

Dieter Knoll
Collection

Benutzerin-
formation

Dampfgerar

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Verwendung des Zubehörs	18
Sicherheitsanweisungen	4	Zusatzfunktionen	21
Gerätebeschreibung	7	Tipps und Hinweise	23
Bedienfeld	8	Reinigung und Pflege	47
Vor der ersten Verwendung	10	Fehlersuche	53
Täglicher Gebrauch	12	Energieeffizienz	56
Uhrfunktionen	15	Umwelttipps	58
Automatikprogramme	16		

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/ mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.

Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.

- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu entfernen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG! Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege



WARNING! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

Dampfgaren



WARNING!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

Innenbeleuchtung



WARNING!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung



WARNING! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

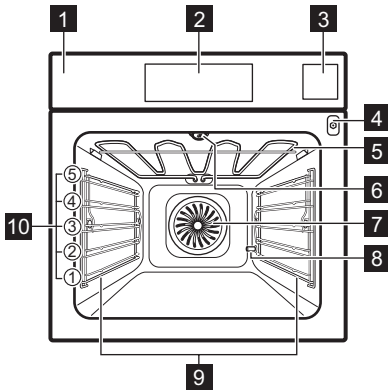
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

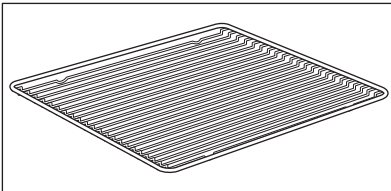
Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den KT-Sensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Ausgang des Entkalkungsrohrs
- 9** Einhängegitter, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

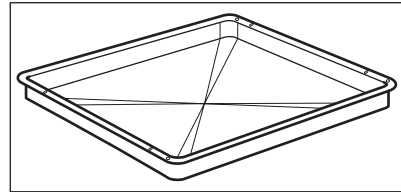
Zubehör

Kombirost



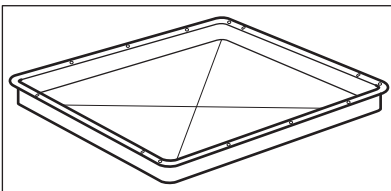
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Brat- und Fettpfanne



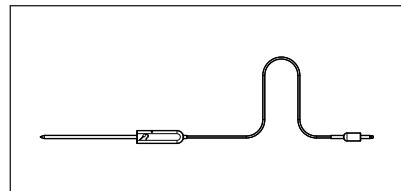
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

Backblech



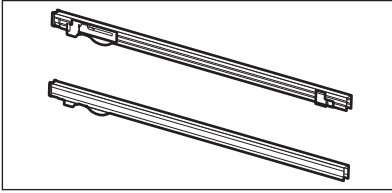
Für Kuchen und Plätzchen.

KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Teleskopschienen

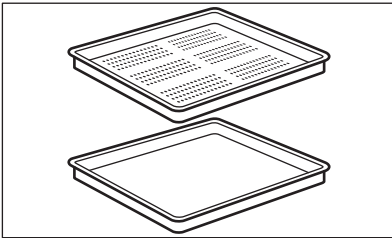


Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

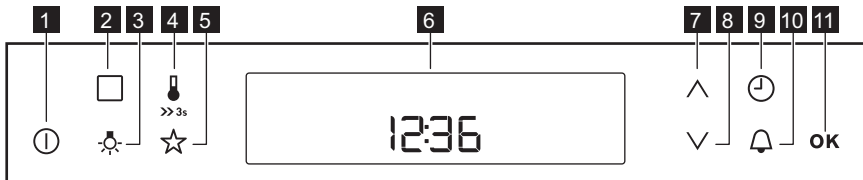
Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampf Garens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.

Dampfgarset



BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

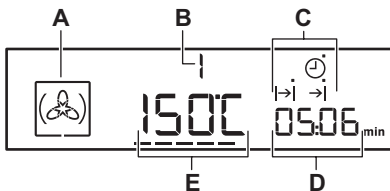


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Backofens.
2		Optionen	Einstellen einer Ofenfunktion, einer Reinigungsfunktion oder eines Automatikprogramms.
3		Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.



	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
4		Temperatur	Einstellen oder Anzeigen der Temperatur.
5		Mein Favoriten-Programm	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
6	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
7		Nach oben	Menünavigation nach oben.
8		Nach unten	Menünavigation nach unten.
9		Uhr	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen von Kurzzeit-Wecker.
11	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.




