

**gorenje**

DE

DE

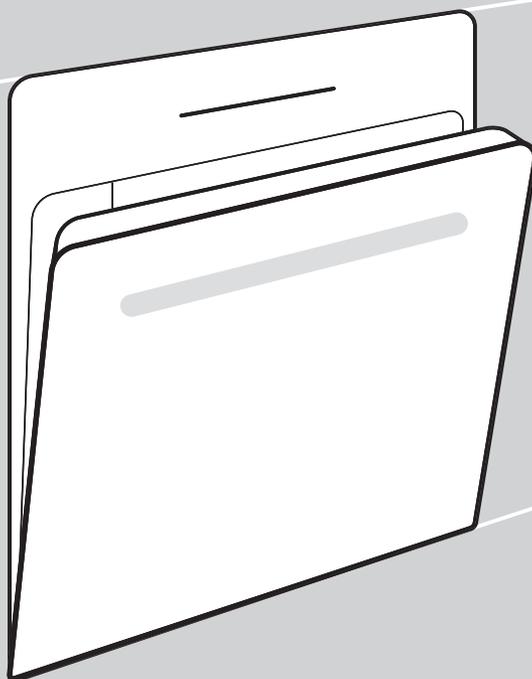
AT

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.

## **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.

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.

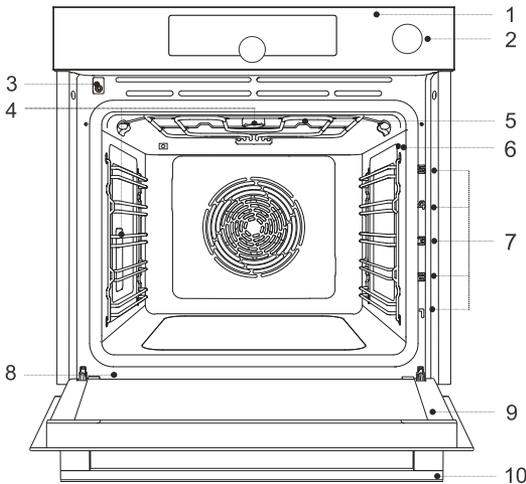
Entfernen und ersetzen Sie die Verdunstungsschale erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

### 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



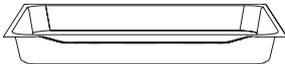
FLACHES BACKBLECH



PERFORIERTES FLACHES  
BACKBLECH



ALLZWECK-TIEFBACKBLECH



TEMPERATURSONDE  
(BAKESENSOR)

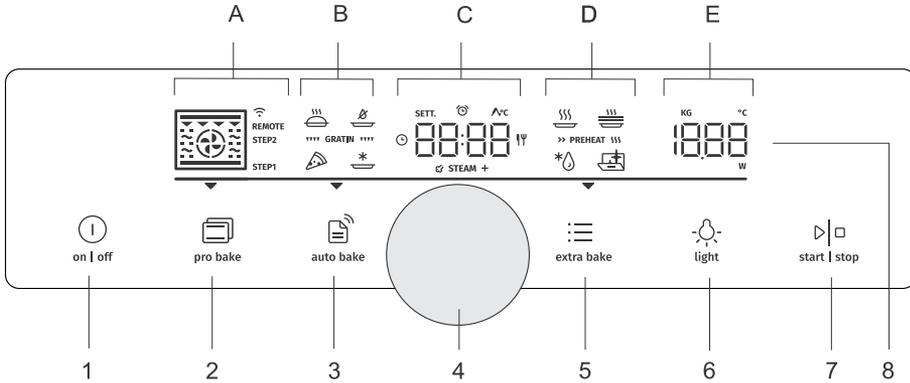


#### WARNUNG!

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	

			
<b>Berühren Sie kurz die Taste</b> – um die Einstellung zu bestätigen.	<b>Halten Sie die Taste</b> – gedrückt für zusätzliche Einstellungen.	<b>Drehen Sie den Knopf</b> – um zwischen den Einstellungen zu wechseln und Einstellungen auszuwählen.	<b>Drücken Sie den Knopf</b> – um Ihre Auswahl zu bestätigen.
 <b>INFORMATION!</b> 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).			

