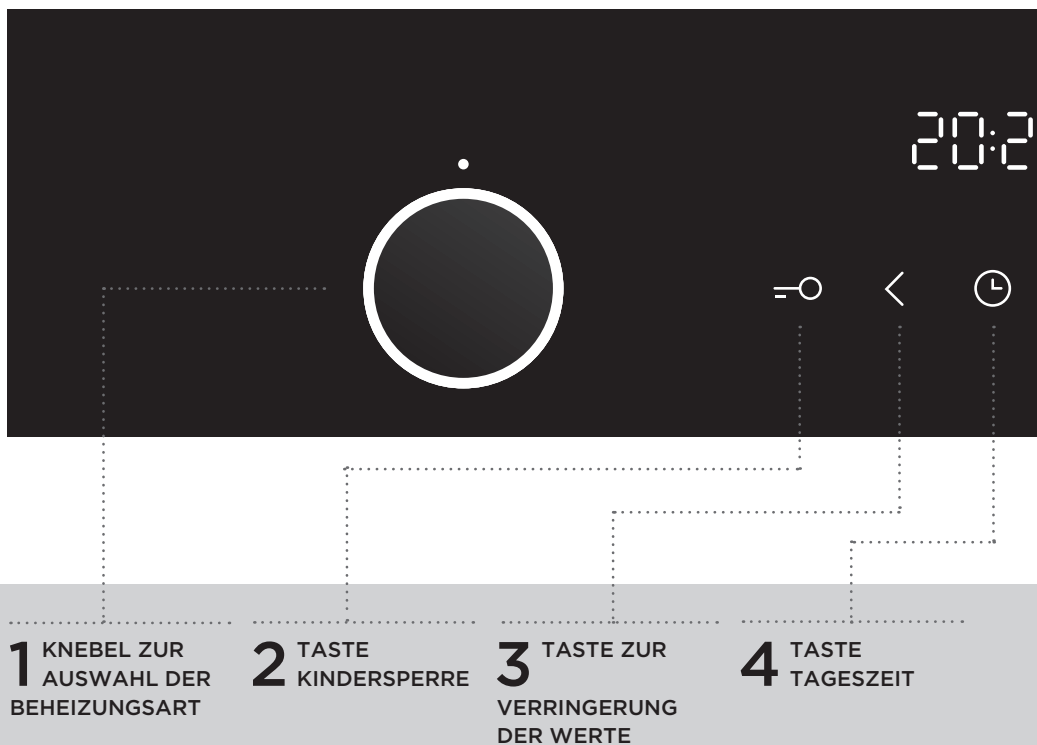


Der **DREHSPIESS** wird zum Braten von Fleisch verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und dem abnehmbaren Griff.



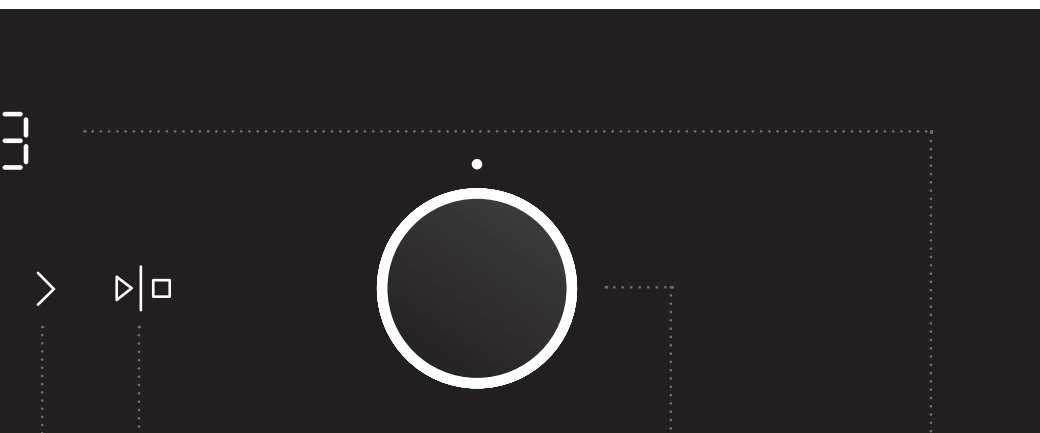
Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Back-/Bratvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

# BEDIENEINHEIT



## HINWEIS:

Die Symbole der Beheizungsarten befinden sich auf dem Bedienungsknebel oder auf der Frontplatte (vom Modell abhängig).



**5** TASTE ZUR  
ERHÖHUNG  
DER WERTE

**6** START/  
STOPP-TASTE  
zum Starten und  
Unterbrechen des  
Programms

**7** ATURWAHL-  
KNEBEL

**8** UHRANZEIGE

#### **HINWEIS:**

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fläche der Fingerkuppe.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

# TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

|                 |                    |                            |          |
|-----------------|--------------------|----------------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | Pn <sub>max</sub> : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                            |          |
| ART. Nr:        |                    |                            |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                            |          |

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

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

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

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

**Beim ersten Erhitzen des Geräts wird** ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

# BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

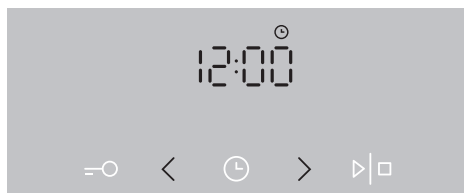
---

## 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach der ersten Verbindung des Geräts mit dem Stromversorgungsnetz oder nach länger andauernder Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 und ein Symbol leuchtet ☉.

