

gorenje

DE

DE

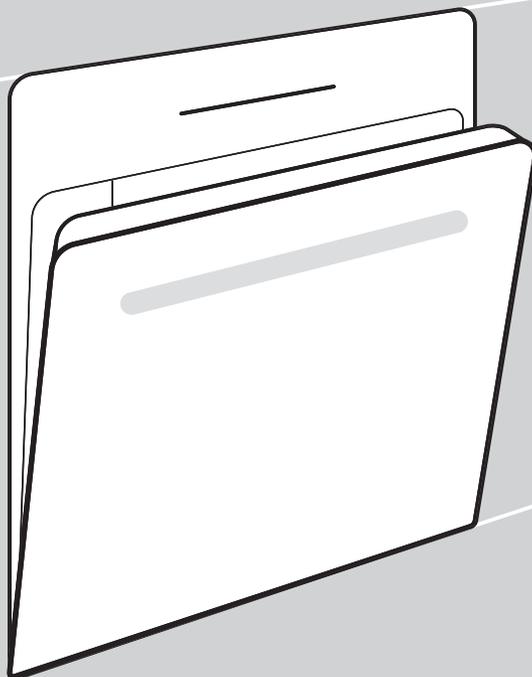
AT

CH

LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-BACKOFEN





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

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.

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung

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

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

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

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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.

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.

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

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

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

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

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

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

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

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

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

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können.

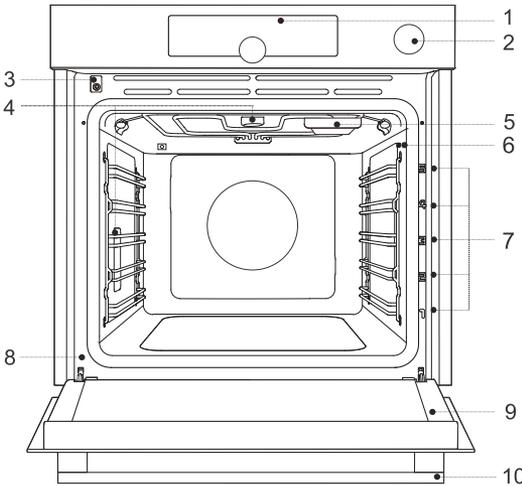
Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C.

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

Stellen Sie die Verdunstungsschale nur beim Backen mit einem Dampfsystem in das Gerät. Wenn Sie die Dampffunktion nicht verwenden, entfernen Sie sie.

Entfernen und ersetzen Sie die Verdunstungsschale erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

3. Gerätebeschreibung



1. Bedieneinheit
2. Wassertankknopf
3. Türschalter
4. Beleuchtung
5. Verdunstungsschale
6. Temperatursondenbuchse
7. Einschubebenen (1–5)
8. Typenschild
9. Ofentür
10. Türgriff

3.1 Backofenausrüstung und Zubehör



WARNUNG!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

GITTERROST



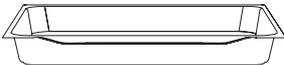
FLACHES BACKBLECH



PERFORIERTES FLACHES
BACKBLECH



ALLZWECK-TIEFBACKBLECH



TEMPERATURSONDE
(BAKESENSOR)

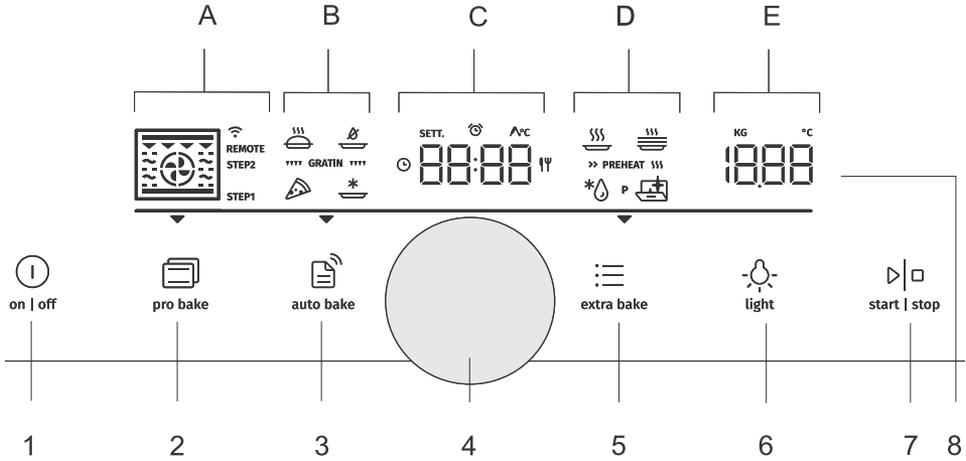


WARNUNG!

Achten Sie beim Einsetzen des Drahteinschubs in die Führung immer darauf, dass sich sein erhöhter Teil an der Rückseite und an der Oberseite befindet.

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.

3.2 Bedieneinheit



1.	 on off	on off Taste
2.	 pro bake	(pro bake) professionelle Modustaste
3.	 auto bake	Taste für automatischen Garmodus (auto bake) und automatische Programme
4.		Taste zur Auswahl und Bestätigung von Einstellungen
5.	 extra bake	(extra bake) Taste für zusätzliche Funktionen und allgemeine Geräteeinstellungen
6.	 light	(light) Taste zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung
7.	 start stop	start stop Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
8.	<p>Anzeigefeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP), Konnektivität (WIFI, REMOTE) B. automatischer Garmodus, automatische Programme, Gratinfunktion C. Uhr, Timerfunktionen, Temperaturfühler, Backzeit D. Zusatzfunktionen, Vorheizen E. Temperatur, Gewicht <p>— Beleuchteter Teil der Zeile - zeigt das aktuell ausgewählte Feld von A bis E an.</p> <p>▼ Pfeil - zeigt die ausgewählte Grundeinstellung an (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p>	

Kurzwahltaste:

	 4 s		
Berühren Sie kurz die Taste – um die Einstellung zu bestätigen.	Drücken und halten Sie (4 Sek.) die Taste – gedrückt für zusätzliche Einstellungen.	Drehen Sie den Knopf – um zwischen den Einstellungen zu wechseln und Einstellungen auszuwählen.	Drücken Sie den Knopf – um Ihre Auswahl zu bestätigen.
			
Erster Schritt	Zwischenschritt	Warten / Umsetzung	Optionaler Schritt
<p> INFORMATION! Damit die Tasten leicht ansprechen, diese mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).</p>			

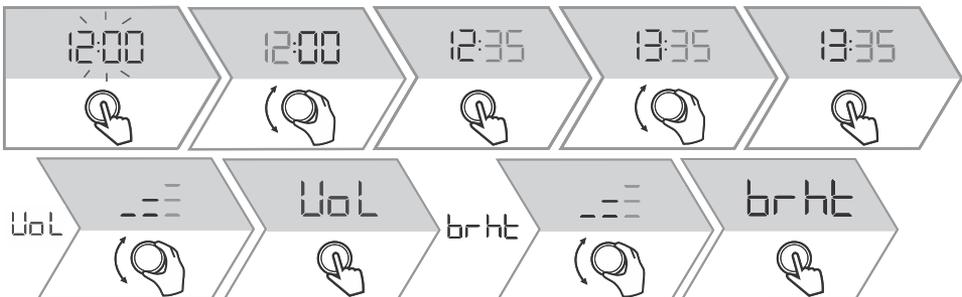
4. Vor dem ersten Gebrauch

- 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.

5. Verwendung des Ofens

5.1 Zum ersten Mal einschalten

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen: Tageszeit (**CLoc**), Lautstärke des akustischen Signals (**Vol** und Display-Helligkeit (**brht**).



Wasserhärte testen

Die Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie die Dampfinjektionsfunktion verwenden und von der Härte des verwendeten Wassers.

Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Die Einstellung der Füllhöhe sollte der Anzahl der farbigen Balken auf dem Papierstreifen entsprechen (siehe Kapitel Allgemeine Einstellungen).