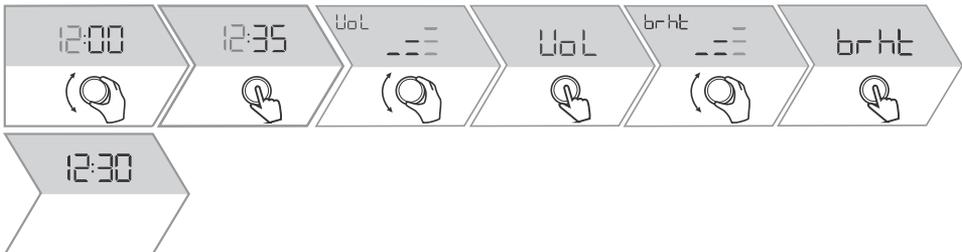
## 4. Vor dem ersten Gebrauch

- 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.

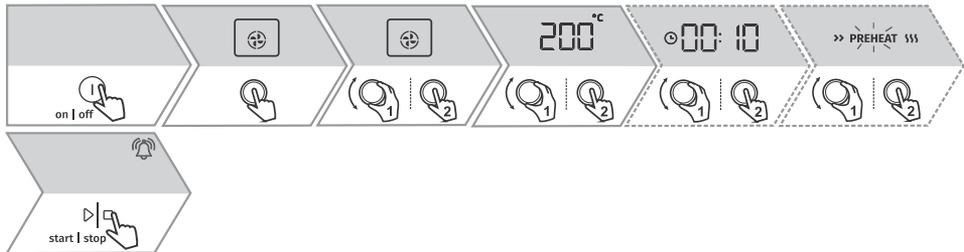
Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Die Einstellung der Füllhöhe sollte der Anzahl der farbigen Balken auf dem Papierstreifen entsprechen (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><b>HEISSLUFT</b></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><b>PIZZA-SYSTEM</b></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><b>AIR FRY<sup>1)</sup></b></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><b>GRILL MIT HEISSER LUFT</b></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><b>TURBO BAKE</b></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><b>GROSSFLÄCHENGRILL</b></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><b>OBER- UND UNTERHITZE</b></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><b>SANFTES BACKEN</b></p> <p>Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.</p>
 ☞ STEAM +	<p><b>OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER<sup>1)</sup></b></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
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER</b> <sup>1)</sup> Zum Backen von Geflügel und großen Fleischstücken auf dem Grill. Die Zugabe von Dampf führt zu einer intensiveren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
	<b>GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE</b> Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	<b>GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER</b> Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.

<sup>1)</sup> 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
	<b>Backzeit</b>	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
	<b>Kurzzeitwecker</b>	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
	<b>Verzögertes Ende</b>	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.

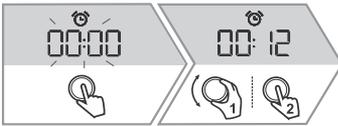
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

### 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.

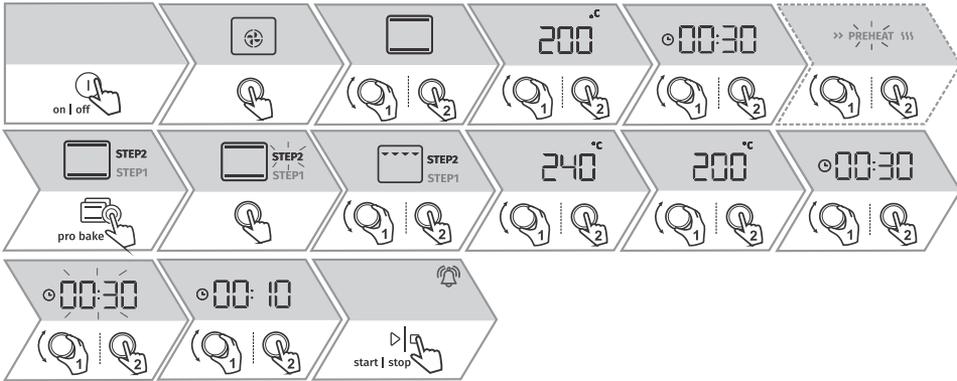


### INFORMATION!

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).



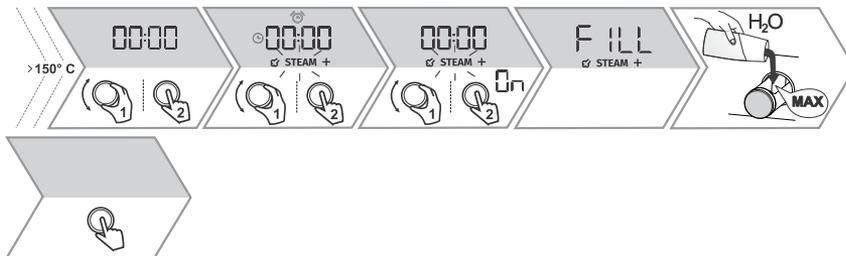
	Kurzes Drücken - Umschalten zwischen SCHRITT 1 und SCHRITT 2.
	Langes Drücken - schrittweises Garen abbrechen.