Tageszeit einstellen.

### EINSTELLUNG DER UHR



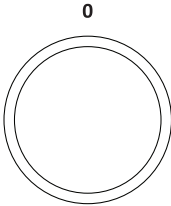
**1** Durch Berühren der Tasten < oder > kann die Tageszeit eingestellt werden; durch Berühren der Taste ☉ wird diese Einstellung bestätigt.

 Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.

### ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist. Wählen Sie durch mehrfache Berührung der Taste UHR das Symbol aus bzw. stellen Sie ☉ die Tageszeit ein.

# 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART



Wählen Sie die Beheizungsart durch Drehen des Knebels (nach links oder rechts, siehe Programmtabelle; abhängig vom Modell)

 Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

| BEHEI-<br>ZUNGS-<br>ART     | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | EMPFOHLENE<br>TEMPERATUR<br>(°C) |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |
| »)))                        | <b>SNELLES VORHEIZEN</b><br>Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.                                                                                                  | 160                              |
| ==                          | <b>OBER- UND UNTERHITZE</b><br>Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.                                                                                                                                                                                                                             | 200                              |
| ▼▼                          | <b>GRILL</b><br>In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.                                                                                                                                                                                                         | 230                              |
| ▼▼▼                         | <b>GROSSFLÄCHENGRILL</b><br>Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das auf der Garraumdecke angebracht ist; zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet. | 230                              |
| ▼▼▼<br>⬆                    | <b>GRILL MIT GEBLÄSE</b><br>Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.                                                                                                               | 170                              |
| ⬆<br>—                      | <b>UNTERHITZE MIT GEBLÄSE</b><br>Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 200                              |

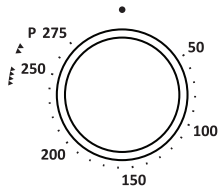
| BEHEI-<br>ZUNGS-<br>ART                                                           | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                                                                                                                           | EMPFOHLENE<br>TEMPERATUR<br>(°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | <b>HEISSLUFT</b><br>Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Heißluftgebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. | 180                              |
|  | <b>UNTERHITZE MIT GEBLÄSE</b><br>Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.                                                                                                                                      | 180                              |
|  | <b>TAFELSERVICE WÄRMEN</b><br>Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) geeignet, dadurch bleiben die servierten Speisen länger warm.                                                                                                                       | 60                               |
| <b>eco</b>                                                                        | <b>EKO BACKEN/BRATEN <sup>1)</sup></b><br>Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs.<br>Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.                                                                                                                       | 160                              |
|  | <b>AUFTAUEN</b><br>Die Luft kreist ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.                                                                                          | -                                |
| <b>P</b>                                                                          | <b>PYROLYSE</b><br>Die Programm Pyrolyse ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen, wodurch Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.                                                                                        | -                                |

<sup>1)</sup> Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

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

# 3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

## ÄNDERUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position , wenn Sie die Betriebsart Großflächengrill und Grill verwenden.



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

Nach dem Einschalten des Geräts durch Drücken der START-Taste wird auf dem Display die Temperaturikone angezeigt.



Zum Einschalten des Geräts die START-Taste drücken und ca. 1 Sekunde lang gedrückt halten.

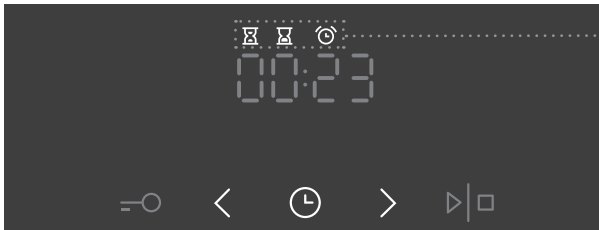
## ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Zeitfunktion ein.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst festlegen, blinkt.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die PROGRAMMDAUER angezeigt.



**Anzeige der  
Zeitfunktionen**



### **Einstellung der Betriebsdauer**

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Auf dem Display sind die Ikone und die Zubereitungszeit dargestellt.



### **Einstellung der Einschaltverzögerung**

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende).

Überprüfen Sie, ob die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes zweimaliges Drücken der Taste UHR wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.

Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/ Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet rechtzeitig und automatisch (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.



## **Einstellung des Kurzzeitweckers**

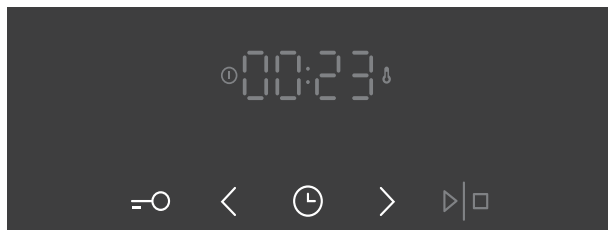
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Sie können alle Zeitfunktionen schnell löschen, indem Sie gleichzeitig die Taste < und die Taste > drücken und einige Sekunden lang gedrückt halten.

## 4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Sie können Zusatzfunktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder Tastenkombination ein- oder ausschalten.

---

### **KINDERSICHERUNG**

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display erscheint das Wort **Loc**, das 5 Sekunden lang leuchtet. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet.

Falls Sie die Kindersicherung einschalten, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (nur die Anzeige der Tageszeit), lässt sich der Backofen nicht einschalten.

Falls Sie die Kindersicherung nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktivieren, wird das Gerät normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie nur die Betriebsart einstellen, die Auswahl von Zusatzfunktionen ist jedoch nicht möglich. Sie können den Backofen nur ausschalten, wenn Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

### **GARRAUMBELEUCHTUNG**

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch nach der Auswahl der Betriebsart ein.

