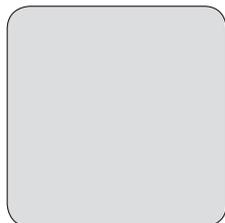
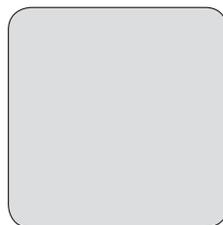
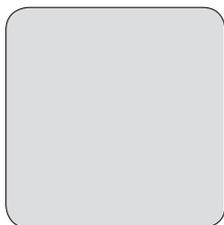
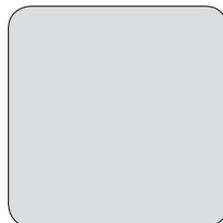


# Dieter Knoll Collection

Benutzerin-  
formation



Backofen



## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	16
Sicherheitsanweisungen	4	Verwendung des Zubehörs	17
Montage	7	Zusatzfunktionen	18
Gerätebeschreibung	9	Tipps und Hinweise	20
Bedienfeld	10	Reinigung und Pflege	33
Vor der ersten Inbetriebnahme	11	Fehlersuche	37
Täglicher Gebrauch	12	Energieeffizienz	40
Uhrfunktionen	14		

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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.

- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. 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 ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **Allgemeine Sicherheit**

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.

- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Breite der Gerätevor- derseite	595 mm
Breite der Geräte- rückseite	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 Netzan- schlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrau- ben	4x25 mm

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Min- desthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevor- derseite	594 mm
Höhe der Geräte- rückseite	576 mm

### Elektroanschluss



**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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
Maximal 1380	3 x 0.75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

## Verwendung



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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



**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 Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. 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, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** 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.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät 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 Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## Pyrolysereinigung



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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:

- Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
- Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen.  
Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## Innenbeleuchtung



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

## Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## Entsorgung



**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

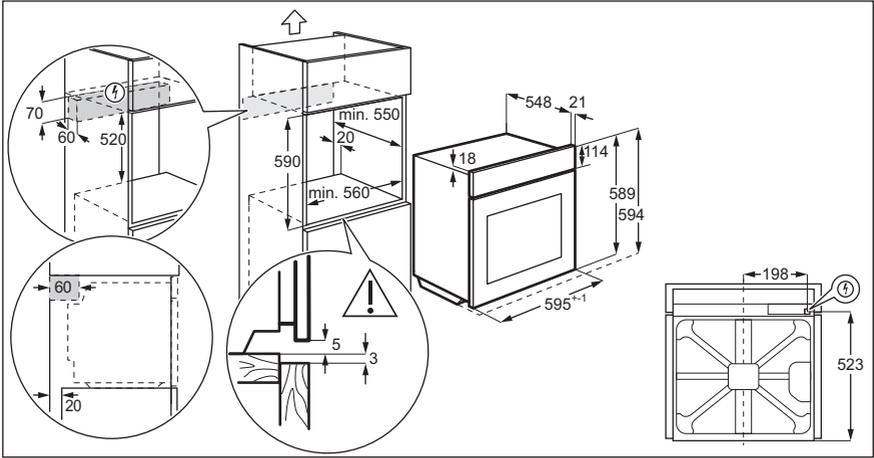
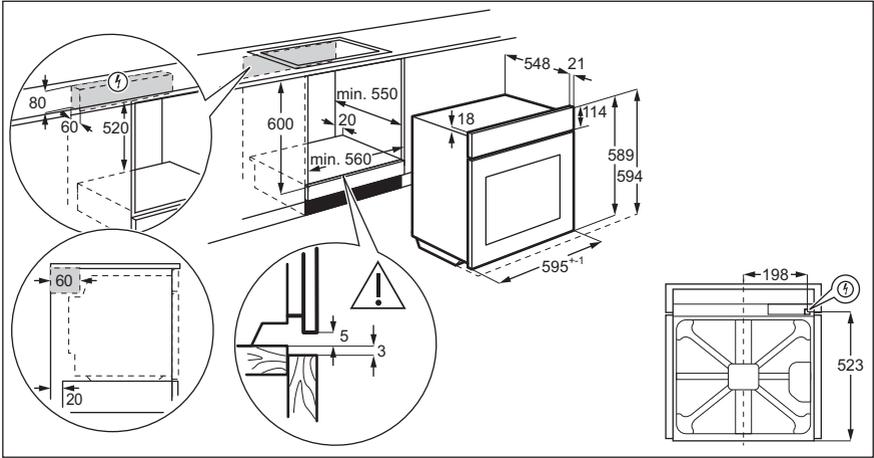
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## MONTAGE