Display



- A. Symbol der Ofenfunktion
- B. Nummer der Ofenfunktion/des Programms
- C. Anzeigen für die Uhrfunktionen (siehe Tabelle „Uhrfunktionen“)
- D. Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige
- E. Anzeige der Temperatur/Tageszeit

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
	Favoriten-Programm	Das Favoriten-Programm wird ausgeführt.
h / min	Std./Min.	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
---	Aufheiz-/Restwärmeanzeige	Anzeige der Garraumtemperatur.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Temperatur	Anzeigen oder Ändern der Temperatur.
	Kerntempersensor (KT-Sensor)	Der Kerntempersensor ist in die Buchse eingesteckt.
	Kurzzeit-Wecker	Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Wasserbehälter-Anzeige	Anzeige des Wasserstands.

Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie die Ofenfunktion einschalten, erscheint ----. Die Balken zeigen an, dass die Garraumtemperatur steigt oder sinkt.




Die Balken erlöschen im Display, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

Erstes Vorheizen




Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

**Schritt
3**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.



Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

Einstellen der Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.


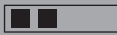


Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasser- klassifizie- rung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgerät im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Warten Sie 1 Minute und überprüfen Sie die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten. Die Farben der Reaktionszonen ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

5. Stellen Sie die Wasserhärte ein. Menü Einstellungen
Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2
	3
	4








Sie können die Wasserhärte im Einstellungsmenü ändern







TÄGLICHER GEBRAUCH








WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Ofenfunktion	Anwendung
 <p data-bbox="120 292 253 316">Regenerieren</p>	<p data-bbox="292 213 530 663">Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.</p>
 <p data-bbox="124 762 249 810">Feuchtigkeit, niedrig</p>	<p data-bbox="292 684 530 839">Zum Backen von Brot, Braten von großen Fleischstücken oder zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.</p>
 <p data-bbox="124 938 249 986">Feuchtigkeit, hoch</p>	<p data-bbox="292 860 530 1015">Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.</p>
 <p data-bbox="124 1114 249 1137">Dampfparen</p>	<p data-bbox="292 1035 530 1110">Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.</p>

 Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

Hinweise zu: Feuchte Umluft





Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.



Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie den Backofen mit  ein. Das Display zeigt die eingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Ofenfunktion an.
2. Drücken Sie  oder , um eine Ofenfunktion einzustellen.
3. Drücken Sie , oder der Backofen wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

Haben Sie den Backofen eingeschaltet, aber keine Ofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich der Backofen automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.


Einstellung: Temperatur

Drücken Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton, und die Anzeige für die Schnellaufheizung erlischt.

Überprüfung: Temperatur

Sie können die aktuelle Backofentemperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms prüfen.

1. Drücken Sie . Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.

2. Drücken Sie **OK**, oder das Display zeigt die eingestellte Temperatur nach 5 Sekunden wieder automatisch an.

Einstellung: Schnellaufheizung

Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Die Schnellaufheizung steht nur bei einigen Ofenfunktionen zur Verfügung. Sind die Alarmsignale im Einstellmenü eingeschaltet, ertönt der Signalton, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion verfügbar ist. Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

Halten Sie zum Einschalten der Schnellaufheizung  mindestens 3 Sekunden gedrückt.

Ist die Schnellaufheizung eingeschaltet, erscheinen im Display blinkende Balken.

Einstellung: Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.





WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.

Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie, falls erforderlich, eine der beiden folgenden Funktionen ein:

Dauer  oder Ende .

Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

Ist das Wasser im Wassertank fast aufgebraucht, ertönt ein Signalton, und der Wassertank muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie den Backofen aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren. Beachten Sie die Reinigungsfunktion: Entleeren des Tanks.



VORSICHT! Der Backofen ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.






9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.

Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und den Backofen mit der Funktion Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Uhrzeit	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist.
	Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
	Ende	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet.
	Zeitvorwahl	Kombinieren der Funktionen Dauer und Ende.
	Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den Kurzzeit-Wecker jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.
00:00	Garzeitmesser	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange der Ofen bereits in Betrieb ist. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

Einstellung: Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **h** und **12:00** anzeigt. "12" blinkt.

1. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden \wedge oder \vee .
2. Drücken Sie **OK**.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste \wedge oder \vee .
4. Drücken Sie **OK**.
Das Display zeigt die neue Zeit an.
Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste \odot , bis \odot anfängt zu blinken.

Einstellung: Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie \odot wiederholt, bis $\rightarrow|$ anfängt zu blinken.

3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Minuten für die Dauer einzustellen.
4. Drücken Sie **OK** oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.
5. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Stunden für die Dauer einzustellen.
6. Drücken Sie **OK** oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt $\rightarrow|$ und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich ab.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
8. Schalten Sie den Backofen aus.

Einstellung: Ende

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie \odot wiederholt, bis $\rightarrow|$ anfängt zu blinken.