## 5sek < **AKUSTISCHES SIGNAL**

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt). Halten Sie fünf Sekunden lang die Taste < gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Vol** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berühren der Tasten < in > können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

## 5sek > **EINSTELLUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS**

Der Knebel zur Einstellung der Beheizungsart muss auf der Position „0“ stehen. Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste > gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Bri** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berührung der Tasten < und > können Sie das Display aufhellen oder verdunkeln; es stehen drei Helligkeitsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

## =○ ⌚ **EIN-/AUSSCHALTEN DER ANZEIGE DER TAGESZEIT**

Falls Sie die Anzeige der Tageszeit ausschalten möchten, berühren Sie gleichzeitig die Tasten „Schlüssel“ und „Uhr“ und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt. Einige Sekunden lang erscheint das Wort „OFF“, danach leuchtet die Ikone der ⌚ auf. Sie können die Anzeige der Tagesuhr durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „Schlüssel“ und „Uhr“ erneut einschalten, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.

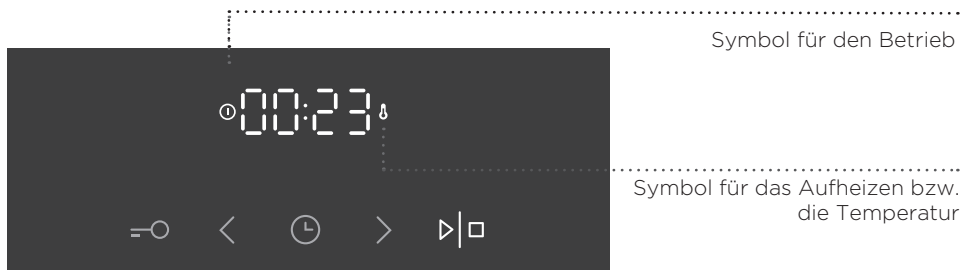


**Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.**

## 5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der START/STOPP-Taste. Die Symbole für den Betrieb und die Temperatur leuchten.

Falls keine Zeitfunktion eingestellt ist, wird auf dem Display die Betriebsdauer angezeigt.

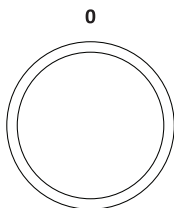


Während des Aufheizens des Garraums blinkt das Symbol der Temperatur. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Symbol auf und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.

## 6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

Sie können den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der Taste START/STOPP ausschalten.

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART und den TEMPERATURWAHLKNEBEL auf die Position „0“.



 Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr gelöscht (außer dem Kurzzeitwecker). Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Das Gebläse bleibt noch eine Zeit lang in Betrieb.

 Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

# BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

---

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

Die Angaben gelten für das Braten/Backen auf einer Einschubebene.

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

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

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

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

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

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

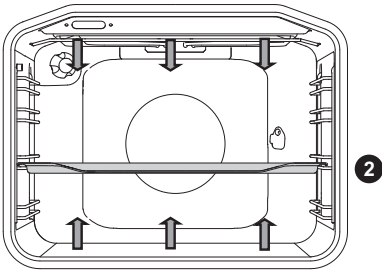
**Gegen Ende des Back-/Bratvorgangs** können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vorher ausschalten und damit die Restwärme nutzen und Energie sparen.

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

## ÜBLICHE BRATSTUFEN UND EMPFOHLENE KERNTEMPERATUREN FÜR VERSCHIEDENE ARTEN VON FLEISCH

| Speise                 | Kerntemperatur (°C) | Farbe des Fleisches beim Aufschneiden und Farbe des Saftes |
|------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>RINDFLEISCH</b>     |                     |                                                            |
| Rosa                   | 40-45               | fleischrot, wie rohes Fleisch, wenig Saft                  |
| Englisch               | 55-60               | hellrot, viel Saftes                                       |
| Medium                 | 65-70               | rosig, wenig Saftes                                        |
| Durch                  | 75-80               | gleichmäßig braun, wenig Saft                              |
| <b>KALBFLEISCH</b>     |                     |                                                            |
| Durch                  | 75-85               | rotbraun                                                   |
| <b>SCHWEINEFLEISCH</b> |                     |                                                            |
| Medium                 | 65-70               | hellrosa                                                   |
| Durch                  | 75-85               | gelbbraun                                                  |
| <b>LAMMFLEISCH</b>     |                     |                                                            |
| Rosa                   | 45                  | fleischrot                                                 |
| Englisch               | 55-60               | hellrot                                                    |
| Medium                 | 65-70               | rosa im Kern                                               |
| Durch                  | 80                  | braun                                                      |
| <b>BÖCKCHEN</b>        |                     |                                                            |
| Medium                 | 70                  | fahlrosa, Saft rosa                                        |
| durch                  | 82                  | grau, Saft rosig, kaum bemerkbar                           |
| <b>GEFLÜGEL</b>        |                     |                                                            |
| durch                  | 82                  | hell                                                       |
| <b>FISCH</b>           |                     |                                                            |
| durch                  | 65-70               | hell                                                       |