## 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

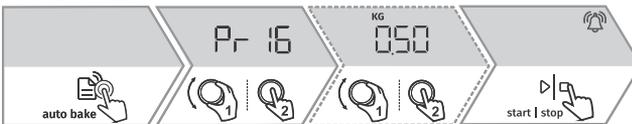


Symbol	Verwendung
	<b>BACKEN VON TIEFKÜHLKOST<sup>1)</sup></b> Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	<b>PIZZA-SYSTEM<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>LANGSAMES BACKEN<sup>2)</sup></b> 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.
	<b>AIR FRY<sup>1)</sup></b> 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).

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

<sup>2)</sup> 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.

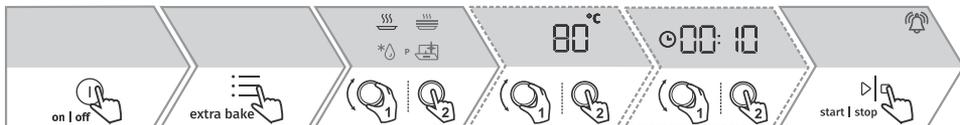
Bezeichnung	Programmname	Bezeichnung	Programmname
Pr01	Spritzgebäck	Pr12	Geröstetes Rindfleisch

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
	<b>Aqua clean</b> Mit diesem Programm lassen sich Flecken im Backofen leicht entfernen (siehe Kapitel Reinigung und Pflege).
	<b>Auftauen</b> 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.
	<b>Wiedererwärmung</b> Diese dient zum Warmhalten der bereits gegarten Speisen. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.
	<b>Erwärmung der Teller</b> 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

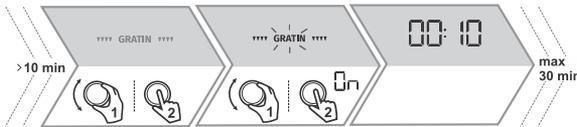
Aufheizen	Temperatur erreicht
-----------	---------------------

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

55 $\leftrightarrow$ 150 $^{\circ}\text{C}$	150 $^{\circ}\text{C}$
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 Gratinierfunktion 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 KNOPF zur Einstellung **\*\*\*\* GRATIN \*\*\*\***. Wählen Sie das abgeblendete Zeichen und bestätigen Sie es durch Drücken auf den KNOPF.

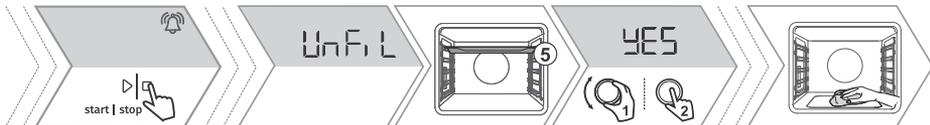
## 7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

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

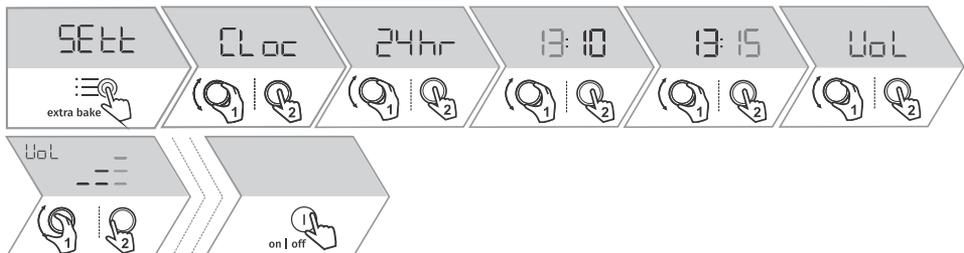
### 7.1 Entleeren des Wassertanks

Nachdem der Ofen abgekühlt ist, wenn Sie die Dampffunktion während des Kochens verwendet haben  $\oplus$  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.

