

Dieter Knoll

DKP39905BK

DE Benutzerinformation
Backofen

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 2 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 4 |
| 3. MONTAGE..... | 8 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 9 |
| 5. BEDIENFELD..... | 10 |
| 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 11 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 12 |
| 8. UHRFUNKTIONEN..... | 14 |
| 9. AUTOMATIKPROGRAMME..... | 16 |
| 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 17 |
| 11. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 17 |
| 12. TIPPS UND HINWEISE..... | 19 |
| 13. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 23 |
| 14. FEHLERSUCHE..... | 28 |
| 15. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 30 |
| 16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 31 |

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ 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.

1.1 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:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- 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.

- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- 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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- 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 Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

| | |
|--|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte) | 590 (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 | 569 mm |
| Geräteeinbautiefe | 548 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 1022 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 |

2.2 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380 | 3x0.75 |
| maximal 2300 | 3x1 |
| maximal 3680 | 3x1.5 |

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- 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 direkt 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.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- 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.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- 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.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettsammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittlrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien

usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

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 .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

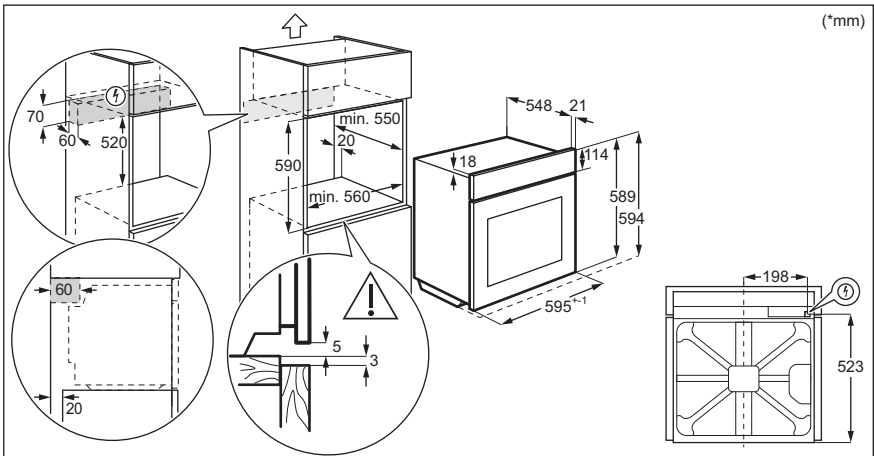
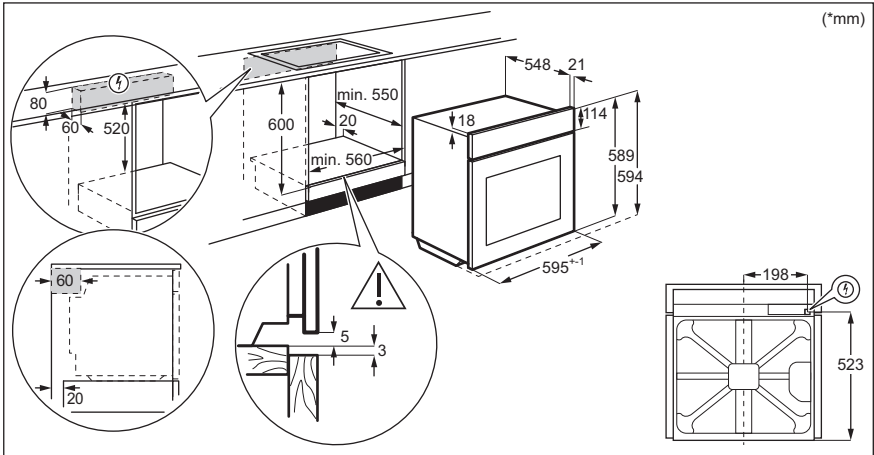
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. MONTAGE