3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um Ende einzustellen und drücken Sie OK. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt $\rightarrow|$ und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
5. Schalten Sie den Backofen aus.

Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie \odot wiederholt, bis $\rightarrow|$ anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten von \wedge die Taste \vee oder Dauer.
4. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Stunden für die Dauer einzustellen.

6. Drücken Sie OK.
Im Display blinkt $\rightarrow|$.

7. Drücken Sie \wedge oder \vee , um Ende einzustellen und drücken Sie OK. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, funktioniert für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Ende-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt $\rightarrow|$ und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

8. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

9. Schalten Sie den Backofen aus.



Ist die Zeitvorwahl eingeschaltet, werden das Symbol der Backofenfunktion, $\rightarrow|$ mit einem Punkt und $\rightarrow|$ angezeigt. Der Punkt in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie 🔔 .

Im Display blinkt 🔔 und es wird „00“ angezeigt.

2. Drücken Sie 🔔 , um zwischen den Optionen zu wechseln. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um den Kurzzeit-Wecker einzustellen und 🔔 zur Bestätigung.
4. Drücken Sie OK oder der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und im Display blinkt 00:00 und 🔔 .

5. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Einstellung: Garzeitmesser

1. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Garzeitmesser: \vee und \wedge gleichzeitig blinken.
2. Wenn das Display „00:00“ anzeigt, beginnt der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen.

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein Gericht zubereitet wird, oder keine

Erfahrung damit haben. Das Display zeigt die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme an.

Liste der Automatikprogramme

	Programm
1	GEMÜSE
2	KARTOFFELGRATIN
3	WEIßBROT
4	FORELLE, POCHIERT
5	ROASTBEEF
6	HÄHNCHEN, GANZ
7	PIZZA
8	MUFFINS
9	QUICHE LORRAINE

Verwendung: Automatikprogramme

1. Schalten Sie das Gerät ein.
 2. Berühren Sie .
- Das Display zeigt die Nummer des Automatikprogramms (1 – 9) an.
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Automatikprogramm auszuwählen.
 4. Berühren Sie OK oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.
 5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol \rightarrow blinkt.
 6. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
 7. Schalten Sie das Gerät aus.

Verwendung: Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Berühren Sie .
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.

Im Display wird folgendes angezeigt: die Gardauer, das Symbol Dauer \rightarrow , ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).

4. Berühren Sie OK, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden. Das Gerät wird eingeschaltet.
5. Sie können das Standardgewicht mit \wedge oder \vee ändern. Berühren Sie OK.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und \rightarrow blinkt.
7. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellung: Automatikprogramme mit KT Sensor

Die Kerntemperatur der Speisen ist eine Standardtemperatur, die in Programmen mit Kerntempersensur festgelegt ist. Das Programm endet, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .
3. Setzen Sie den Kerntempersensur ein. Siehe „Kerntempersensur“.
4. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Programm für den Kerntempersensur einzustellen.

Im Display werden die Garzeit, \rightarrow und \curvearrowright angezeigt.

5. Berühren Sie OK, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und \rightarrow blinkt.

6. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

7. Schalten Sie das Gerät aus.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

KT Sensor

Der KT Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Backofen schaltet sich aus, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Stellen Sie 2 Temperaturen ein:

- Die Backofentemperatur: min. 120 °C,
- Die Kerntemperatur der Speise.


Für beste Garergebnisse:

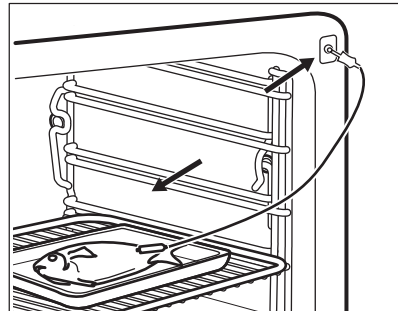
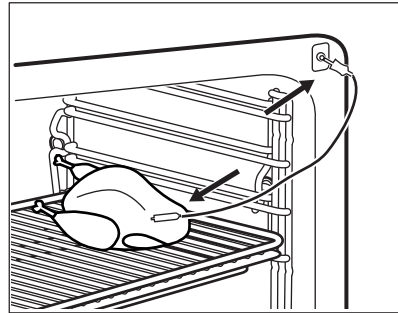
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- KT Sensor - Verwenden Sie ihn nicht mit flüssigen Speisen.
- KT Sensor - Es muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.


Der Backofen berechnet die voraussichtliche Gardauer, die sich noch ändern kann.