# OBER- UND UNTERHITZE



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

## Braten:

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

Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch genügend Flüssigkeit bekommt, damit es nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

| Speise             | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|--------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| FLEISCH            |             |                           |                 |                         |
| Schweinebraten     | 1500        | 2                         | 180-200         | 90-110                  |
| Schweineschulter   | 1500        | 2                         | 180-200         | 100-120                 |
| Schweinerollbraten | 1500        | 2                         | 180-200         | 120-140                 |
| Hackbraten         | 1500        | 2                         | 200-210         | 60-70                   |
| Rinderbraten       | 1500        | 2                         | 170-190         | 120-140                 |
| Kalbsrollbraten    | 1500        | 2                         | 180-200         | 90-120                  |
| Lammrücken         | 1500        | 2                         | 180-200         | 80-100                  |
| Hasenrücken        | 1500        | 2                         | 180-200         | 50-70                   |
| Rehkeule           | 1500        | 2                         | 180-200         | 100-120                 |
| Pizza*             | /           | 2                         | 200-220         | 20-30                   |
| Brathähnchen       | 1500        | 2                         | 190-210         | 70-90                   |
| FISCH              |             |                           |                 |                         |
| Fisch, gedünstet   | 1000g/Stück | 2                         | 210             | 50-60                   |

Braten Sie Hähnchen mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart verfügt.

Braten Sie Pizzas mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart verfügt.

Das Sternchen \* bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

**Backen:**

Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Backzeit kürzer.

| Speise                      | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(°C) | Zubereitungszeit<br>(Min.) |
|-----------------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------|
| <b>GEBÄCK</b>               |                              |                    |                            |
| Gemüseauflauf               | 2                            | 190-200            | 30-35                      |
| Auflauf, süß                | 2                            | 190-200            | 30-35                      |
| Brötchen*                   | 2                            | 190-210            | 20-30                      |
| Weißbrot*                   | 2                            | 180-190            | 50-60                      |
| Buchweizenbrot*             | 2                            | 180-190            | 50-60                      |
| Vollkornbrot*               | 2                            | 180-190            | 50-60                      |
| Roggenbrot*                 | 2                            | 180-190            | 50-60                      |
| Dinkelbrot*                 | 2                            | 180-190            | 50-60                      |
| Walnusspotitze              | 2                            | 170-180            | 50-60                      |
| Biskuittorte*               | 2                            | 160-170            | 25-30                      |
| Käsekuchen                  | 2                            | 170-180            | 65-75                      |
| Kleingebäck                 | 2                            | 170-180            | 25-30                      |
| Kleingebäck aus Blätterteig | 2                            | 200-210            | 20-30                      |
| Kohlpiroschka               | 2                            | 185-195            | 25-35                      |
| Obstkuchen                  | 2                            | 150-160            | 40-50                      |
| Windbeutel                  | 2                            | 80-90              | 120-130                    |
| Buchtel                     | 2                            | 170-180            | 30-40                      |

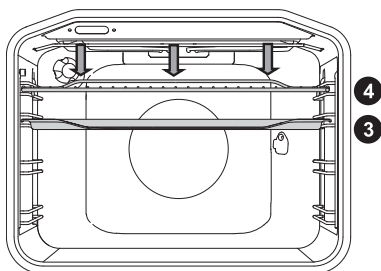
Das Sternchen \* bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

| Tipp                                                            | Gebrauch                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ist das Backgut durchgebacken?</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken.</li> <li>• Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.</li> </ul> |
| <b>Ist das Backgut zusammengesackt?</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie das Rezept.</li> <li>• Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit.</li> <li>• Wenn Sie Küchengeräte verwenden, berücksichtigen Sie die empfohlenen Mischzeiten.</li> </ul>                                                |
| <b>Ist das Backgut zu hell?</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie dunkle Backformen.</li> <li>• Schieben Sie das Backgut eine Einschubebene tiefer und schalten Sie die Unterhitze ein.</li> </ul>                                                                                               |
| <b>Ist der Kuchen mit feuchter Füllung nicht durchgebacken?</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.</li> </ul>                                                                                                                                                   |



Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

# GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



Beim **Großflächengrill** sind das obere Heizelement und das Infrarot-Heizelement, das auf der Garraumdecke befestigt ist, in Betrieb.

Beim **Grillen** ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Die maximale Temperatur beim Grillen: 240°C.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor.

Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!

Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene. Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit er Fett und Saft aus dem Fleisch auffängt.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit.

Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang den Garraum und das Zubehör.

**Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill**

| Speise                          | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|---------------------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| <b>FLEISCH</b>                  |             |                           |                 |                         |
| Schnitzel aus Rinderfilet, rosa | 180 g/Stück | 3                         | 230             | 15-20                   |
| Schnitzel (Schweinenacken)      | 150 g/Stück | 3                         | 230             | 18-22                   |
| Koteletts                       | 280 g/Stück | 3                         | 230             | 20-25                   |
| Grillwürste                     | 70 g/Stück  | 3                         | 230             | 10-15                   |
| <b>TOAST</b>                    |             |                           |                 |                         |
| Toast                           | /           | 4                         | 230             | 3-6                     |
| Belegte Brötchen                | /           | 4                         | 230             | 3-6                     |

**Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill**

| Speise                           | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|----------------------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| <b>FLEISCH</b>                   |             |                           |                 |                         |
| Schnitzel aus Rinderfilet, rosa  | 180 g/Stück | 3                         | 230             | 15-20                   |
| Schnitzel aus Rinderfilet, durch | 180 g/Stück | 3                         | 230             | 18-25                   |
| Schnitzel (Schweinenacken)       | 150 g/Stück | 3                         | 230             | 20-25                   |
| Koteletts                        | 280 g/Stück | 3                         | 230             | 20-25                   |
| Kalbsschnitzel                   | 140 g/Stück | 3                         | 230             | 20-25                   |
| Grillwürste                      | 70 g/Stück  | 3                         | 230             | 10-15                   |
| Leberkäse                        | 150 g/Stück | 3                         | 230             | 10-15                   |
| <b>FISCH</b>                     |             |                           |                 |                         |
| Lachsscheiben                    | 200 g/Stück | 3                         | 230             | 15-25                   |
| <b>TOAST</b>                     |             |                           |                 |                         |
| Toast                            | /           | 4                         | 230             | 1-3                     |
| Belegte Brötchen                 | /           | 4                         | 230             | 2-5                     |

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit.

Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie zuerst mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie den Fisch innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie ihn außen mit Öl und legen Sie ihn auf den Rost. Beim Grillen den Fisch nicht wenden!

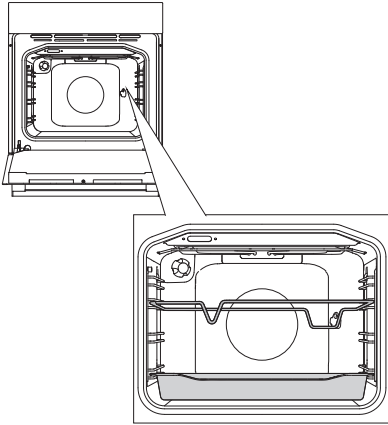


**Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Backofentür geschlossen sein.**

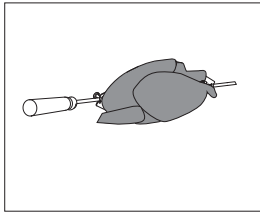
**Das Infrarot-Heizelement, der Rost und das übrige Zubehör im Garraum werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie daher zum Wenden des Fleisches wärmeisolierende Handschuhe und spezielle Fleischzangen.**

## Braten mit dem Drehspieß (abhängig vom Modell)

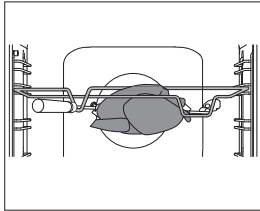
Die maximale zugelassene Temperatur bei der Verwendung des Drehspießes ist 240°C.



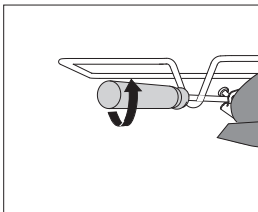
- 1** Stecken Sie den Drehspieß in die 3. Einschubebene von unten und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene.



- 2** Spießen Sie das Fleisch auf den Drehspieß auf und schrauben Sie die Klammern fest.



- 3** Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes und stecken Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Rückwand des Garraums (die Öffnung ist mit einer drehbaren Blende geschützt).



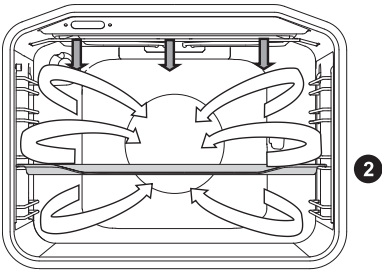
- 4** Schrauben Sie den Griff des Drehspießes ab und schließen Sie die Backofentür.

Schalten Sie den Backofen ein und wählen Sie die Option Großflächengrill.



**Der Grill arbeitet nur bei geschlossener Gerätetür.**

# GRILL MIT GEBLÄSE

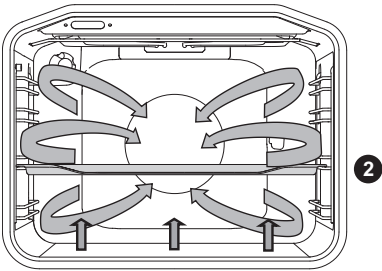


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema GRILLEN).

| Speise           | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| FLEISCH          |             |                           |                 |                         |
| Ente             | 2000        | 2                         | 150-170         | 80-100                  |
| Schweinebraten   | 1500        | 2                         | 160-170         | 60-85                   |
| Schweineschulter | 1500        | 2                         | 150-160         | 120-160                 |
| Schweinshaxen    | 1000        | 2                         | 150-160         | 120-140                 |
| 1/2 Brathähnchen | 700         | 2                         | 190-210         | 50-60                   |
| Brathähnchen     | 1500        | 2                         | 190-210         | 60-90                   |
| FISCH            |             |                           |                 |                         |
| Forellen         | 200 g/Stk.  | 2                         | 200-220         | 20-30                   |

# HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



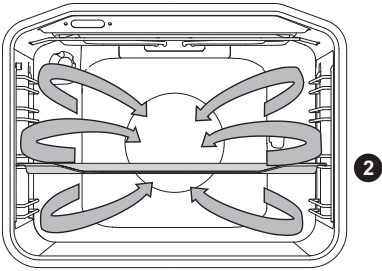
Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema OBER- und UNTERHITZE).

| Speise                                | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(°C) | Zubereit-ungszeit<br>(Min.) |
|---------------------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Käsekuchen, Mürbeteig                 | 2                            | 150-160            | 65-80                       |
| Pizza*                                | 2                            | 200-210            | 15-20                       |
| Quiche Lorraine,<br>Mürbeteig         | 2                            | 180-200            | 35-40                       |
| Apfelkuchen mit Streusel,<br>Hefeteig | 2                            | 150-160            | 35-40                       |
| Apfelstrudel,<br>ausgezogener Teig    | 2                            | 170-180            | 45-65                       |

Das Sternchen \* bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

# HEISSLUFT



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

## Braten:

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

Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch genügend Flüssigkeit bekommt, damit es nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch während des Bratvorgangs. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

| Speise                      | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|-----------------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| FLEISCH                     |             |                           |                 |                         |
| Schweinebraten mit Schwarte | 1500        | 2                         | 170-180         | 140-160                 |
| Ente                        | 2000        | 2                         | 160-170         | 120-150                 |
| Gans                        | 4000        | 2                         | 150-160         | 180-200                 |
| Truthahn                    | 5000        | 2                         | 150-170         | 180-220                 |
| Hähnchenbrust               | 1000        | 3                         | 180-200         | 60-70                   |
| Gefülltes Hähnchen          | 1500        | 2                         | 170-180         | 90-110                  |

## Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen.