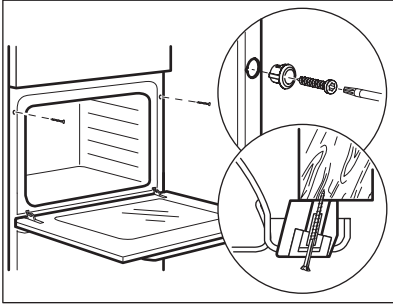
⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage

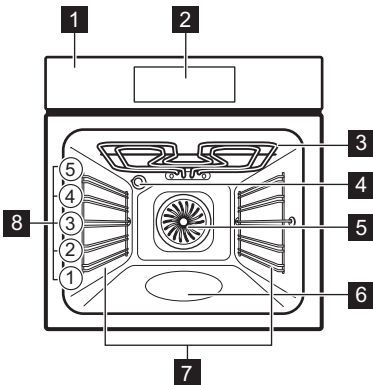


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Heizelement
- 4 Lampe
- 5 Ventilator
- 6 Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universalblech**
Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

- **Teleskopschienen**
Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.

5. BEDIENFELD

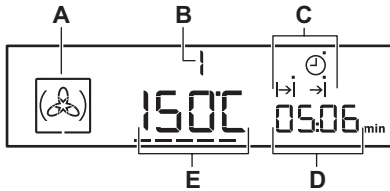
5.1 Elektronischer Programmspeicher



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. |
| 4 | | Temperatur / Schnellaufheizung | Einstellen oder Anzeigen der Temperatur. Drei Sekunden gedrückt halten, um die folgende Funktion ein- und auszuschalten: Schnellaufheizung. |
| 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 | Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. |

5.2 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. |
| kg / g | kg/g | Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet. |
| h / min | Std./Min. | Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet. |
| --- | Aufheiz-/Restwärmeanzeige | Anzeige der Garraumtemperatur. |
| | Temperatur/Schnellaufheizung | Die Funktion ist eingeschaltet. |
| | Temperatur | Anzeigen oder Ändern der Temperatur. |
| | Türverriegelung | Die Türverriegelung ist eingeschaltet. |
| | Kurzzeit-Wecker | Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet. |

5.3 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.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 |
|-----------|-----------|-----------|
|-----------|-----------|-----------|

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.


Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.


Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.


6.2 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1 Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.

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.




7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | Verwendung |
|---|--|
|  Heißluft | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober- / Unterhitze. |
|  Pizzastufe | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. |

| Ofenfunktion | Verwendung |
|--|--|
|  Ober- / Unterhitze / Aqua Reinigung | Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung. |
|  Niedertemperaturgaren | Für zarte, saftige Braten. |
|  Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |

| Ofenfunktion | Verwendung |
|--------------|------------|
|--------------|------------|



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.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen.



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Schnelles Grillen

Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.

7.2 Hinweise zum: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/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.



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

7.3 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.



7.4 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.

7.5 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 , oder das Display zeigt die eingestellte Temperatur nach 5 Sekunden wieder automatisch an.

7.6 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.





8. UHRFUNKTIONEN

8.1 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. |

8.2 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  oder .
2. Drücken Sie **OK**.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste  oder .
4. Drücken Sie **OK**.

Das Display zeigt die neue Zeit an.

Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis  anfängt zu blinken.

8.3 Einstellung: Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie  oder , um die Minuten für die Dauer einzustellen.

4. Drücken Sie **OK** oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.
5. Drücken Sie **^** oder **v**, 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 **|>|** 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.

8.4 Einstellung: Ende

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie **⌚** wiederholt, bis **→|** anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **^** oder **v**, 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 **→|** 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.

8.5 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie **⌚** wiederholt, bis **|>|** anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten von **^** die Taste **v** oder Dauer.
4. Drücken Sie **OK**.
5. Drücken Sie **^** oder **v**, um die Stunden für die Dauer einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**.

Im Display blinkt **→|**.

7. Drücken Sie **^** oder **v**, 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 **→|** 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.

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

8.6 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 **^** oder **v**, 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.