Wenn Sie den Stecker des Zubehörs in die Buchse stecken, löschen Sie die Einstellungen für die Uhrfunktionen.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch






1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors (mit  auf dem Griff) so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT Sensors in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Im Display blinkt , und die voreingestellte Kerntemperatur wird angezeigt. Die Temperatur beträgt 60 °C beim ersten Gebrauch und die jeweils zuletzt eingestellte Temperatur bei darauf folgenden Einsätzen.

4. Berühren Sie  oder , um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Berühren Sie , oder die Einstellungen werden automatisch nach 5 Sekunden gespeichert.




Sie können die Kerntemperatur nur einstellen, wenn das Symbol  blinkt. Wenn vor Einstellung der Kerntemperatur  im Display angezeigt wird, aber nicht blinkt, berühren Sie  und  oder , um einen neuen Wert einzustellen.

6. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.


Das Display zeigt die aktuelle Kerntemperatur und das Aufheizsymbol --- an.



Wenn Sie mit dem KT Sensor garen, können Sie die im Display angezeigte Temperatur ändern. Wenn Sie den KT Sensor in die Buchse eingesteckt und eine Ofenfunktion und eine Temperatur eingestellt haben, wird im Display die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Berühren Sie  wiederholt, um die anderen drei Temperaturen abzurufen:

- Die eingestellte Kerntemperatur
- Die aktuelle Backofentemperatur
- Die aktuelle Kerntemperatur

Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal und die Kerntemperatur und  blinken. Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal abzuschalten.

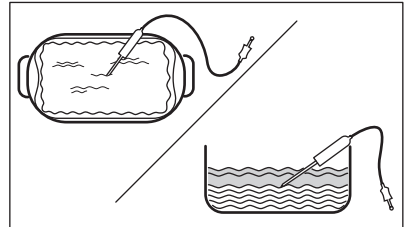
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.



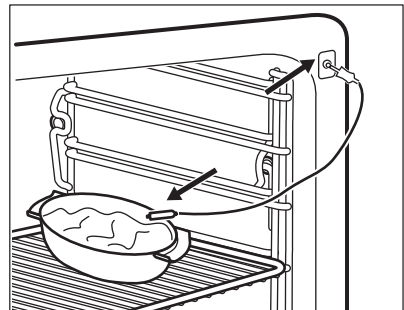
WARNING! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der KT Sensor heiß wird. Seien Sie beim Herausziehen aus der Buchse und dem Gargut vorsichtig.


Speisekategorie: Auflauf




1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des KT Sensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Der KT Sensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des KT Sensors. Die Spitze des KT Sensors sollte den Boden der Auflaufform nicht berühren.








4. Bedecken Sie den Kerntempersensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Im Display blinkt , und die voreingestellte Kerntemperatur wird angezeigt. Die Temperatur beträgt 60 °C beim ersten Gebrauch und die jeweils zuletzt eingestellte Temperatur bei darauf folgenden Einsätzen.

6. Berühren Sie  oder , um die Kerntemperatur einzustellen.
7. Berühren Sie , oder die Einstellungen werden automatisch nach 5 Sekunden gespeichert.




Sie können die Kerntemperatur nur einstellen, wenn das Symbol  blinkt. Wenn vor Einstellung der Kerntemperatur  im Display angezeigt wird, aber nicht blinkt, berühren Sie  und  oder , um einen neuen Wert einzustellen.

8. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.

Das Display zeigt die aktuelle Kerntemperatur und das Aufheizsymbol

--- an.

Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal und die Kerntemperatur und  blinken. Das Gerät wird ausgeschaltet.

9. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal abzuschalten.
10. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.



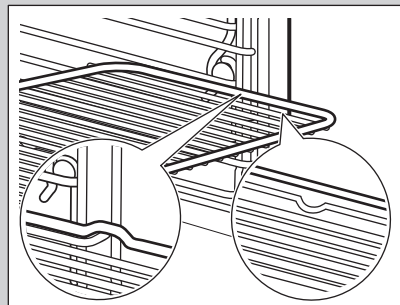
WARNING! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der KT Sensor heiß wird. Seien Sie beim Herausziehen aus der Buchse und dem Gargut vorsichtig.

Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

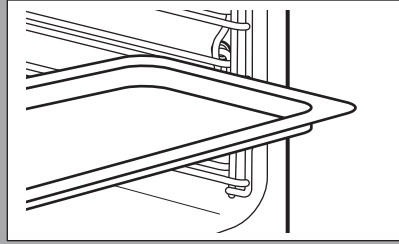
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

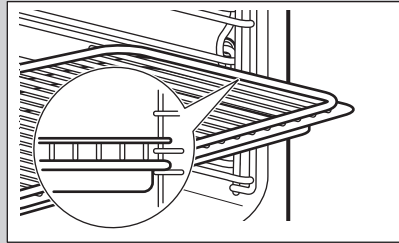


Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



ZUSATZFUNKTIONEN

Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer bei Backofenfunktionen oder -programmen speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
 - Berühren Sie ☆, um die Funktion einzuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.



Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

- Berühren Sie ①, um diese Funktion auszuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Ofens.

1. Halten Sie ① 3 Sekunden lang gedrückt, um den Ofen auszuschalten.
2. Halten Sie ② und ✓ gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Das Signal ertönt.

Im Display erscheint **SAFE**.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Verwenden der Funktionssperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie den Ofen ein, um die Funktion zu verwenden.
2. Schalten Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung ein.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ② und ✓.

Ein Signal ertönt.
Lock wird im Display angezeigt.
Zum Ausschalten der Tastensperre
wiederholen Sie Schritt 3.




Sie können den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Tastensperre deaktiviert.

Verwenden des Einstellmenüs

Mit dem Einstellmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Das Display zeigt SET und die Nummer der Einstellung an.



	Beschreibung	Mögliche Einstelloptionen
1	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
2	TASTENTÖNE ¹⁾	KLICK/BEEP/AUS
3	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
4	DEMO MODUS	Aktivierungscode: 2468
5	HELLIGKEIT	NIEDRIG/MITTEL/HOCH
6	WASSERHÄRTE	1 - 4
7	ERINNERUNGSFUNKTIONEN	EIN/AUS
8	SERVICE-MENÜ	-
9	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	JA/NEIN

¹⁾ Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.

- Halten Sie 3 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt SET1 an, wobei die „1“ blinkt.
- Die entsprechenden Optionen werden mit \wedge oder \vee eingestellt.
- Drücken Sie OK.
- Drücken Sie \wedge oder \vee , um die eingestellte Option zu ändern.
- Drücken Sie OK.
Drücken Sie zum Beenden des Einstellmenüs  oder halten Sie gedrückt.

Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, KT Sensor, Dauer, Zeitvorwahl, Ende, Niedertemperatur Garen.

Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die

Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.

- **Tageshelligkeit:**
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der

Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Dampfgaren

Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

Entkeimung

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie die sauberen Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Wassertank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.



Kochen

Mit dieser Funktion können sie sowohl frische als auch gefrorene Speisen

zubereiten. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Grieß und Eiern.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten in einem Kochvorgang zubereiten. Beginnen Sie mit der Speise mit der längsten Gardauer und geben Sie die anderen Gerichte zu gegebener Zeit, wie in den Kochtabellen angegeben, hinzu, um sicherzustellen, dass alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind.


Beispiel: Die Gesamtdauer dieses Kochvorgangs beträgt 40 Min. Geben Sie zuerst die Salzkartoffeln, geviertelt hinein, fügen Sie nach 20 Min. die Lachsfilets und nach 30 Min. die Broccoli, Röschen hinzu.



	 (Min.)
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Lachsfilets	20
Broccoli, Röschen	10

Verwenden Sie die maximale Wassermenge, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen.


Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 **GEMÜSE**

 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.

 (Min.)	
8 - 10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor
10	Geschälte Tomaten
10 - 15	Spinat, frisch
10 - 15	Zucchini
15	Gemüse, blanchiert
15 - 20	Pilze
15 - 20	Paprika, Streifen
15 - 25	Broccoli, ganz
15 - 25	Spargel, grün
15 - 25	Auberginen

 **GEMÜSE**

 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.

 (Min.)	
15 - 25	Kürbis, Würfel
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert
20 - 25	Feldsalat, Rosetten
20 - 25	Wirsing
20 - 30	Stangensellerie
20 - 30	Lauch, Ringe
20 - 30	Erbsen
20 - 30	Zuckerschoten / Kaiserpaprika
20 - 30	Süßkartoffeln
20 - 30	Fenchel
20 - 30	Karotten
25 - 35	Spargel, weiß
25 - 35	Rosenkohl
25 - 35	Blumenkohl, Röschen
25 - 35	Kohlrabi, Streifen
25 - 35	Bohnen, weiß
30 - 40	Maiskolben
35 - 45	Schwarzwurzeln
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken



GEMÜSE



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete



BEILAGEN



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser/Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1
20 - 30	Linzen, rot, Verhältnis Wasser/Linzen 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel



BEILAGEN



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



35 - 45	Kartoffelknödel
35 - 45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren
40 - 50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Verhältnis Milch/Reis 2,5:1
45 - 55	Kartoffeln mit Schale, mittelgroß
55 - 60	Linzen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linzen 2:1



OBST







Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.











(Min.)