Sie können Kleingebäck auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3.).

Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das andere.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte

Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu, damit es gleichmäßig bräunt.

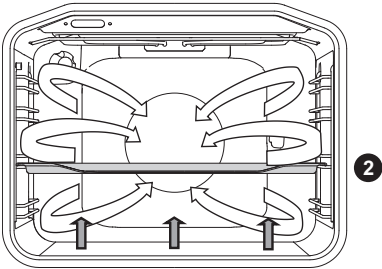
| Speise                         | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(°C) | Zubereitungszeit<br>(Min.) |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------|
| <b>GEBÄCK</b>                  |                              |                    |                            |
| Kuchen, Rührteig               | 2                            | 150-160            | 25-35                      |
| Streuselkuchen                 | 2                            | 160-170            | 25-35                      |
| Obstkuchen, Rührteig           | 2                            | 150-160            | 45-65                      |
| Biskuitroulade*                | 2                            | 160-170            | 15-25                      |
| Obsttorte, Mürbeteig           | 2                            | 160-170            | 50-70                      |
| Apfelstrudel                   | 2                            | 170-180            | 40-60                      |
| Mürbeteigplätzchen*            | 2                            | 150-160            | 15-25                      |
| Kekse, Spritzteig*             | 2                            | 140-150            | 15-25                      |
| Kleingebäck, Hefeteig*         | 2                            | 170-180            | 20-35                      |
| Blätterteiggebäck              | 2                            | 170-180            | 20-30                      |
| <b>GEFRORENE</b>               |                              |                    |                            |
| Apfelstrudel, Quarkstrudel     | 2                            | 170-180            | 50-70                      |
| Pizza                          | 2                            | 170-180            | 20-30                      |
| Pommes frites für den Backofen | 2                            | 170-180            | 20-35                      |
| Kroketten für den Backofen     | 2                            | 170-180            | 20-35                      |

Das Sternchen \* bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.



**Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.**

# UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



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

## EINKOCHEN

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

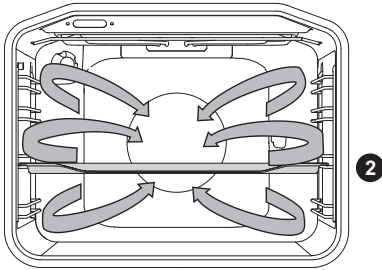
Füllen Sie ungefähr 1 Liter heißes Wasser in das hohe Backblech (ca. 70°C) und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Schieben Sie das Backblech in den Garraum in die 2. Einschubebene.

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

| Speise               | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(°C) | Zeit bis<br>Bläschen<br>erscheinen<br>(in Min.) | Temperatur<br>und Zeit<br>nach dem<br>Erschei-<br>nen der<br>Bläschen | Ruhezeit im<br>Backofen<br>(Min.) |
|----------------------|------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| OBST                 |                              |                    |                                                 |                                                                       |                                   |
| Erdbeeren            | 2                            | 160-180            | 30-45                                           | /                                                                     | 20-30                             |
| Steinfrüchte         | 2                            | 160-180            | 30-45                                           | /                                                                     | 20-30                             |
| Apfelmus             | 2                            | 160-180            | 30-45                                           | /                                                                     | 20-30                             |
| GEMÜSE               |                              |                    |                                                 |                                                                       |                                   |
| Essiggurken          | 2                            | 160-180            | 30-45                                           | /                                                                     | 20-30                             |
| Bohnen/<br>Mohrrüben | 2                            | 160-180            | 30-45                                           | 120°C,<br>45-60 min                                                   | 20-30                             |

## ECO BACKEN/BRATEN

eco



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

| Speise                       | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(°C) | Zubereitungszeit<br>(Min.) |
|------------------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------|
| <b>FLEISCH</b>               |                              |                    |                            |
| Schweinebraten, 1 kg         | 2                            | 180                | 140-160                    |
| Schweinebraten, 2 kg         | 2                            | 180                | 150-180                    |
| Rinderbraten, 1 kg           | 2                            | 190                | 120-140                    |
| <b>FISCH</b>                 |                              |                    |                            |
| Ganzer Fisch 200 g/St.       | 2                            | 180                | 40-50                      |
| Fischfilet 100 g/St.         | 2                            | 190                | 25-35                      |
| <b>GEBÄCK</b>                |                              |                    |                            |
| Spritzgebäck                 | 2                            | 160                | 20-25                      |
| Kleingebäck                  | 2                            | 170                | 25-35                      |
| Biskuitroulade               | 2                            | 170                | 25-30                      |
| Obsttorte, Mürbeteig         | 2                            | 170                | 55-65                      |
| <b>GRATINIERTER GERICHTE</b> |                              |                    |                            |
| Gratinierte Kartoffeln       | 2                            | 170                | 40-50                      |
| Lasagne                      | 2                            | 180                | 40-50                      |
| <b>GEFRORENES</b>            |                              |                    |                            |
| Pommes frites, 1 kg          | 2                            | 200                | 25-40                      |
| Hühnchenmedaillons, 0,7 kg   | 2                            | 200                | 25-35                      |
| Fischstäbchen, 0,6 kg        | 2                            | 200                | 20-30                      |

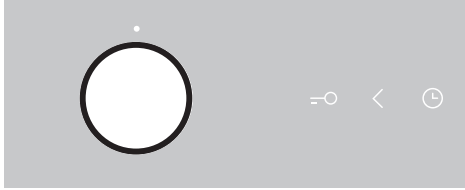


Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

# AUFTAUEN



Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizelemente.  
Zum Auftauen im Backofen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „AUFTAUEN“.