8.7 Einstellung: Garzeitmesser

1. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Garzeitmesser: **v** und **^** gleichzeitig blinken.

2. Wenn das Display „00:00“ anzeigt, beginnt der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen.

9. 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.

9.1 Liste der Automatikprogramme

| | Programm |
|---|-----------------|
| 1 | ROASTBEEF |
| 2 | SCHWEINEBRATEN |
| 3 | HÄHNCHEN, GANZ |
| 4 | PIZZA |
| 5 | MUFFINS |
| 6 | QUICHE LORRAINE |
| 7 | WEIßBROT |
| 8 | KARTOFFELGRATIN |
| 9 | LASAGNE, FRISCH |

9.2 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. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
7. Schalten Sie das Gerät aus.

9.3 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. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

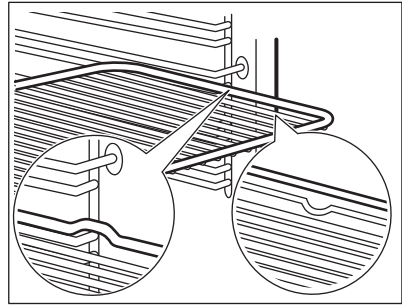
10.1 Einsetzen des Zubehörs

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.

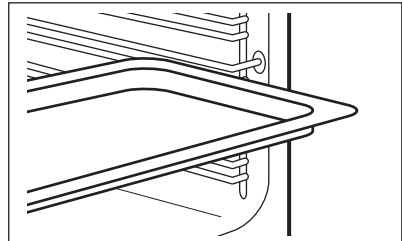
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



11. ZUSATZFUNKTIONEN

11.1 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 ⌚, um diese Funktion auszuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

11.2 Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Ofens.

i Wenn die Pyrolyse eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt. Wenn Sie ein Sensorfeld drücken erscheint die Meldung im Display.

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

Das Signal ertönt.

Im Display erscheint **SAFE**. Die Tür wird verriegelt.



Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

11.3 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  und .

Ein Signal ertönt.

Lock wird im Display angezeigt.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 3.

i Während der Pyrolyse ist die Tür verriegelt. Wenn Sie ein Sensorfeld berühren erscheint eine Meldung im Display.




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





11.4 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 | ERINNERUNGSFUNKTIONEN | EIN/AUS |
| 3 | TASTENTÖNE ¹⁾ | KLICK/BEEP/AUS |
| 4 | ALARMSIGNALE | EIN/AUS |
| 5 | DEMO MODUS | Aktivierungscode: 2468 |
| 6 | SERVICE-MENÜ | - |
| 7 | ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND | JA/NEIN |



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

1. Halten Sie  3 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt SET1 an, wobei die „1“ blinkt.
2. Die entsprechenden Optionen werden mit  oder  eingestellt.
3. Drücken Sie **OK**.

4. Drücken Sie  oder , um die eingestellte Option zu ändern.
5. Drücken Sie **OK**.
Drücken Sie zum Beenden des Einstellmenüs  oder halten Sie  gedrückt.

11.5 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

|  (°C) |  (Std.) |
|--|--|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - max. | 3 |

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Dauer, Zeitvorwahl, Ende, Niedertemperaturgaren.

11.6 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.

11.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

11.8 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

12. TIPPS UND HINWEISE

 Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät möglicherweise anders als der Backofen, den Sie zuvor hatten.

Kuchen backen

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der eingestellten Garzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwenden, lassen Sie eine Zwischenebene frei.

Die Funktion Ober-/Unterhitze bei Standardtemperatur ist ideal zum Brot Backen.

Garen von Fleisch und Fisch

Verwenden Sie für sehr fetthaltige Speisen eine tiefe Pfanne, um den Backofen vor Flecken zu schützen, die dauerhaft sein können.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen, damit der Bratensaft nicht austritt.