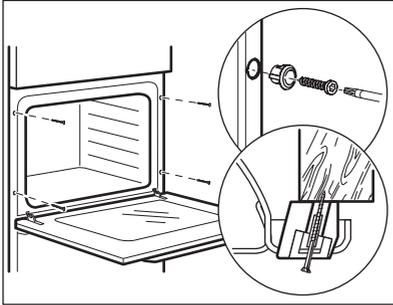


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

# Einbau

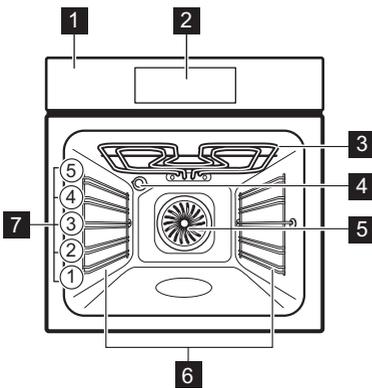


## Befestigung des Ofens am Möbel



## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Heizelement
- 4** Backofenbeleuchtung
- 5** Ventilator
- 6** Einhängegitter, herausnehmbar
- 7** Einschubebenen

### Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universalblech**

Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

## BEDIENFELD

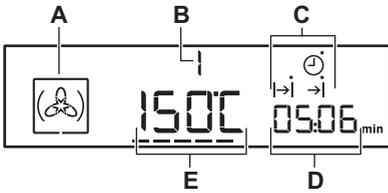
### Elektronischer Programmspeicher



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.
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.

## 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
	<b>Automatikprogramm</b>	Auswahl eines Automatikprogramms.
	<b>Favoriten-Programm</b>	Das Favoriten-Programm wird ausgeführt.
<b>kg / g</b>	<b>kg/g</b>	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
<b>h / min</b>	<b>Std./Min.</b>	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
----	<b>Aufheiz-/Restwärmeanzeige</b>	Anzeige der Garraumtemperatur.
	<b>Temperatur/Schnellaufheizung</b>	Die Funktion ist eingeschaltet.
	<b>Temperatur</b>	Anzeigen oder Ändern der Temperatur.
	<b>Türverriegelung</b>	Die Türverriegelung ist eingeschaltet.
	<b>Kurzzeit-Wecker</b>	Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.

## 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 INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

## Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

## Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

## 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.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.

Ofenfunktion	Anwendung
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Um- luft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Um- luft. 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 nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.</p>
 Auftauen	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	<p>Zum Warmhalten von Speisen.</p>
 Grill	<p>Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.</p>
 Grillstufe 2	<p>Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.</p>
 Heißluftgrillen	<p>Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Überbacken.</p>

## Einstellen der Ofenfunktion

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.

## Ändern der Temperatur

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

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

## Überprüfen der 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.

## 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.

## 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.
<b>00:00</b>	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.

## Einstellen und Ändern der Zeit

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  $\ominus$ , bis  $\ominus$  anfängt zu blinken.

### Einstellen von Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie  $\ominus$  wiederholt, bis  $\mapsto$  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  $\mapsto$  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.

### Einstellen von Ende

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie  $\ominus$  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  $\ominus$  wiederholt, bis  $\mapsto$  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,  $\mapsto$  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  $\mathbb{A}$ .  
Im Display blinkt  $\mathbb{A}$  und es wird „00“ angezeigt.
2. Drücken Sie  $\mathbb{A}$ , 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.

### Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	ROASTBEEF/FILET
2	SCHWEINEBRATEN
3	HÄHNCHEN, GANZ
4	PIZZA
5	MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	WEISSBROT
8	KARTOFFELGRATIN
9	LASAGNE

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

## 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.

Das Display zeigt folgendes an: 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.

## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

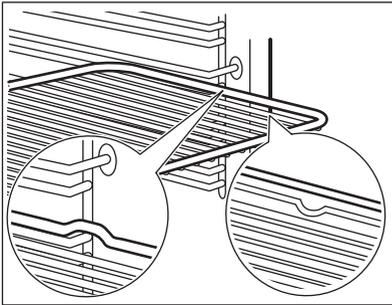


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Einsetzen des Zubehörs

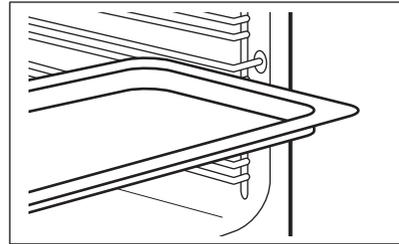
Kombirost:

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



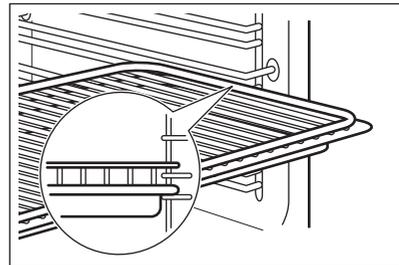
Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



- i** Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

## 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.

- i** 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.

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

1. Sie können diese Funktion auch einschalten, wenn der Ofen

ausgeschaltet ist. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.

2. Halten Sie ① 3 Sekunden gedrückt.
3. Halten Sie ① und √ gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint SAFE. Die Tür wird verriegelt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 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 ① 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.



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

<sup>1)</sup> 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 automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

 (°C)	 (Std.)
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, 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. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

## Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

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

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

## 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.

### Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Die Funktion Konventionelles Garen (Ober-/Unterhitze) bei Standardtemperatur ist ideal zum Brotbacken.

### Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

### Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von

Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

## Backen und Braten

 <b>KUCHEN</b>						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	Kuchenform, Ø 26 cm
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Backblech
Marmeladentorte	170	2	165	2	30 - 40	Kuchenform, Ø 26 cm
Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	2	150	2	90 - 120	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	175	1	160	2	50 - 60	Brotform
Kekse	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Backblech
Baiser	120	3	120	3	80 - 100	Backblech
Baiser, Heizen Sie den leeren Backofen vor, zwei Ebenen	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Backblech
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190	3	190	3	12 - 20	Backblech

 <b>KUCHEN</b>						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Backblech
Eclairs, zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	Kuchenform, Ø 24 cm
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kuchenform, Ø 20 cm

Leeren Backofen vorheizen.

 <b>BROT UND PIZZA</b>						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich	190	1	180	1	30 - 45	Brotform
Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	Backblech
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech / Tiefes Blech

 <b>BROT UND PIZZA</b>						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Backblech

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie eine Kuchenform.

 <b>FLANS</b>						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Nudelaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	180	2	40 - 50	
Gemüseaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne, frisch	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

 <b>FLEISCH</b>				
	Ober-/Unterhitze		Heißluft	
	 (°C)		 (°C)	 (Min.)
Rind	200		190	50 - 70
Schweinefleisch	180		180	90 - 120
Kalb	190		175	90 - 120

 <b>FLEISCH</b>			
	Ober-/Unterhitze	Heißluft	 (Min.)
	 (°C)	 (°C)	
Roastbeef, englisch, blutig	210	200	50 - 60
Roastbeef, englisch, rosa	210	200	60 - 70
Roastbeef, englisch, durch	210	200	70 - 75

 <b>FLEISCH</b>					
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 - 150
Schweinschaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100 - 120
Lammkeule	190	2	175	2	110 - 130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70 - 85
Pute, ganz	180	2	160	2	210 - 240
Ente, ganz	175	2	220	2	120 - 150
Gans, ganz	175	2	160	1	150 - 200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60 - 80
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150 - 200
Fasan, ganz	190	2	175	2	90 - 120

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 <b>FISCH</b>			
	<b>Ober-/Unterhitze</b>  (°C)	<b>Heißluft</b>  (°C)	 (Min.)
Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische	190	175	40 - 55
Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets	190	175	35 - 60

## Grill

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

 <b>GRILL</b>			
	 (kg)	 (Min.) <b>Erste Seite</b>	 (Min.) <b>Zweite Seite</b>
Filetsteaks, 4 Stück	0.8	12 - 15	12 - 14
Rindersteak, 4 Stück	0.6	10 - 12	6 - 8
Würstchen, 8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinekoteletts, 4 Stück	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, halbiert, 2	1	30 - 35	25 - 30
Spieße, 4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrust, 4 Stück	0.4	12 - 15	12 - 14
Frikadellen, 6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet, 4 Stück	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## Heißluftgrillen

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

 <b>RINDFLEISCH</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	170 - 180	8 - 10

 <b>SCHWEINEFLEISCH</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Schweinsaxe, vorgegart, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>KALB</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Kalbsbraten, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMM</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Lammkeule / Lamnbraten, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammrücken, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>GEFLÜGEL</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>FISCH, GEDÄMPFT</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch. .