Starten Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste START/STOPP.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).

Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

# REINIGUNG UND PFLEGE



**Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromversorgungsnetz und lassen Sie es abkühlen.**

**Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!**

## Aluminisierte Oberflächen

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

## Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)

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

## Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln und Hilfsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen. Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reinigungs- und Hilfsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

## Bedieneinheit:

Die Oberfläche nicht mit scheuernden Reinigern und groben Reinigungsutensilien reinigen.



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

# KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG

Hartnäckige Verschmutzungen im Garraum können Sie auf die gewohnte Weise entfernen (mit Backofenreiniger oder Backofensprays); danach die Reinigerreste im Garraum gründlich mit einem feuchten Lappen entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

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

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

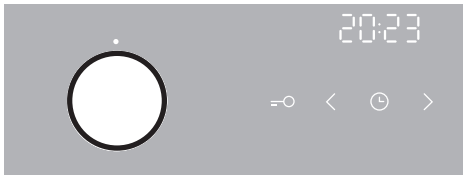
# SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS - PYROLYSE

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

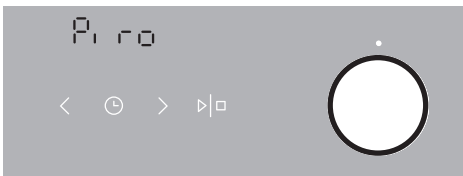
Speisereste und Fett können sich während der Pyrolyse entzünden, deswegen sollten Sie vor dem Start des Selbstreinigungsprogramms sichtbaren Schmutz und Speisereste entfernen.



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



**1** Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „P“.



**2** Drehen Sie den Temperaturwahlknebel ganz nach links auf die Position P. Auf dem Display beginnen das Wort „Pyro“ und die dazugehörige Zeitanzeige für die Dauer der pyrolytischen Reinigung zu blinken. Berühren Sie die Taste Start/Stopp.



**3** Nach Ablauf einer gewissen Zeit verriegelt sich die Backofentür wegen Ihrer Sicherheit automatisch. Auf dem Display erscheint der Text Loc (3 Sekunden lang).

Nach Abschluss der pyrolytischen Selbstreinigung, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Berühren der Uhr-Taste ausschalten können.



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



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

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

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

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

#### **REINIGUNG DES HOHEN UND NIEDRIGEN BACKBLECHS IM GARRAUM:**



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

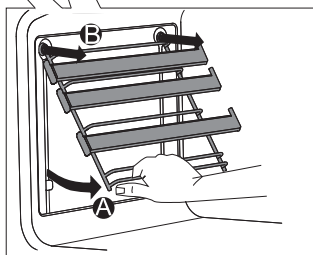
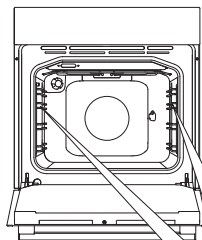
Reinigen Sie die Backbleche nach dem Gebrauch zuerst mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel; danach mit einem Tuch abtrocknen in die 2. oder 3. Einschubebene einschieben. Das Backblech darf nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

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

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

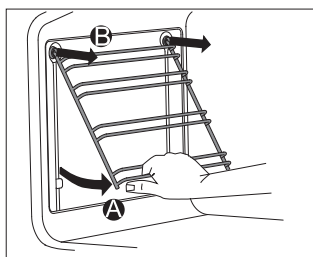
# DEMONTAGE DER DRAHT- UND TELESKOP AUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



**A** Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und ziehen Sie sie gegen die Mitte des Garraums.

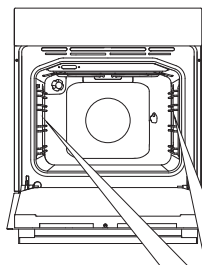
**B** Ziehen Sie Führungen von oben aus den Öffnungen.



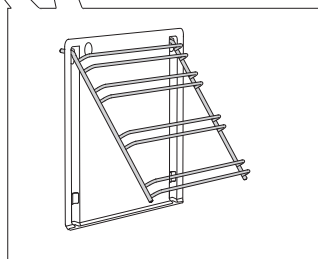
Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

# MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

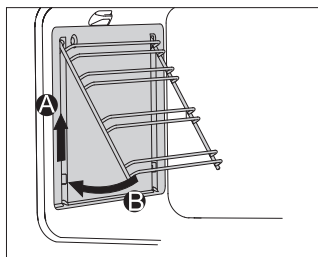
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



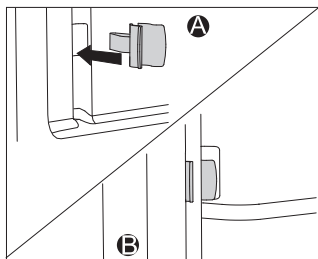
Entfernen Sie die Draht- bzw. Ausziehführungen.



- 1 Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



- 2 Hängen Sie beide in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie nach oben.