10 - 15	Apfelscheiben
10 - 15	Heiße Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Obstkompott

 FISCH		
 (Min .)		 (°C)
15 - 20	Fischfilet, dünn	75 - 80
20 - 25	Garnelen, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnelen, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

 FLEISCH		
 (Min .)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20 - 30	Wiener	80
25 - 35	Hähnchenbrust, pochiert	90
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	99
60 - 70	Hähnchen, pochiert 1 - 1,2 kg	99

 FLEISCH		
 (Min .)		 (°C)
70 - 90	Kasseler, pochiert	90
80 - 90	Kalb / Schweinelenende, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

 EIER	
 (Min.)	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
10 - 11	Eier, weich
12 - 13	Eier, mittel
18 - 21	Eier, hart








Kombi-Funktion: Heißluftgrillen + Dampfgaren

Sie können diese Funktionen zum gleichzeitigen Garen von Fleisch, Gemüse und Beilagen verwenden.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heißluftgrillen zum Braten von Fleisch.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf etwa 90 °C. Sie können die Backofentür ungefähr 15 Minuten bis zur ersten Position öffnen.

4. Stellen Sie folgende Funktion ein:
Dampfgaren. Garen Sie alle Speisen zusammen, bis sie gar sind.




Verwenden Sie die erste Einschubebene für Fleisch und die dritte für Gemüse.

	 Heißluftgrillen Erster Schritt: Fleisch garen		 Dampfgaren Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen	
	 (°C)	 (Min.)	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef, 1 kg / Rosenkohl, Polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Schweinebraten, 1 kg / Kartoffeln / Gemüse, Soße	180	60 - 70	99	30 - 40
Kalbsbraten, 1 kg / Reis / Gemüse	180	50 - 60	99	30 - 40

Feuchtigkeit, hoch




Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Fischfilet, dünn	85	15 - 25
Gebackene Eier	90 - 110	15 - 30
Fisch, klein, bis zu 0,35 kg	90	20 - 30
Fischfilet, dick	90	25 - 35
Fisch, bis zu 1 kg	90	30 - 40
Eiercreme / Flan, in kleinen Schalen	90	35 - 45




	 (°C)	 (Min.)
Knödel	120 - 130	40 - 50
Terrine	90	40 - 50

Feuchtigkeit, niedrig





Nutzen Sie die zweite Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

	 (°C)	 (Min.)
Backfertige Baguettes 40 - 50 g	200	20 - 30

	 (°C)	 (Min.)
Aufbackbrötchen	200	20 - 30
Backfertige Baguettes, gefroren, 40 - 50 g	200	25 - 35
Hackbraten, roh, 0,5 kg	180	30 - 40
Brötchen, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Nudelauflauf	190	40 - 50
Brot, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Hähnchen, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60
Schweinelende, geräuchert, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Roastbeef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Ente, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80 - 90
Schweinebraten, 1 kg	160 - 180	90 - 100

	 (°C)	 (Min.)
Gans, 3 kg, Nutzen Sie die erste Einschubebene	170	130 - 170

Regenerieren

 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.	
 Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.	
	 (Min.)
Tellergerichte	10 - 15
Nudeln	10 - 15
Reis	10 - 15
Knödel	15 - 25

Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.






Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.






Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Einschubebene




 BA-CKEN IN FORMEN		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2

 BA- CKEN IN FORMEN		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchteku- chen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.





Verwenden Sie ein Backblech.





 KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	 (°C)	 (Min.)
Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), ver- wenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.





Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.

 KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE	 (°C)	 (Min.)	
Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Roggenbrot:	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerku- chen	190 - 210	20 - 30	3





 KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE	 (°C)	 (Min.)	
Windbeutel / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	30 - 40	3
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

 KLEINGE- BÄCK		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

Aufläufe und Gratins




Nutzen Sie die erste Einschubebene.





		 (°C)	 (Min.)
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60





Backen auf mehreren Ebenen

Benutzen Sie die Backbleche.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

 KUCHEN/ GEBÄCK	 (°C)	 (Min.)	 2 Ebenen
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KLEINGEBÄCK/ KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	 (°C)	 (Min.)		
			2 Ebenen	3 Ebenen
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 KLEINGE- BÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	 (°C)	 (Min.)		
			2 Ebenen	3 Ebenen
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.


Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

 RINDFLEISCH			 (°C)	 (Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6

**RINDFLEISCH****(°C)****(Min.)**

Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor

je cm Dicke

Heißluftgrillen

180 - 190

6 - 8

Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor

je cm Dicke

Heißluftgrillen

170 - 180

8 - 10

**SCHWEINEFLEISCH****Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.****(kg)****(°C)****(Min.)**

Schulter / Nacken / Schinkenstück

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Koteletts / Rippchen

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Hackbraten

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Schweinshaxe, vorgegart

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120

**KALB****Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.****(kg)****(°C)****(Min.)**

Kalbsbraten

1

160 - 180

90 - 120

Kalbshaxe

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**LAMM**

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Lammkeule / Lammbraten

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lammrücken

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**WILD**

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor

bis zu 1

230

30 - 40

Reh-/Hirschrücken

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reh-/Hirschkeule

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**GEFLÜGEL**

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Geflügelteile

je 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Hähnchen, halbiert

je 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Hähnchen, Poularde

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Ente

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gans

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

**GEFLÜGEL**

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Pute

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Pute

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**FISCH, GEDÄMPFT**

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Fisch

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

**Knusprige Backwaren
mitPizzastufe****PIZZA**Nutzen Sie die erste Einschubebe-
ne.**(°C)****(Min.)**Obststör-
tchen

180 - 200

40 - 55

Spinatqui-
che

160 - 180

45 - 60

Quiche Lor-
raine /
Schweizer
Flan

170 - 190

45 - 55

**PIZZA**Nutzen Sie die erste Einschubebe-
ne.**(°C)****(Min.)**Gemüseku-
chen

160 - 180

50 - 60

**PIZZA**

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

**(°C)****(Min.)**

Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech

210 - 230

15 - 25

Pizza, dicker Boden

180 - 200

20 - 30

Fladenbrot

210 - 230

10 - 20

Blätterteigquiche

160 - 180

45 - 55

**PIZZA**

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

**(°C)****(Min.)**

Flammkuchen

210 - 230

15 - 25

Piroggen

180 - 200

15 - 25

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

**GRILL**

Verwenden Sie die Funktion: Grill

**(°C)****(Min.)
Erste Seite****(Min.)
Zweite Seite**

Roastbeef

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Rinderfilet

230

20 - 30

20 - 30

3

Schweinelende

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Kalbsrücken

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2








Lammrücken







210 - 230

25 - 35

20 - 25





3

 GRILL				
 Verwenden Sie die Funktion: Grill				
	 (°C)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite	
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 GRILLSTUFE 2		
 Nutzen Sie die vierte Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.		
 Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2		
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.		
	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10
Würstchen	10 - 12	6 - 8
Steaks	7 - 10	6 - 8
Überbackener Toast	6 - 8	-

Brot Backen

Vorheizen wird nicht empfohlen.
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 BROT		
	 (°C)	 (Min.)
Weißbrot	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60
Brot/Brötchen	190 - 210	20 - 35

Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch. Die KT Sensor Temperatur sollte nicht höher als 65 °C sein.

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.

2. Legen Sie das Fleisch in die Fettpfanne oder direkt auf den Kombirost. Schieben Sie ein Backblech unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen. Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.
3. Gebrauch: KT Sensor. Siehe Kapitel „Verwenden des Zubehörs“, Verwendung: KT Sensor.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen. . Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C. Stellen Sie die Temperatur für den KT Sensor ein.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.



Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein.



(kg)



(Min.)



	(kg)	(Min.)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Rinderfilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1

Tiefkühlgerichte



AUFTAUEN








(°C)



(Min.)



	(°C)	(Min.)	
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3

 AUFTAUEN			
	 (°C)	 (Min.)	
Lasagne / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.



Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.




Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.




Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.




Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).




Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

 BEEREN-OBST	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

 STEINOBST	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

 GE-MÜSE	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-

 GE-MÜSE	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

 GEMÜSE	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Dörren - Heißluft



Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.



Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.



Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.



Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.



 OBST	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9



KT Sensor



 RIND	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lendenstück	45	60	70



 RIND	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86



 SCHWEIN	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Schweinelende, geräuchert / Schweinelende, pochiert	75	78	82



 KALB	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90



 SCHAF / LAMM	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammbraten / Lammkeule	65	70	75



 WILD	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken / Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/Hirschkeule	70	75	80

 GEFLÜGEL	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hähnchen	80	83	86
Ente, ganz/Hälfte / Pute, ganz/Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

 FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch, ganz/groß/gedämpft / Fisch, ganz/groß/gebraten	60	64	68





 EINTÖPFE - VORGEKOCHTES GEMÜSE	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91

 EINTÖPFE - HERZHAFT	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne / Nudelauf- lauf	85	88	91

 EINTÖPFE - SÜSS	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weißbrotauflauf mit/ohne Obst / Reisbrei mit/ohne Obst / Süßer Nu- delauf- lauf	80	85	90

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör




Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

Feuchte Umluft







Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.





 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen









Nutzen Sie die dritte Einschubebene.