4 grüne Streifen - Hrd 1	1 roter Streifen - Hrd 2	2 rote Streifen - Hrd 3
3 rote Streifen - Hrd 4	4 rote Streifen - Hrd 5	

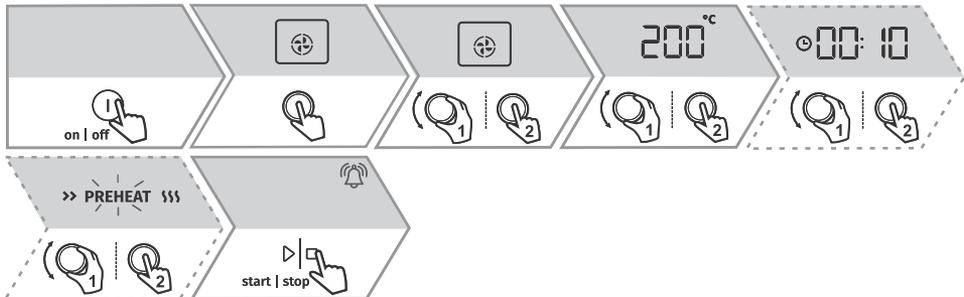
5.2 Auswahl der Einstellungen

Anzeige der Auswahl der Grundeinstellungen mit kurzem oder langem Drücken der folgenden Tasten.

	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Profi-Modus	Automatikmodus	Sonderfunktionen
 4 s	Stufenprogramm (STEP)	Automatische Programme (Pr01 - Pr22)	Auswahl der allgemeinen Einstellungen

5.3 Professioneller Backmodus

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



Zusätzlich können Sie Folgendes einsetzen:

- Zeitfunktionen (siehe Kap. 5.4 Zeitfunktionen)
- Schritt-für-Schritt-Backmodus (siehe Kap. 5.5 Schritt-für-Schritt-Garen)
- Gratинieren (siehe Kap. 6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken)

Schnelles Vorheizen

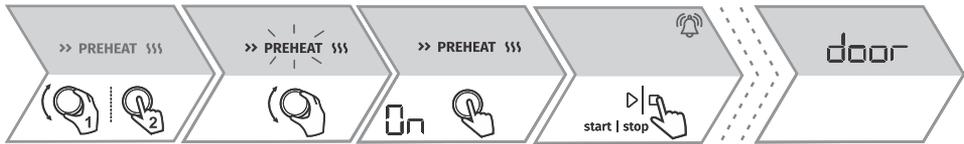
Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen.



INFORMATION!

Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die verzögerte Startfunktion nicht verwendet werden.

Bei Systemen mit Dampfinjektion kann das Vorheizen nicht eingestellt werden.



Auswahl des Systems

Symbol	Verwendung
	HEISSLUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen.
	PIZZA-SYSTEM Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTEUSE) Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgekochte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).
	GRILL MIT HEISSE LUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.
	TURBO BAKE Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.
	GROSSFLÄCHENGRILL Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie gratiniert zu kochen und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizungen erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Maximal zulässige Temperatur: 240 °C
	OBER- UND UNTERHITZE Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	SANFTES BACKEN Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT GEBLÄSE Zum Grillen von Geflügel und großen Fleischstücken.
	GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.
 ☑ STEAM +	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTEUSE) MIT DAMPF Die Zugabe von Dampf röstet die Oberfläche des Garguts zusätzlich und macht sie knuspriger. Der höhere Feuchtigkeitsgehalt im Gerät trägt dazu bei, dass Biskuits und Kuchen weniger austrocknen, besser aufgehen und weicher werden und die Oberfläche glänzender wird. Durch den zusätzlichen Dampf wird das Gericht weniger trocken. Die Funktion arbeitet in einem Temperaturbereich über 150 °C.
 ☑ STEAM +	OBER- UND UNTERHITZE MIT GEBLÄSE UND DAMPF
 ☑ STEAM +	GROSSFLÄCHENGRILL MIT GEBLÄSE UND DAMPF

5.4 Zeitfunktionen

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

INFORMATION!

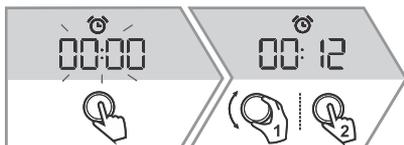
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

Backzeit einstellen



Einstellung des Kurzzeitweckers

Aus dem Standby-Modus:



Einstellen während des Garens:

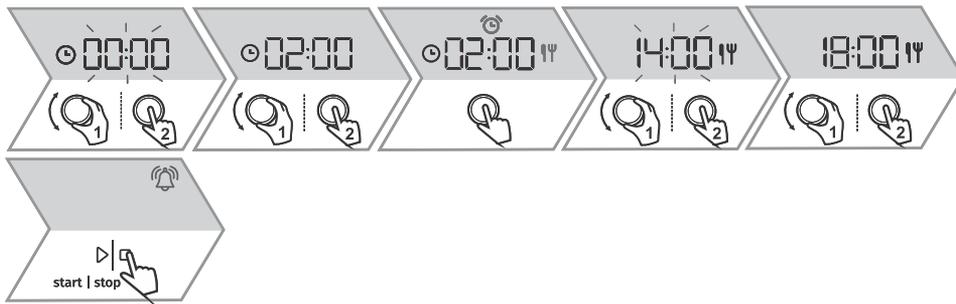


Einstellung zeitverzögertes Ende

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie die Speisen im Backofen nach einer bestimmten Zeitspanne garen möchten. Legen Sie die Speisen in den Ofen und stellen Sie dann das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Garzeit und die Zeit ein, zu der Sie möchten, dass Ihr Essen fertig ist (Ende des Garvorgangs).

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00; Garzeit: 2 Stunden; Ende der Garzeit: 18:00



! WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.

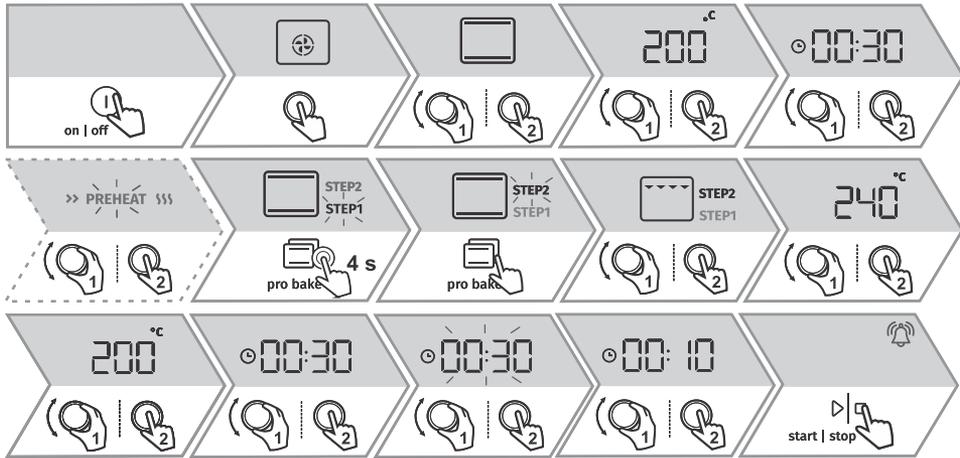


INFORMATION!

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

5.5 Schritt-für-Schritt-Garen

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



	Kurzes Drücken - Umschalten zwischen SCHRITT 1 und SCHRITT 2.
	Langes Drücken - schrittweises Garen abbrechen.

5.6 Dampfinjektion während des Backvorgangs

Der Dampf trägt zu einer besseren Kruste bei und erhöht die Knusprigkeit.

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie ein System mit Dampfinjektion ausgewählt haben. Diese Funktion ist für den Einsatz im Temperaturbereich von 150 bis 250 °C geeignet. Zusätzlich zu dem System zeigt das Display auch  STEAM + .

Während diese Funktion aktiv ist, können Sie das Geräusch der Pumpe hören, was zum normalen Gerätebetrieb gehört.

Befüllen Sie den Tank immer mit sauberem Leitungswasser oder mit zusatzfreiem Wasser aus der Flasche. Das Wasser, das in den Tank gefüllt wird, muss eine Raumtemperatur von ca. 20 °C (+/- 10 °C) haben.

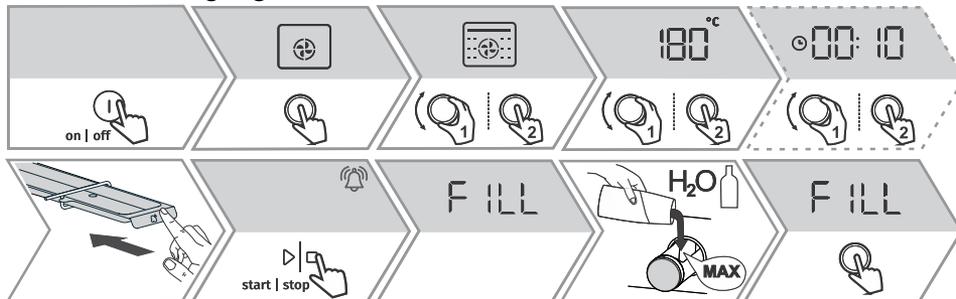
Wenn nach dem Backen Wasser im Tank verbleibt, erscheint auf dem Display **UnFil** zum Entleeren des Wassertanks, sobald der Ofen abgekühlt ist.