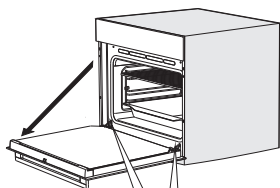


Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (vollständiges Herausziehen) mit katalytischer Garraumauskleidung die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie darauf die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.

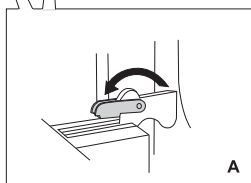


**Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!**

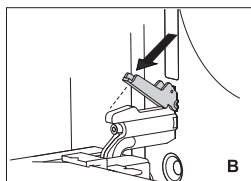
# AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)



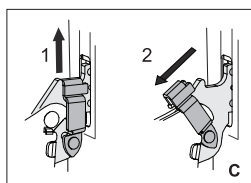
**1** Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.



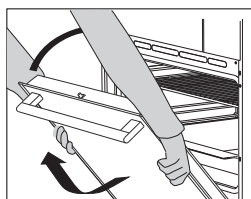
**2 A** Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassisches Schließen).



**B** Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück.



**C** Heben Sie die Aushängesperre beim GentleClose-System leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.



**3** Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.

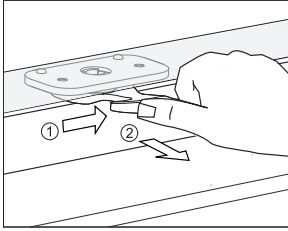


Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.



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

## TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)



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



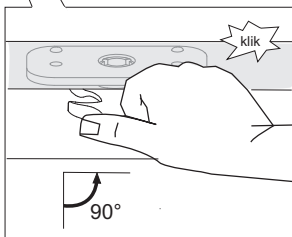
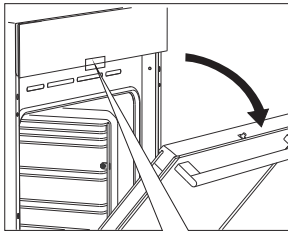
**Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.**

### EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

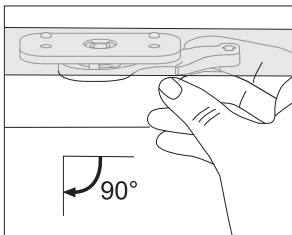


**Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.**

Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



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



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

## WEICHES SCHLIESSEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

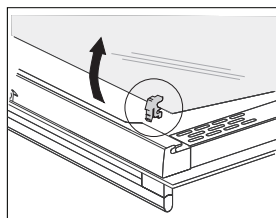
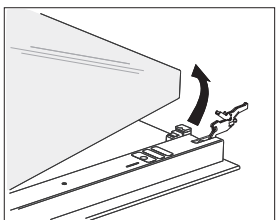
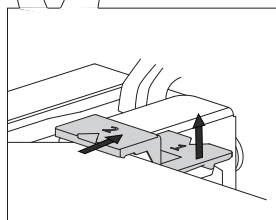
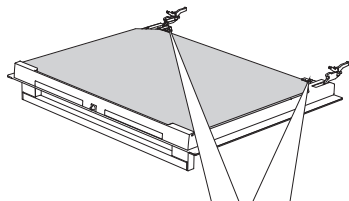
Die Backofentür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und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



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

# AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“).



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

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

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

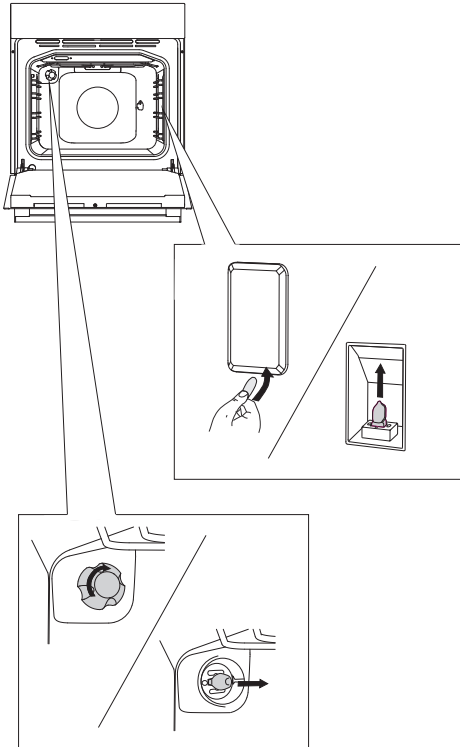


Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und dem Glas müssen gegeneinander ausgerichtet sein.

# AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist sie nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch der Glühbirne die Backbleche, den Rost und die Führungen aus dem Garraum.

(Halogenleuchtmittel: G9, 230 V, 25 W, gewöhnliche Glühbirne E14 25W 230V)



Heben Sie die Abdeckung der Garraumleuchte mit dem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie. Nehmen Sie die Glühbirne heraus.



Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

Schrauben Sie die Abdeckung der Leuchte ab und ziehen Sie die Glühbirne heraus.



Passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Glühbirne verbrennen.

# TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

| Störung/Fehler                                                              | Ursache                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“. | Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromversorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.                                                                                       |
| Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...                                | Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...                               | Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Das Backgut ist nicht durchgebacken ...                                     | Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt?<br>Ist die Backofentür geschlossen?                                                                                                                                                                                                                                       |
| Das Display zeigt eine Störung an (E1, E2, E3 ...)                          | Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an die Stromversorgung an und stellen Sie die aktuelle Tageszeit ein.<br>Falls die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. |

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



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

# ENTSORGUNG

---



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

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

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

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

Blank lined paper for writing.