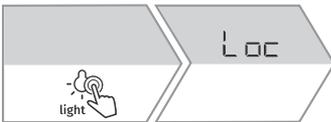


## 8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen



<b>CLoc</b>	Uhrzeit
<b>Vol</b>	Lautstärke des akustischen Signals
<b>brht</b>	Display-Helligkeit
<b>nGht</b>	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).
<b>hidE</b>	Standby – mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus.
<b>AdPt</b>	Einstellbare Funktion - mit dieser Funktion können Sie die eingestellte Gartemperatur und Garzeit nachträglich ändern. Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert, aber Sie können sie aktivieren.
<b>Avto</b>	Automatisches schnelles Vorheizen - mit dieser Funktion können Sie das schnelle Vorheizen automatisch zu den Garsystemen hinzufügen, bei denen dies möglich ist.
<b>Wi-Fi</b>	Dies ist eine Funktion, die den Betrieb des Geräts mit einer Wi-Fi-Verbindung aktiviert oder deaktiviert.
<b>SAbb</b>	Sabbath - diese Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Ofen warm bleiben, ohne den Ofen ein- und ausschalten zu müssen.
<b>FAct</b>	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen – Wählen Sie <b>rES</b> , 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.
<b>Whr</b>	Wasserhärte - Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
<b>UnFil</b>	Entleeren des Wassertanks - mit dieser Funktion kann der Wassertank nach Beendigung des Garvorgangs geleert werden, wenn Sie während des Garvorgangs eine Dampfeinspritzung verwendet haben.
<b>dEcL</b>	Entkalkung - Sie können diese selbst aktivieren; andernfalls wird sie vom Ofen nach einer bestimmten Anzahl von Dampffunktionszyklen vorgeschlagen (das Display zeigt dann <b>dEcL</b> ).

## 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](http://www.conectlife.io). Für weitere Informationen, Funktionen und Support besuchen Sie bitte [www.connestlife.io/getstarted](http://www.connestlife.io/getstarted).

## 9.2 WLAN-Moduleinstellungen

### Wi-Fi-Modul ein-/ausschalten



### Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung

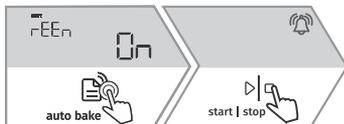


### Verbindung eines zusätzlichen Mobilgeräts und Backofens über einen Server



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
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

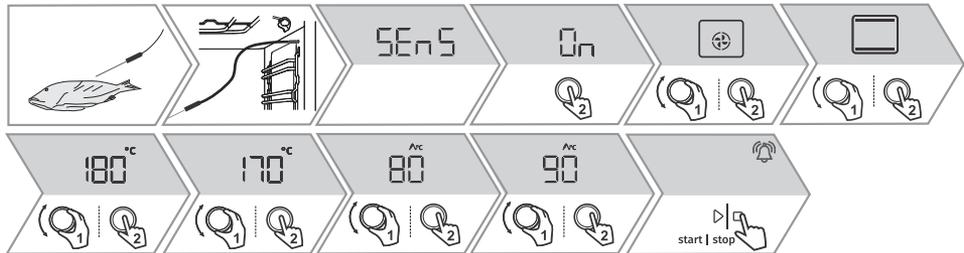
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
gratinierte 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.

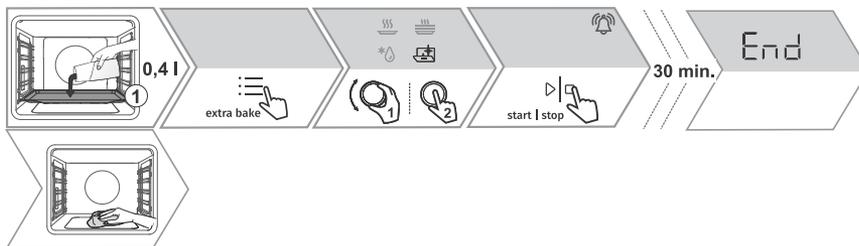
Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

### 11.1 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.



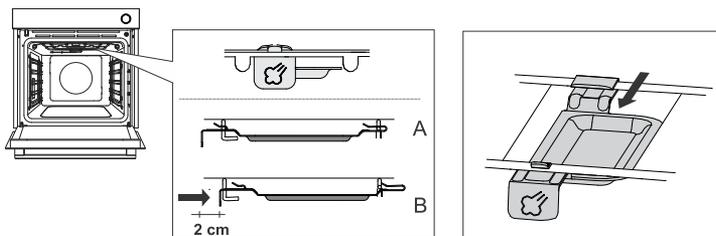
## 11.2 Reinigung der Verdunstungsschale