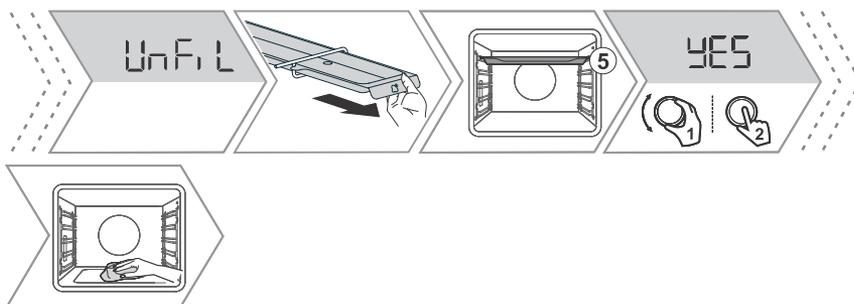
WARNUNG!

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder nicht kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

Starten des Vorgangs:



Ende des Vorgangs:

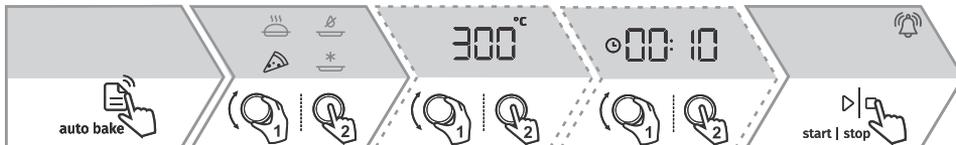


INFORMATION!

Während des Erhitzens des Ofens kann sich die Verdunstungsschale verformen, dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion.

5.7 Automatischer Garmodus

In diesem Modus können Sie zwischen speziellen Betriebssystemen wählen.



Symbol	Verwendung
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST¹⁾ Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnerruggets), Fleisch und Gemüse.
	PIZZASYSTEM^{1) 2)} Perfekt für Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Zum Garen auf einer Ebene, wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte so schnell wie möglich gekocht und knusprig werden.
	LANGSAMES BACKEN³⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTEUSE)^{1) 2)} Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgekochte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).

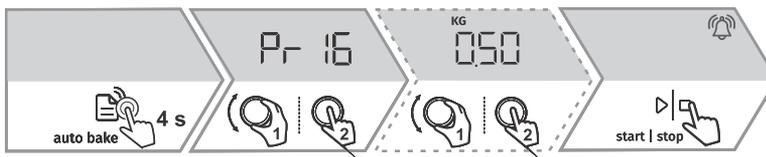
¹⁾ Für diese Systeme ist die Nutzung der Gratinierfunktion möglich (siehe Kapitel 6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken).

²⁾ Legen Sie das Gargut nach Beendigung des Vorwärmens ein (das Display zeigt door).

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

5.8 Automatische Programme

Im Automatikmodus können Sie zwischen zahlreichen automatischen Programmen wählen (das Gerät empfiehlt die optimale Garmethode, Temperatur und Garzeit je nach Art der angegebenen Speisen).



INFORMATION!

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

Bezeichnung	Programmname	Bezeichnung	Programmname
Pr01	Spritzgebäck	Pr12	Geröstetes Rindfleisch
Pr02	Cupcakes	Pr13	Geflügel - ganz
Pr03	Biskuittorte	Pr14	Geflügel - kleinere Stücke

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Bezeichnung	Programmname	Bezeichnung	Programmname
Pr04	Hefeteig-Gebäck	Pr15	Hackbraten
Pr05	Blätterteig-Gebäck	Pr16	Im Ofen gebackenes Rindersteak
Pr06	Apfelkuchen	Pr17	Fleisch - langsames Kochen
Pr07	Apfelstrudel	Pr18	Gebackener/gegrillter Fisch
Pr08	Schokoladensouffle	Pr19	Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten
Pr09	Aufgehen und Prüfen	Pr20	Gemüsesoufflé
Pr10	Brot	Pr21	Lasagne
Pr11	Schweinebraten	Pr22	Pizza

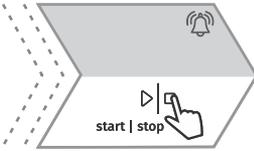
HINWEIS: Detailliertere Anweisungen finden Sie auf der Website des Geräts (siehe Seite 2).

5.9 Auswahl von Zusatzfunktionen



Symbol	Verwendung
P	Pyrolyse Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.
*	Auftauen Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.
	Wiedererwärmung Diese dient zum Warmhalten der bereits gegarten Speisen. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.
	Erwärmung der Teller Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.

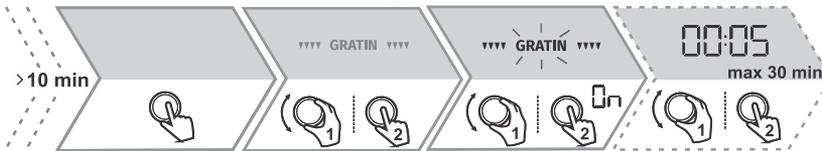
6. Start des Back-/ Bratvorgangs



Bis zum Erreichen der Temperatur wechselt das Display zwischen der aktuellen und der eingestellten Temperatur. Während des Garvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern. Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken des KNOPFS.

6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Es kann nach 10 Minuten Garzeit gestartet werden. Am Ende schaltet sich der Backofen automatisch ab.

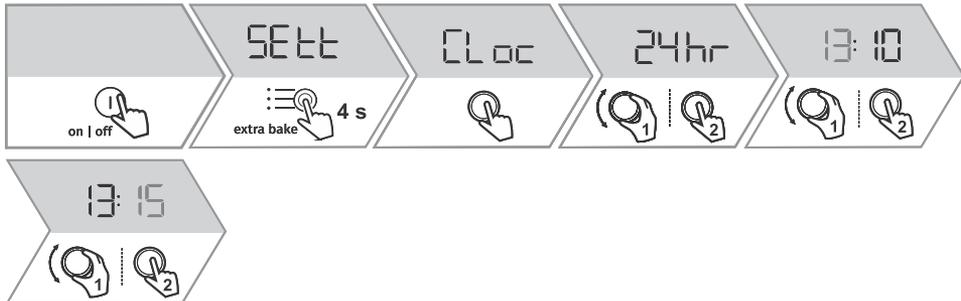


7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Sie können den Vorgang unterbrechen durch Berühren von **start | stop**.

8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Beispiel für die Zeiteinstellung:

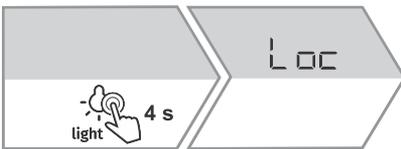


Beispiel für die Einstellung der Signallautstärke:



CLoc	Uhrzeit
Vol	Lautstärke des akustischen Signals
brht	Display-Helligkeit
nGht	Display-Nachtmodus – Die Funktion dimmt das Display während der Nachtzeit (20:00 bis 6:00 Uhr) automatisch ab (Umschalten von höherer auf die niedrigste Displayhelligkeit).
hidE	Standby – mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus.
Avto	Automatisches schnelles Vorheizen - mit dieser Funktion können Sie das schnelle Vorheizen automatisch zu den Garsystemen hinzufügen, bei denen dies möglich ist.
Wi-Fi	Dies ist eine Funktion, die den Betrieb des Geräts mit einer Wi-Fi-Verbindung aktiviert oder deaktiviert.
SAbb	Sabbath - diese Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Ofen warm bleiben, ohne den Ofen ein- und ausschalten zu müssen.
FAct	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen – Wählen Sie rES , um die Werkseinstellungen auszuwählen und durch Drücken und Halten der Taste start I stop zu bestätigen. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle leuchtenden Striche verschwinden.
Whr	Wasserhärte - Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
UnFil	Entleeren des Wassertanks - mit dieser Funktion kann der Wassertank nach Beendigung des Garvorgangs geleert werden, wenn Sie während des Garvorgangs eine Dampfeinspritzung verwendet haben.
dEcL	Entkalkung - Sie können diese selbst aktivieren; andernfalls wird sie vom Ofen nach einer bestimmten Anzahl von Dampffunktionszyklen vorgeschlagen (das Display zeigt dann dEcL).
Um das Menü der Zusatzfunktionen zu verlassen, tippen Sie auf  .	