Um während des Bratens zu viel Rauch im Backofen zu vermeiden, geben Sie etwas Wasser in die tiefe Pfanne. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

Garzeitdauer

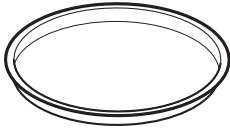
Die Kochzeiten hängen von der Lebensmittelart, ihrer Konsistenz und ihrem Volumen ab.

Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten

Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

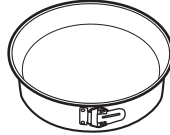
12.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzafanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



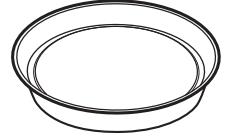
Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe













Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

12.3 Feuchte Umluft








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








|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Brötchen, süß, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Brötchen, 9 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg | Kombirost | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Biskuitrolle | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Backblech oder tiefes Blech | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 Stück | Keramikförmchen auf Kombirost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskuitboden | Biskuitform auf Kombirost | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | Backform auf Kombirost | 170 | 2 | 40 - 50 |








|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fisch, pochiert, 0,3 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Fisch, ganz, 0,2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fischfilet, 0,3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Schaschlik, 0,5 kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Plätzchen, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makronen, 24 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Törtchen, 8 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisches Omelett | Pizzapfanne auf Kombirost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 25 - 30 |

12.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (Min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Törtchen, 20 pro Blech | Ober- / Unterhitze | Backblech | 3 | 170 | 20 - 35 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (Min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 40 - 50 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombirost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (Min) | |
| Mürbe- teigge- bäck | Ober- / Un- terhitze | Backblech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 Stück | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 1 - 5 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Hambur- ger aus Rind- fleisch, 6 Stück, 0,6 kg | Grill | Kombi- rost, Fett- pfanne | 4 | Max. | 20 - 30 | Kombirost in die vierte und Fettpfan- ne in die dritte Ein- schubebene des Backofens ein- schieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen. |

13. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs- mittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten 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.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Zubehör

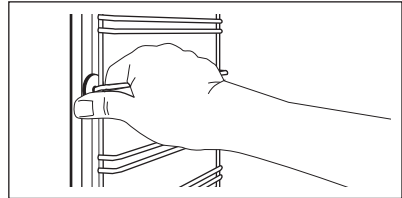
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

13.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

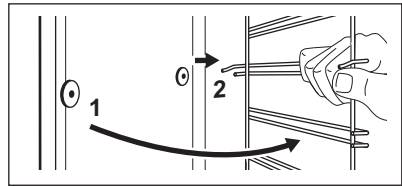
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3 Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Schritt 4 Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



13.3 Benutzung: Pyrolyse

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolyse.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Vor dem Pyrolyse:

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

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.


Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.



Schritt 1

Schritt 2

Schritt 3

Schalten Sie den Backofen ein.

 - wiederholt drücken. Im Display wird Folgendes angezeigt: "Pyro", die Nummer des Reinigungsprogramms.

,  - zum Einstellen des Reinigungsmodus drücken. Drücken Sie: **OK**.

| Option | Reinigungsmodus | Dauer |
|--------|----------------------|------------|
| 1 | Leichte Reinigung | 1 h |
| 2 | Normale Reinigung | 1 h 30 min |
| 3 | Gründliche Reinigung | 2 h 30 min |

 Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.

Um die Reinigung vor dem Abschluss abubrechen, schalten Sie den Backofen aus. Der Backofen bleibt verriegelt, bis er abgekühlt ist.

Nach Abschluss der Reinigung:


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

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

13.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie an die Reinigung: Pyrolyse.


 - blinkt im Display 10 Sek. lang nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

Sie können die Erinnerung ausschalten. Siehe Verwenden des Menüs Einstellungen im Kapitel "Zusatzfunktionen".

13.5 Benutzung: Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

Schritt 1 Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.

Schritt 2 Stellen Sie folgende Funktion ein: 

Schritt 3 Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.

Schritt 4 Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

Schritt 5 Schalten Sie den Backofen aus.