### 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.



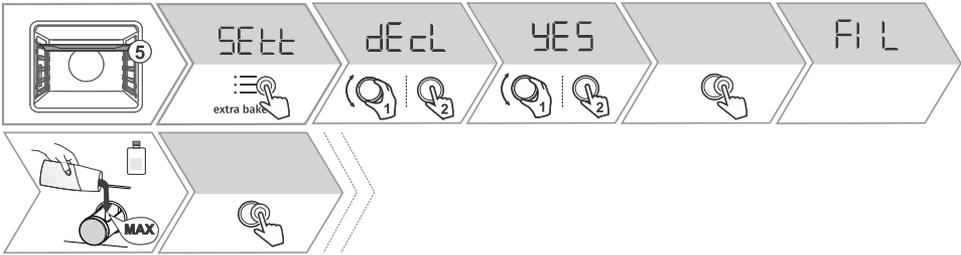
Nehmen Sie die Schale heraus und reinigen Sie es manuell mit einem Handgeschirrspülmittel oder in der Spülmaschine. Wenn sich Kalkablagerungen in der Schale befinden, legen Sie sie in Kalkentferner (verwenden Sie den Kalkentferner gemäß den Anweisungen des Herstellers) oder in Spiritusessig. Spülen Sie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

## 11.3 Reinigung des Dampfsystems

Starten des Vorgangs:



- Entkalkungsmittel



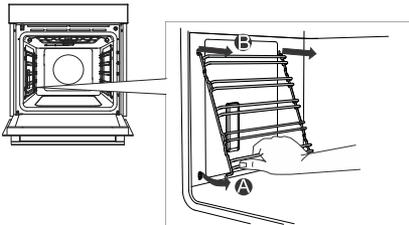
**Ende des Vorgangs:**



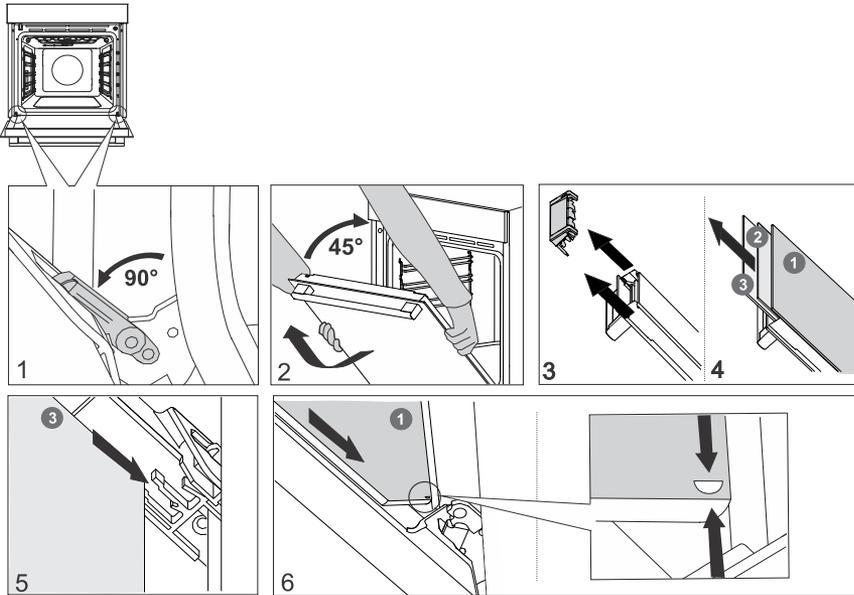
**💡 INFORMATION!**

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.

## 11.4 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

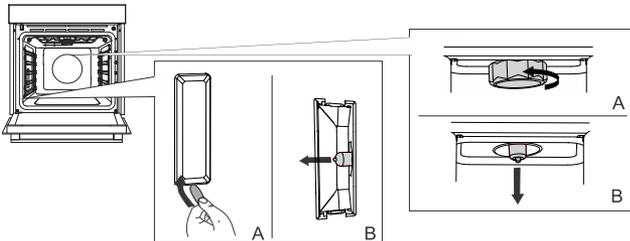


## 11.5 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



## 11.6 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



## 12. Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

Während der Garzeit 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
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...</b>	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
<b>Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.</b>	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.
<b>Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display ErXX.</b>	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.
<b>Auf der Anzeige erscheint SEnS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.</b>	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 Altkumulatoren, 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 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer 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 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:	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

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



# gorenje



855060-a1

CE