8.1 Sperrtasten



9. ConnectLife und Konnektivität (Wi-Fi)

Sie müssen die **ConnectLife** -App auf Ihrem Mobilgerät installiert haben und über ein registriertes Benutzerkonto verfügen.



WARNUNG!

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

9.1 Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät



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

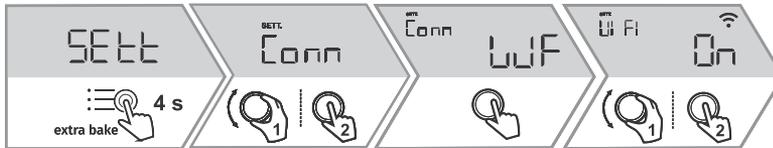
ConnectLife



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

9.2 WLAN-Moduleinstellungen

Wi-Fi-Modul ein-/ausschalten



Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung



Verbindung eines zusätzlichen Mobilgeräts und Backofens über einen Server



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

Handhabung der Fernbedienung





INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

Wenn die Tür des Ofens während des Garvorgangs geöffnet wird, wird die Fernbedienungsoption am Ofen deaktiviert.



WARNUNG!

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

10. Kochtabelle

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

Gericht			°C	min
Biskuittorte	3		200	60-70
Kuchen mit Füllung	2		180	60-70
Strudel	2		180-190	60-70
Cupcakes	3		160 *	25-35
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Blätterteig-Gebäck	3		200	30-45
Spritzgebäck	3		150 *	30-40
Kekse	3		160	40-50
Brot auf einem Backblech	2		190-200	40-55
Dosenbrot	3		190-200	30-45
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		180-200	20-30
Pizza	1		300 *	4-10
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Geflügel, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
ganzer Fisch, 350 g	4	 STEAM +	230-240	12-20
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3	 STEAM +	210-220 *	30-40

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Pommes frites	3		210-220	20-25
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
gratinierte Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		240 **	6-9
Konservierung	2	 ☞ STEAM +	180	30
Sterilisation	3		125	30
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

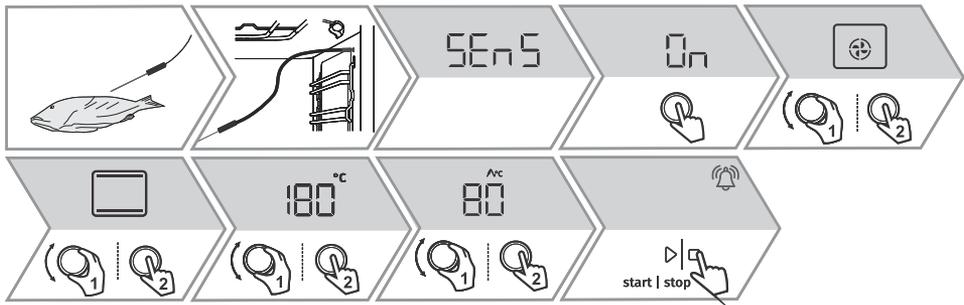
10.1 Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

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

HINWEIS: Detailliertere Anweisungen finden Sie auf der Website des Geräts (siehe Seite 2).

WARNUNG!

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



11. Reinigung und Pflege

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.



WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

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

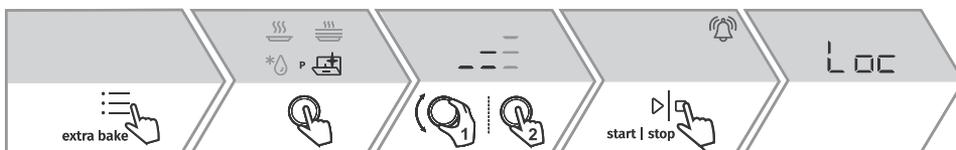
11.1 Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

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

1 - für kleinere Verunreinigungen (2 Stunden)

2 - für erkennbare größere Verunreinigungen (2 Stunden 15 Minuten)

3 - für hartnäckigere ältere Verunreinigungen (2 Stunden 30 Minuten)



- Während des Pyrolyseprozesses können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Stellen Sie daher eine ausreichende Belüftung des Raums sicher und bleiben Sie nicht zu lange im Raum. Lassen Sie während dieses Vorgangs keine Kinder oder Haustiere in die Nähe des Ofens.
- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.
- Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, den pyrolytischen Reinigungsprozess einmal pro Monat durchzuführen.



WARNUNG!

Lassen Sie den Ofen vor der pyrolytischen Reinigung abkühlen und nehmen Sie alle Geräte aus dem Ofen, einschließlich der Führungen und der Verdunstungsschale (je nach Modell).

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

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

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

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

Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs

- Das mitgelieferte Zubehör (Allzweck-Backblech tief, flaches Backblech) darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Backofen mit zusätzlichen Rostführungen ausgestattet ist.

- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.

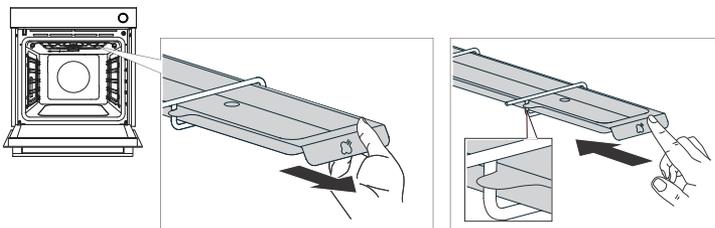


WARNUNG!

Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

11.2 Reinigung der Verdunstungsschale

Entfernen Sie den Behälter und reinigen Sie ihn manuell mit Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine. Wenn sich im Behälter Kalk angesammelt hat, können Sie ihn mit einem Entkalkungsmittel (gemäß den Anweisungen des Herstellers des Entkalkungsmittels) oder in alkoholhaltigem Essig einweichen. Der Behälter muss nach der Reinigung und vor dem Wiedereinbau gründlich gespült werden. Bevor Sie erneut mit Dampf backen, setzen Sie die Verdunstungsschale wieder in die Führungen ein und schieben Sie sie vorsichtig ganz hinein.



WARNUNG!

Nach dem Gebrauch kann die Verdunstungsschale heiß sein und es kann sich noch etwas Wasser darin befinden. Warten Sie, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat, um Verbrühungen zu vermeiden.

Wenn Sie das Tablett nicht wieder einsetzen, tropft beim Kochen mit Dampfeinspritzung Wasser auf die Speisen.

11.3 Reinigung des Dampfsystems

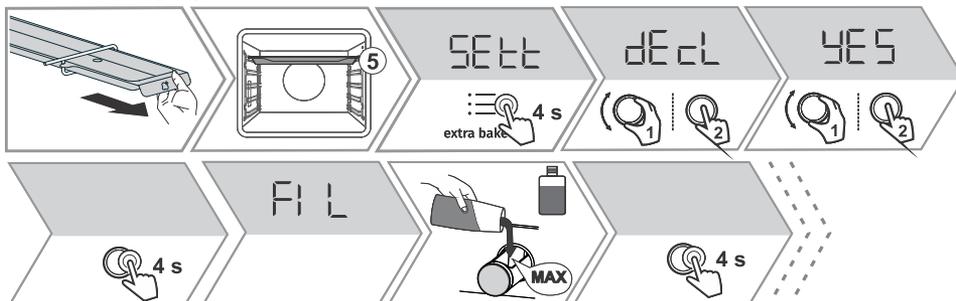


- Entkalkungsmittel



- Wasser

Starten des Vorgangs:



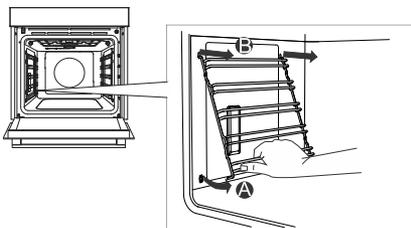
Ende des Vorgangs:



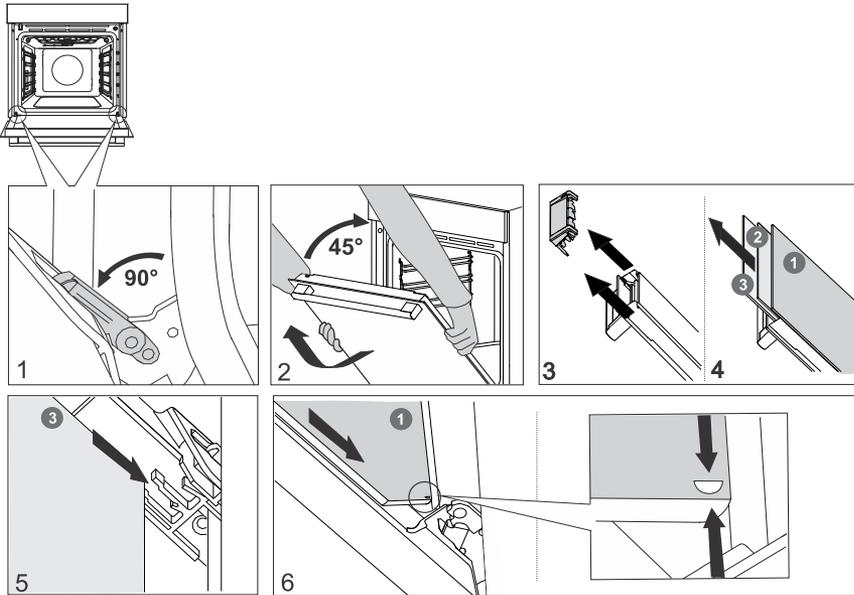
INFORMATION!