		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30








BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen


		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4


 **GRILL**


 Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.


 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



		 (Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

 **GRILLSTUFE 2**

 Heizen Sie den leeren Backofen 3 Min. vor.

 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

 Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

	 (Min.)		
		Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	8 - 10		6 - 8
Toast	1 - 3		1 - 3

Informationen für Prüfinstitute







Tests gemäß IEC 60350-1.

Tests für die Funktion: Dampfgaren.

Verwenden Sie das Backblech.



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.

	 (Gastronorm) Behälter	 (kg)		 (Min.)	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 1/2 perforiert	0,3	3	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	2 x 1/2 perforiert	2 x 0,3	2 und 4	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 1/2 perforiert	Max.	3	15 - 18	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 1/2 perforiert	2 x 1,3	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-
mittel**

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



**Täglicher
Gebrauch**

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

**Schritt
1**

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt
2**

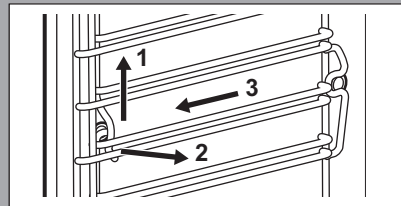
Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

**Schritt
3**

Ziehen Sie die Vorderseite des Eihängegitters von der Seitenwand weg.

**Schritt
4**

Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Untermenü für: Reinigung

– Drücken, um das Untermenü aufzurufen.

S1	S2	S3	S4
<p>Entleeren des Tanks</p> <p>Zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.</p>	<p>Dampfreinigung</p> <p>Zum Reinigen des Backofens mit Dampf.</p>	<p>Entkalkung</p> <p>Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.</p>	<p>Spülen</p> <p>Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.</p>

Benutzung: Entleeren des Tanks - S1

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
Schritt 3	<input type="checkbox"/> – Drücken Sie wiederholt, bis das Display S1 anzeigt.
Schritt 4	Drücken Sie: OK . Dauer: 6 Min.
Schritt 5	Entfernen Sie das tiefe Blech, wenn die Funktion beendet ist.


 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Benutzung: Dampfreinigung - S2

Vor der Dampfreinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie die Innenausstattung aus dem Backofen.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
------------------	--------------------------------

Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 3	<input type="checkbox"/> – Drücken Sie wiederholt, bis das Display S1 anzeigt.
Schritt 4	Wählen Sie S2. Dauer: 30 Min. Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal.
Schritt 5	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
--------------------------------	---	--

Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: S2.

Sie können die Erinnerungsfunktion im folgenden Menü aktivieren oder deaktivieren: Einstellung .

Benutzung: Entkalkung - S3

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist. Schalten Sie die Funktion bei Bedarf ein: Entleeren des Tanks - S1.
---	----------------------------------	--

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
Schritt 3	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 4	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.

Schritt 5	<input type="checkbox"/> – Drücken Sie wiederholt, bis das Display S1 anzeigt.
Schritt 6	Wählen Sie S3. Dauer: 1 Std. 40 Min.
Schritt 7	Entfernen Sie das tiefe Blech, wenn die Funktion beendet ist.

i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Nach Abschluss der Entkalkung:

Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.	Schalten Sie folgende Funktion ein: Spülen. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“. „Benutzung: Spülen – S4“.
--------------------------------	---	--	---

i Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

i Wenn die Erinnerungen aktiv sind, blinkt S3 im Display. Diese Erinnerungen werden bei jedem Ausschalten des Backofens aktiviert.


Benutzung: Spülen - S4

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
---	----------------------------------

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.

Schritt 3	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 4	<input type="checkbox"/> – Drücken Sie wiederholt, bis das Display S1 anzeigt.
Schritt 5	Wählen Sie S4. Dauer: 30 Min.
Schritt 6	Entfernen Sie das tiefe Blech, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Nach Ablauf des Spülvorgangs:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

Aus- und Einbau:

Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



VORSICHT! Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Austausch: Lampe



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
------------------	---	--

Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring, und reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.



FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Der KT Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Auftauen oder Warmhalten starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach Beendigung der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmäßig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm ein, wenn das Gerät kalt ist.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo" .	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden des Menü-Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Service Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	Dieter Knoll Collection
Modellbezeichnung	DKS79904XK 944182424
Index der Energieeffizienz	81.0
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.68 kWh/Programm
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Ofen
Masse	37.0 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Bereiche, Öfen, Dampfgarer und Grills - Methoden zur Messung der Leistung.

Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.



Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.


Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.


Ausschalten des Displays

Sie können das Display ausschalten.

Halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt. Wiederholen Sie diesen Schritt, um das Display erneut einzuschalten.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