Schritt 6 Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

13.6 Aus- und Einbau: Tür

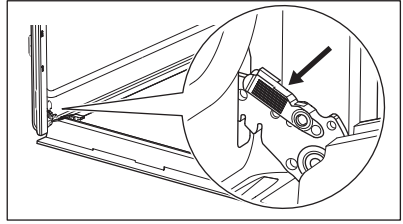
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

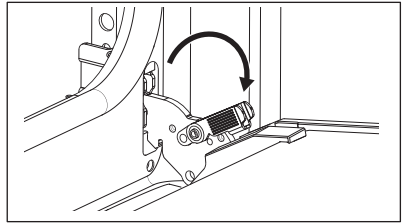
**Schritt
1**

Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



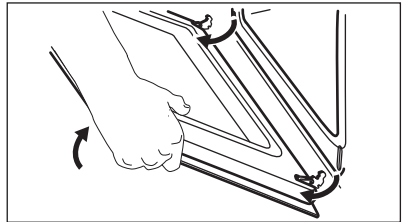
**Schritt
2**

Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



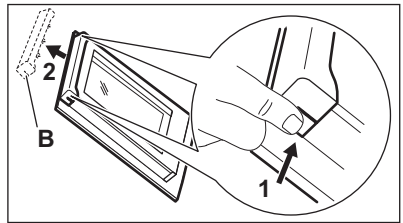
**Schritt
3**

Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



**Schritt
4**

Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.

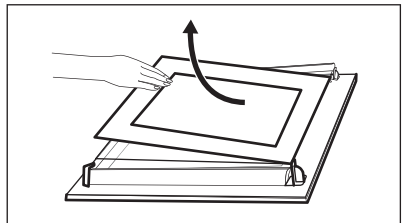


**Schritt
5**

Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

**Schritt
6**

Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.



**Schritt
7**

Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

**Schritt
8**

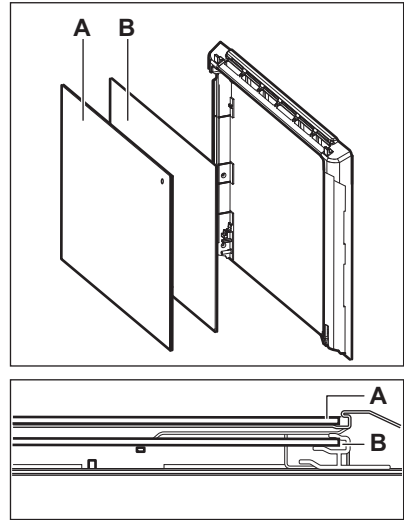
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 9

Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



13.7 Austausch: Lampe



WARNING!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

Trennen Sie den Ofen von der
Netzversorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem
Garraumboden aus.

Hintere Lampe

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

Schritt 2 Reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Bringen Sie die Glasabdeckung an.

14. FEHLERSUCHE





WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Was tun, wenn..

| Problem | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|--|---|---|
| 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. | Tür nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Tür vollständig. |
| 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 | Problembhebung |
|---|---|---|
| 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. |
| 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. |
| Im Display erscheint „C3“. | Die Reinigungsfunktion funktioniert nicht. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. | Schließen Sie die Tür vollständig. |
| Das Display zeigt „F102“ an. | <ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. | <ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür vollständig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| 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. |
| Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo" . | Der Demo-Modus ist eingeschaltet. | Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“. |

14.2 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 am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

| | |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.): | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

| | |
|--|-------------------------|
| Name des Lieferanten | Dieter Knoll Collection |
| Modellbezeichnung | DKP39905BK 949498285 |
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.93kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.69kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Volumen | 72l |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen |
| Masse | 30.7kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

15.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür 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, das Gerät vor dem Garvorgang 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

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät 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 Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

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.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

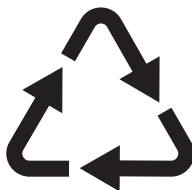
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die

unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



CE