Wenn Sie das Dampfsystem in dem vom Ofen vorgeschlagenen Moment nicht reinigen möchten, können Sie dies durch Auswahl von AUS beenden. Sie können das Entkalkungsprogramm bis zu dreimal abbrechen. Danach deaktiviert der Ofen den Betrieb der Dampffunktion.

11.4 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

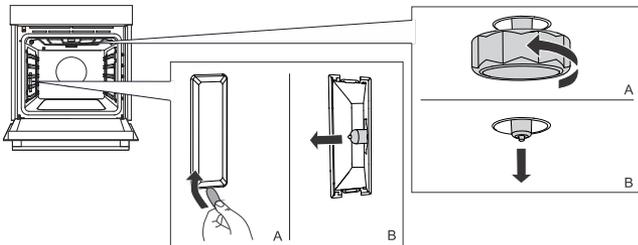


11.5 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



11.6 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



12. 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.

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

12.1 Tabelle Störungen und Fehler

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. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display ErXX.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Auf der Anzeige erscheint SEnS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
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.	

13. Umweltschutz

13.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektro- nigeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebumter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols,, durchgestrichene Mülltonne



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

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

14. Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	117,7 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	2,7 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

oder

Funkgerätetyp:	Modul HLW3215-TG
WLAN	
Betriebsfrequenzbereich:	2,400 GHz - 2,4835 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antennenverstärkung 10 dBi)
Maximaler Antennengewinn:	Verstärkung: 0dBi
Bluetooth	
Frequenzbereich:	2,400GHz - 2,4835 GHz
Trägerausgabe:	6 dBm (≤10 dBm)
Emissionsart:	F1D

GORENJE dass die oben genannte Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU übereinstimmt.

15. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

*** Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-40	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		1,5	140 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160 **	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160	70-120	
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	max	4-7	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

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

KOCHEN MIT DAMPF						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	<input type="checkbox"/>
Torte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene					
Brot mit Samen	flaches Backblech					
Brötchen	flaches Backblech					
Brot	flaches Backblech					



gorenje



855088-a3

CE

gorenje

DE

DE

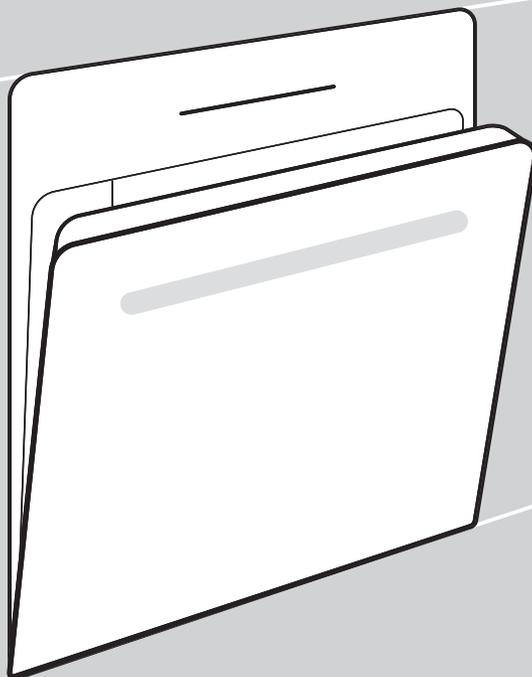
AT

CH

LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-BACKOFEN





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

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.

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung

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

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

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

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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.

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.

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

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

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

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

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

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

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

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

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

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C.

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

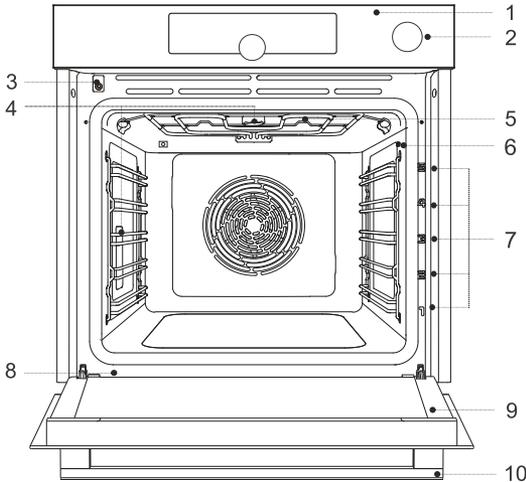
Entfernen und ersetzen Sie die Verdunstungsschale erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

3. Gerätebeschreibung



WARNUNG!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Bedieneinheit
2. Wassertankknopf
3. Türschalter
4. Beleuchtung
5. Verdunstungsschale
6. Temperatursondenbuchse
7. Einschubebenen (1-5)
8. Typenschild
9. Ofentür
10. Türgriff

3.1 Backofenausrüstung und Zubehör

(vom Modell abhängig)

GITTERROST



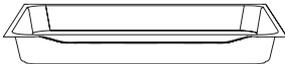
FLACHES BACKBLECH



PERFORIERTES FLACHES
BACKBLECH



ALLZWECK-TIEFBACKBLECH



TEMPERATURSONDE
(BAKESENSOR)

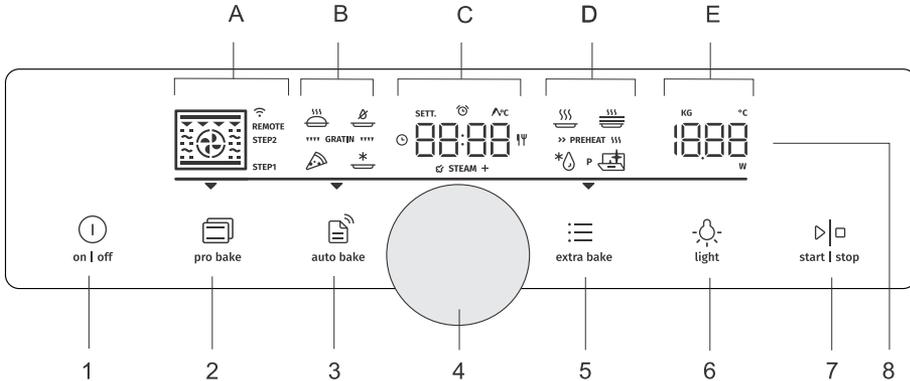


WARNUNG!

Achten Sie beim Einsetzen des Drahteinschubs in die Führung immer darauf, dass sich sein erhöhter Teil an der Rückseite und an der Oberseite befindet.

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.

3.2 Bedieneinheit



1.	 on off	on off Taste
2.	 pro bake	(pro bake) professionelle Modustaste
3.	 auto bake	Taste für automatischen Garmodus (auto bake) und automatische Programme
4.		Taste zur Auswahl und Bestätigung von Einstellungen
5.	 extra bake	(extra bake) Taste für zusätzliche Funktionen und allgemeine Geräteeinstellungen
6.	 light	(light) Taste zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung
7.	 start stop	start stop Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
8.	Anzeigefeld: A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP), Konnektivität (WIFI, REMOTE) B. automatischer Garmodus, automatische Programme, Gratinfunktion C. Uhr, Timerfunktionen, Temperaturfühler, Backzeit D. Zusatzfunktionen, Vorheizen E. Temperatur, Gewicht	

			
Berühren Sie kurz die Taste – um die Einstellung zu bestätigen.	Halten Sie die Taste – gedrückt für zusätzliche Einstellungen.	Drehen Sie den Knopf – um zwischen den Einstellungen zu wechseln und Einstellungen auszuwählen.	Drücken Sie den Knopf – um Ihre Auswahl zu bestätigen.
 INFORMATION! Damit die Tasten leicht ansprechen, diese mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).			

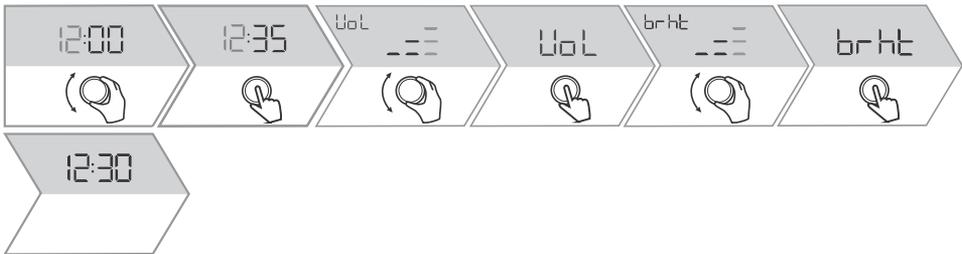
4. Vor dem ersten Gebrauch

- 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.

5. Verwendung des Ofens

5.1 Zum ersten Mal einschalten

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen: Tageszeit (**CLoc**), Helligkeit des Bedienfelds (**Brht**), Lautstärke des akustischen Signals (**Vol**).



Wasserhärte testen

Die Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie die Dampfinjektionsfunktion verwenden und von der Härte des verwendeten Wassers.

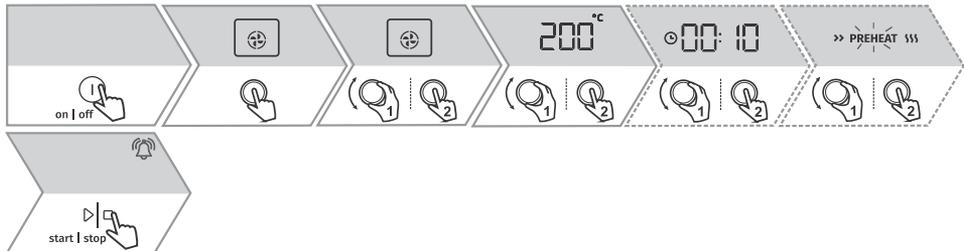
Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Die Einstellung der Füllhöhe sollte der Anzahl der farbigen Balken auf dem Papierstreifen entsprechen (siehe Kapitel Allgemeine Einstellungen).

4 grüne Streifen - Hrd 1	1 roter Streifen - Hrd 2	2 rote Streifen - Hrd 3
3 rote Streifen - Hrd 4	4 rote Streifen - Hrd 5	

5.2 Auswahl der Einstellungen

kurz / lang drücken	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Profi-Modus	Automatikmodus	Sonderfunktionen
	Stufenprogramm (STEP)	Automatikprogramme (Pr01 - Pr21)	Auswahl der allgemeinen Einstellungen

5.3 Professioneller Backmodus



Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen::

- Zeitfunktionen (siehe Kapitel 5.4 *Zeitfunktionen*)
- Schritt-für-Schritt-Garen (siehe Kapitel 5.5 *Schritt-für-Schritt-Garen*)
- Zugabe von Dampf (STEAM+) (siehe Kapitel 5.6 *Dampfinjektion während des Backvorgangs*)
- Gratinierfunktion (siehe Kapitel 6.1 *Zusätzliche Bräunung – Überbacken*)

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen.



Auswahl des Systems

Symbol	Verwendung
	<p>HEISSLUFT</p> <p>Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen.</p>
	<p>PIZZA-SYSTEM</p> <p>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.</p>
 ☞ STEAM +	<p>AIR FRY¹⁾</p> <p>Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Frittierens mit weniger Kalorien ohne Zusatz von Öl. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnerruggets).</p> <p>Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.</p>
	<p>GRILL MIT HEISSER LUFT</p> <p>Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen.</p> <p>Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.</p>
	<p>TURBO BAKE</p> <p>Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.</p>
	<p>GROSSFLÄCHENGRILL</p> <p>Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie gratiniert zu kochen und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizungen erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig.</p> <p>Maximal zulässige Temperatur: 240 °C</p>
	<p>OBER- UND UNTERHITZE</p> <p>Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen).</p>
	<p>SANFTES BACKEN</p> <p>Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.</p>
 ☞ STEAM +	<p>OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER¹⁾</p> <p>Verwenden Sie dieses System zum gleichmäßigen Backen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Soufflés.</p> <p>Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Oberfläche.</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER ¹⁾ Zum Backen von Geflügel und großen Fleischstücken auf dem Grill. Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
	GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.

¹⁾ Mit den Systemen ist auch eine Dampfinjektion während des Backens möglich (siehe Kapitel 5.6 Dampfinjektion während des Backvorgangs).

5.4 Zeitfunktionen

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

INFORMATION!

Wenn Sie die Garzeit oder den verzögerten Start einstellen, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet. **End** und **00:00** wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

Backzeit einstellen



Einstellung des Kurzzeitweckers

Aus dem Standby-Modus:



Einstellen während des Garens:



Einstellung zeitverzögertes Ende

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie die Speisen im Backofen nach einer bestimmten Zeitspanne garen möchten. Legen Sie die Speisen in den Ofen und stellen Sie dann das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Garzeit und die Zeit ein, zu der Sie möchten, dass Ihr Essen fertig ist (Ende des Garvorgangs).

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00; Garzeit: 2 Stunden; Ende der Garzeit: 18:00



WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.

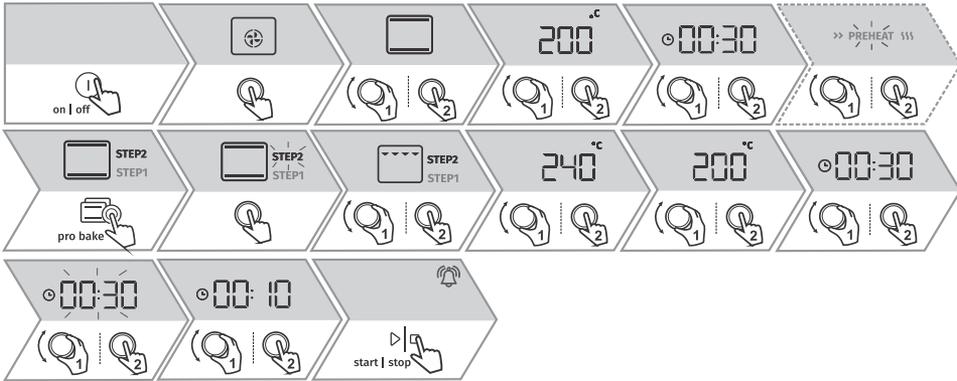


INFORMATION!

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

5.5 Schritt-für-Schritt-Garen

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



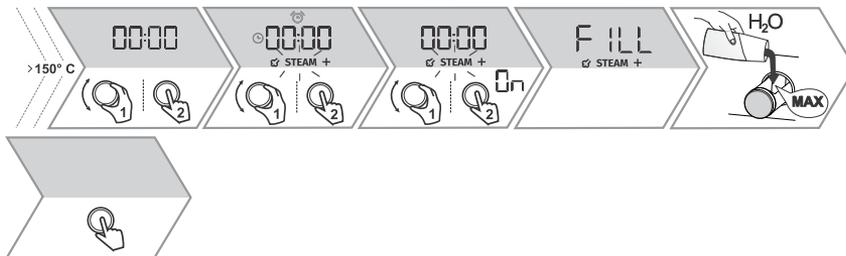
	Kurzes Drücken - Umschalten zwischen SCHRITT 1 und SCHRITT 2.
	Langes Drücken - schrittweises Garen abbrechen.

5.6 Dampfinjektion während des Backvorgangs

Die Zugabe von Dampf röstet die Oberfläche des Garguts zusätzlich und macht sie knuspriger.

! WARNUNG!

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Kohlensäurefreies Mineralwasser. Das Wasser, das in den Tank gegossen wird, muss eine Raumtemperatur von etwa 20 °C (+/- 10 °C) haben.



5.7 Automatischer Garmodus

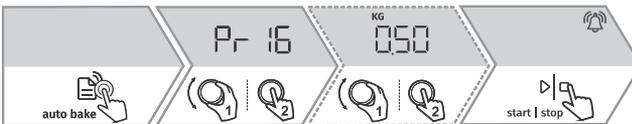


Symbol	Verwendung
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST¹⁾ Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	PIZZA-SYSTEM¹⁾ Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	LANGSAMES BACKEN²⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	AIR FRY¹⁾ Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Bratens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets).

¹⁾ Für diese Systeme ist die Nutzung der Gratinierfunktion möglich (siehe Kapitel 6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken).

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

5.8 Automatische Programme



INFORMATION!

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

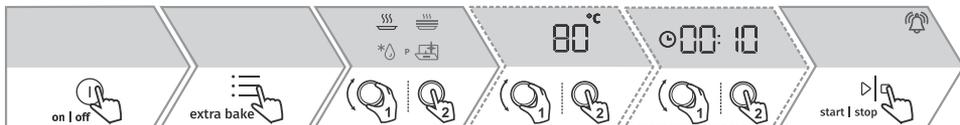
Bezeichnung	Programmname	Bezeichnung	Programmname
Pr01	Spritzgebäck	Pr12	Geröstetes Rindfleisch

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Bezeichnung	Programmname	Bezeichnung	Programmname
Pr02	Cupcakes	Pr13	Geflügel - ganz
Pr03	Biskuittorte	Pr14	Geflügel - kleinere Stücke
Pr04	Hefeteig-Gebäck	Pr15	Hackbraten
Pr05	Blätterteig-Gebäck	Pr16	Im Ofen gebackenes Rindersteak
Pr06	Apfelkuchen	Pr17	Fleisch - langsames Kochen
Pr07	Apfelstrudel	Pr18	Gebackener/gegrillter Fisch
Pr08	Schokoladensouffle	Pr19	Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten
Pr09	Aufgehen und Prüfen	Pr20	Gemüsesoufflé
Pr10	Brot	Pr21	Lasagne
Pr11	Schweinebraten	Pr22	Pizza

Für ausgewählte Automatikprogramme ist es möglich, die Gratinierfunktion zu verwenden (siehe Kapitel 6.1 *Zusätzliche Bräunung – Überbacken*).

5.9 Auswahl der Zusatzfunktionen



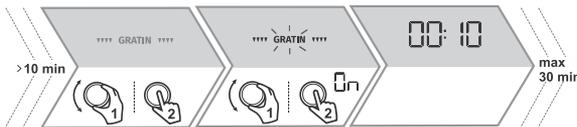
Symbol	Verwendung
	Aqua clean Mit diesem Programm lassen sich Flecken im Backofen leicht entfernen (siehe Kapitel Reinigung und Pflege).
	Auftauen Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.
	Wiedererwärmung Diese dient zum Warmhalten der bereits gegarten Speisen. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.
	Erwärmung der Teller Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.
	Pyrolyse Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.

6. Start des Back-/ Bratvorgangs

Aufheizen	Temperatur erreicht
55 ↻ 150 °C	150 °C
Während des Garvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern. Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken des Knopfs.	

6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.



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

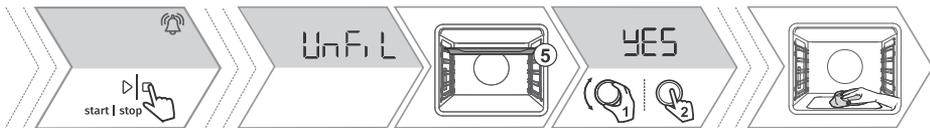
7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Sie können den Vorgang unterbrechen durch Berühren von **start | stop**.

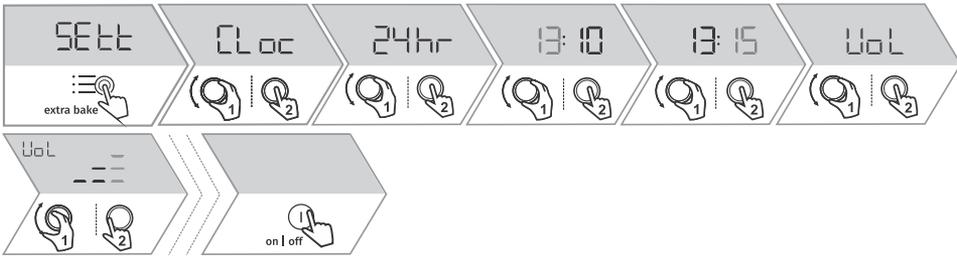
7.1 Entleeren des Wassertanks

Nachdem der Ofen abgekühlt ist, wenn Sie die Dampffunktion während des Kochens verwendet haben **STEAM +**, erscheint auf der Anzeige **UnFil** zum Entleeren des Wassertanks.

Wenn Sie, nachdem **UnFil** auf dem Display erscheint hat, den Vorgang nicht durchführen, wird das Symbol wieder auf dem Display angezeigt, wenn Sie den Ofen das nächste Mal benutzen.

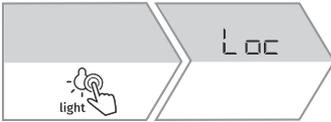


8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen



CLoc	Uhrzeit
Vol	Lautstärke des akustischen Signals
brht	Display-Helligkeit
nGht	Display-Nachtmodus – Die Funktion dimmt das Display während der Nachtzeit (20:00 bis 6:00 Uhr) automatisch ab (Umschalten von höherer auf die niedrigste Displayhelligkeit).
hidE	Standby – mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus.
AdPt	Einstellbare Funktion - mit dieser Funktion können Sie die eingestellte Gartemperatur und Garzeit nachträglich ändern. Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert, aber Sie können sie aktivieren.
Avto	Automatisches schnelles Vorheizen - mit dieser Funktion können Sie das schnelle Vorheizen automatisch zu den Garsystemen hinzufügen, bei denen dies möglich ist.
Wi-Fi	Dies ist eine Funktion, die den Betrieb des Geräts mit einer Wi-Fi-Verbindung aktiviert oder deaktiviert.
SAbb	Sabbath - diese Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Ofen warm bleiben, ohne den Ofen ein- und ausschalten zu müssen.
FAct	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen – Wählen Sie RES , um die Werkseinstellungen auszuwählen und durch Drücken und Halten der Taste start stop zu bestätigen. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle leuchtenden Striche verschwinden.
Whr	Wasserhärte - Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
UnFil	Entleeren des Wassertanks - mit dieser Funktion kann der Wassertank nach Beendigung des Garvorgangs geleert werden, wenn Sie während des Garvorgangs eine Dampfeinspritzung verwendet haben.
dEcL	Entkalkung - Sie können diese selbst aktivieren; andernfalls wird sie vom Ofen nach einer bestimmten Anzahl von Dampffunktionszyklen vorgeschlagen (das Display zeigt dann dEcL).

8.1 Sperrtasten



9. ConnectLife und Konnektivität (Wi-Fi)

Sie müssen die **ConnectLife** -App auf Ihrem Mobilgerät installiert haben und über ein registriertes Benutzerkonto verfügen.



WARNUNG!

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

9.1 Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät



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

 ConnectLife



Weitere Hilfe und Informationen finden Sie unter www.conectlife.io. Für weitere Informationen, Funktionen und Support besuchen Sie bitte www.connestlife.io/getstarted.

9.2 WLAN-Moduleinstellungen

Wi-Fi-Modul ein-/ausschalten



Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung



Verbindung eines zusätzlichen Mobilgeräts und Backofens über einen Server



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

Handhabung der Fernbedienung



INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

Wenn die Tür des Ofens während des Garvorgangs geöffnet wird, wird die Fernbedienungsoption am Ofen deaktiviert.

WARNUNG!

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

10. Kochtabelle

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

Gericht			°C	min
Biskuittorte	3		200	60-70
Kuchen mit Füllung	2		180	60-70
Strudel	2		180-190	60-70
Cupcakes	3		160 *	25-35
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Blätterteig-Gebäck	3		200	30-45
Spritzgebäck	3		150 *	30-40
Kekse	3		160	40-50
Brot auf einem Backblech	2		190-200	40-55
Dosenbrot	3		190-200	30-45

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

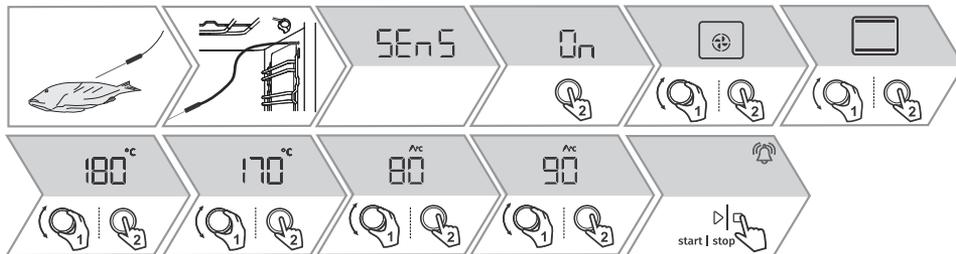
Gericht			°C	min
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		180-200	20-30
Pizza	1		300 *	4-10
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
ganzer Fisch, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40
Pommes frites	3		210-220	20-25
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
gratinierter Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		240 **	6-9
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

10.1 Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

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.



11. Reinigung und Pflege

! WARNUNG!

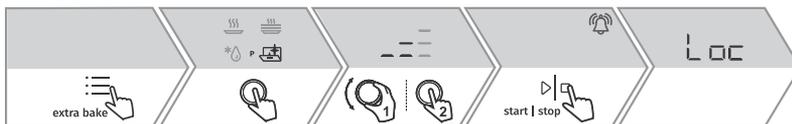
Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

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

11.1 Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

Es stehen drei Stufen der Pyrolyse (Reinigungsintensität) zur Verfügung, die Dauer des Prozesses variiert je nach Stufe:

- 1 - für geringfügige Verunreinigungen (2 Stunden)
- 2 - für größere, stärker sichtbare Verunreinigungen (2,5 Stunden)
- 3 - für hartnäckigere (ältere) Verunreinigungen (3 Stunden)



- Während des Pyrolyseprozesses können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Stellen Sie daher eine ausreichende Belüftung des Raums sicher und bleiben Sie nicht zu lange im Raum. Lassen Sie während dieses Vorgangs keine Kinder oder Haustiere in die Nähe des Ofens.
- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.
- Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, den pyrolytischen Reinigungsprozess einmal pro Monat durchzuführen.



WARNUNG!

Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung, bis der Ofen abgekühlt ist, und nehmen Sie alle Geräte und Zubehörteile aus dem Ofen, einschließlich der Leitfäden (je nach Modell).

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

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

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

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

Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs

- Das mitgelieferte Zubehör (Allzweck-Backblech tief, flaches Backblech) darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Backofen mit zusätzlichen Rostführungen ausgestattet ist.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.



WARNUNG!

Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

11.2 Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion

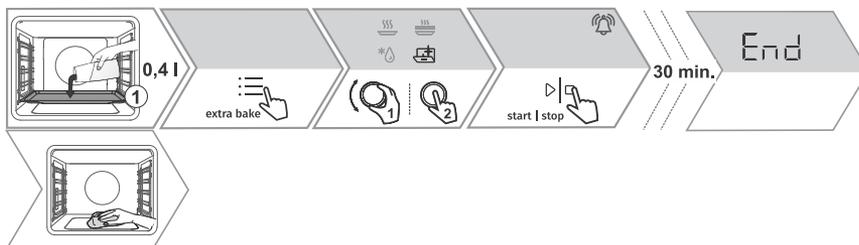


WARNUNG!

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

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und verwenden Sie warmes Wasser und Handgeschirrspülmittel, um größere Verunreinigungen und Kalk zu entfernen. Verwenden Sie ein sauberes, weiches Tuch oder Schwammtuch.

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.



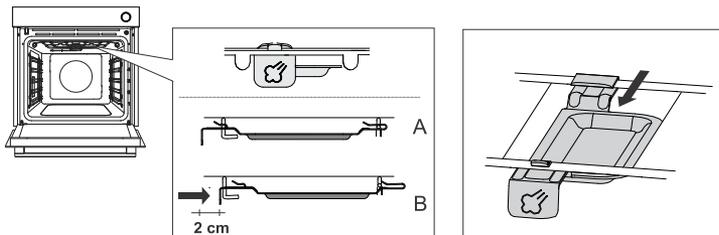
11.3 Reinigung der Verdunstungsschale



WARNUNG!

Nach dem Gebrauch kann die Verdunstungsschale heiß sein und es kann sich noch etwas Wasser darin befinden. Warten Sie, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat, um Verbrühungen zu vermeiden.

Wenn Sie das Tablett nicht wieder einsetzen, tropft beim Kochen mit Dampfeinspritzung Wasser auf die Speisen.



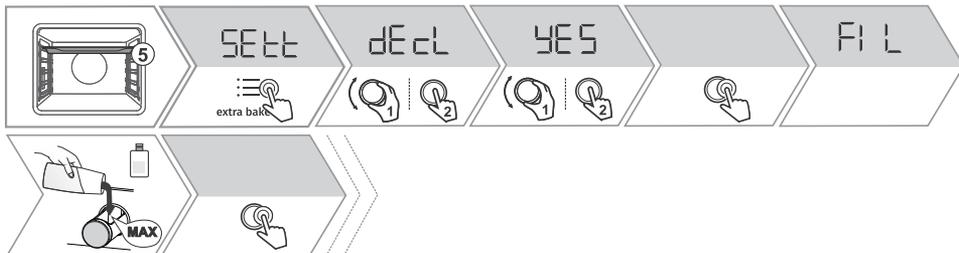
Nehmen Sie die Schale heraus und reinigen Sie es manuell mit einem Handgeschirrspülmittel oder in der Spülmaschine. Wenn sich Kalkablagerungen in der Schale befinden, legen Sie sie in Kalkentferner (verwenden Sie den Kalkentferner gemäß den Anweisungen des Herstellers) oder in Spiritusessig. Spülen Sie die Schale nach dem Reinigen und vor dem Wechsel gründlich aus.

11.4 Reinigung des Dampfsystems

Starten des Vorgangs:



- Entkalkungsmittel



Ende des Vorgangs:

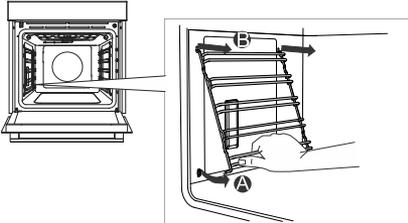




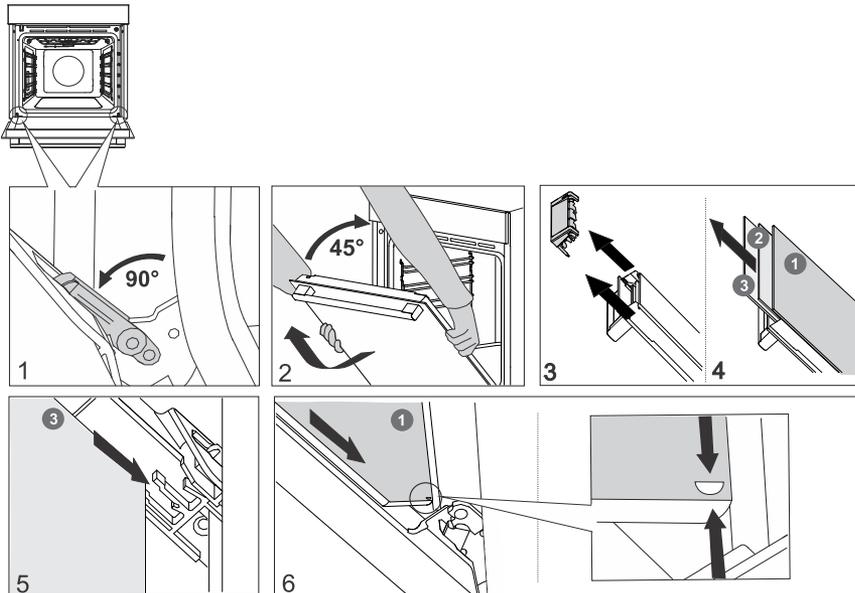
INFORMATION!

Wenn Sie das Dampfsystem in dem vom Ofen vorgeschlagenen Moment nicht reinigen möchten, können Sie dies durch Auswahl von AUS beenden. Sie können das Entkalkungsprogramm bis zu dreimal abbrechen. Danach deaktiviert der Ofen den Betrieb der Dampffunktion.

11.5 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

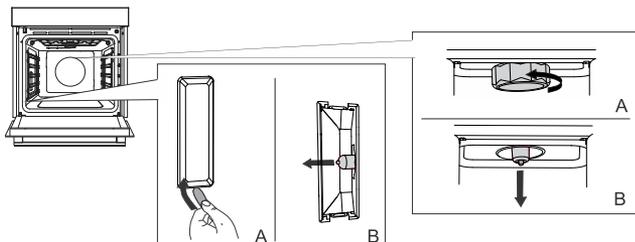


11.6 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



11.7 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



12. 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.

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

12.1 Tabelle Störungen und Fehler

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. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display ErXX.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Auf der Anzeige erscheint SEnS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
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.	

13. Umweltschutz

13.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „ durchgestrichene Mülltonne



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

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

14. Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	17,7 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	2.7dBi

GORENJE dass die oben genannte Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU übereinstimmt.

15. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

*** Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-40	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		1,5	140 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160 **	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160	70-120	
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	max	4-7	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

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



gorenje



855088-a2