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. 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.
4. 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

## Auftauen



(kg)



Auftauzeit  
(Min.)



Zusätzliche Auftauzeit  
(Min.)



	(kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
	0.5	90 - 120		

	 (kg)	 Auftauzeit (Min.)	 Zusätzliche Auf- tauzeit (Min.)	
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1.4	60	60	-

## Einkochen

Verwenden Sie nur handelsüblichen Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

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 Ein-Liter-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.

 <b>BEERENOBST</b>	
	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

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

 <b>GEMÜSE</b>		
	 (Min.) <b>Gardauer            bis zum            Köcheln</b>	 (Min.) <b>Kochen            Sie weiter            bei 100 °C</b>
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

## Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 <b>GEMÜSE</b>		
	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8

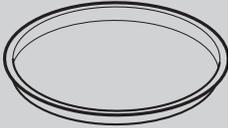
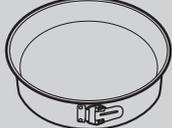
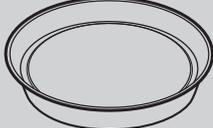
 <b>GEMÜSE</b>		
	 (°C)	 (Std.)
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

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

 <b>OBST</b>	
	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

## 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.

			
<b>Pizzafanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
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.

		 (°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 Kombi- rost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichku- chen à la Victo- ria	Backform auf Kombi- rost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25

		 (°C)		 (Min.)
Fisch, 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

## Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-
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	Kombi- rost	2	180	70 - 90	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (Min.)	
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Back- blech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombi- rost	4	Max.	2 - 3 Minuten auf der ers- ten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Ham- burger aus Rind- fleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombi- rost und Fett- pfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die dritte Einschub- ebene des Back- ofens einschie- ben. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen.

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-  
mittel**

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.



### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen vor. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



### Zubehör

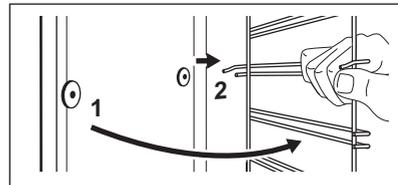
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

## Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

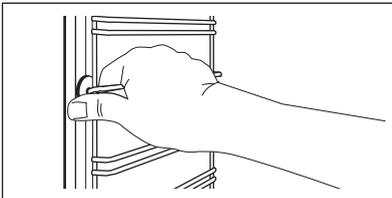
## Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.



**VORSICHT!** Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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

## Pyrolyse



**VORSICHT!** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



**Die pyrolytische Reinigung startet nicht:**

- Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen wird in diesem Fall „C3“ im Display angezeigt.



**VORSICHT!** Befinden sich in demselben Küchenmöbel weitere Geräte, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Während der pyrolytischen Reinigung ist die Tür verriegelt. Das Symbol  und die Balken der Wärmeanzeige leuchten, bis die Tür wieder entriegelt ist. Die Tür wird entriegelt, wenn der Garraum ausreichend abgekühlt und die Pyrolyse beendet ist.

Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

1. Reinigen Sie den Backofengarraum mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie die innere Glasscheibe mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie den Backofen ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display "Pyro" und die Nummer des Reinigungsprogramms angezeigt werden.
5. Drücken Sie **OK**.
6. Drücken Sie  oder , um die Dauer des Reinigungsprozesses einzustellen:

Option	Beschreibung
1	1:00 Für eine leichte Reinigung
2	1:30 Für eine normale Reinigung
3	2:30 Für eine gründliche Reinigung

Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Endfunktion verzögern.

7. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

## Erinnerungsfunktion Reinigen

Als Erinnerung daran, dass eine pyrolytische Reinigung erforderlich ist, blinkt nach jedem Ausschalten des Geräts

das Symbol  10 Sekunden lang im Display.



### Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

- Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung.
- Wenn Sie die Funktion in den allgemeinen Einstellungen ausschalten. Siehe „Verwenden des Menüs „Einstellungen““.

## Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

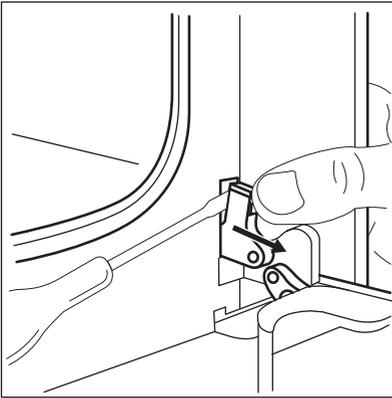


Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

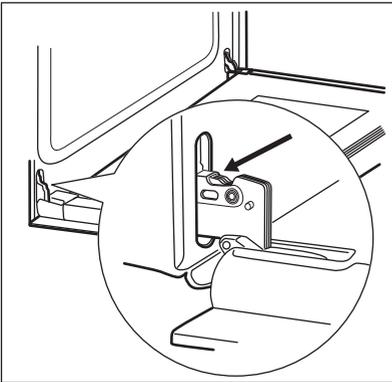


**VORSICHT!** Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

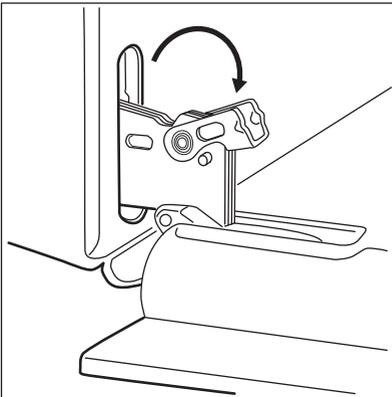
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und suchen Sie nach dem Scharnier auf der rechten Seite der Tür.
2. Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um den rechten Scharnierhebel zu heben und zu drehen.



3. Suchen Sie nach dem Scharnier links von der Tür.

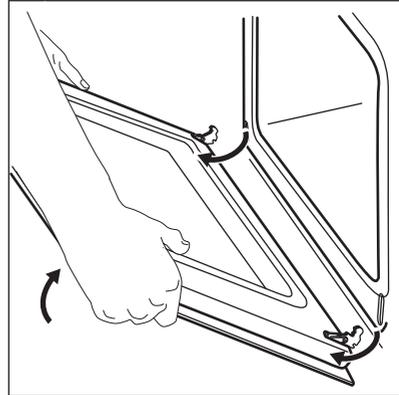


4. Heben und drehen Sie den Hebel ganz am linken Scharnier.

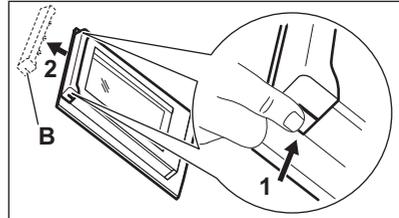


5. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend

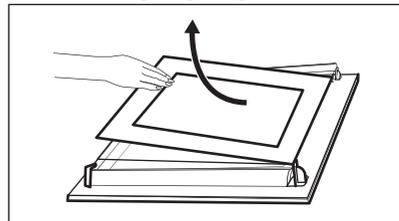
heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



6. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.  
7. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.  
9. Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

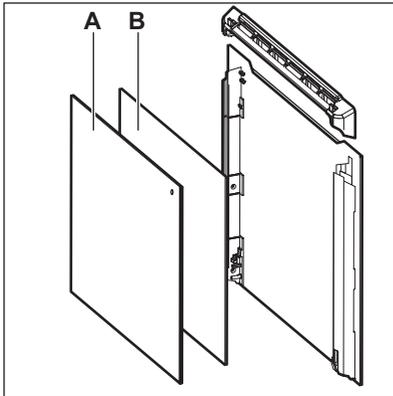


10. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

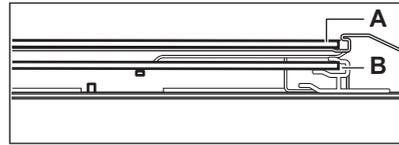
Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheiben und die Backofentür ein.

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.



Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



## Ersetzen der Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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



**VORSICHT!** Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

## Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## FEHLERSUCHE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	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 Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.</li> <li>• Die Türverriegelung ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließen Sie die Tür sorgfältig.</li> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
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"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display wird <b>"Demo"</b> angezeigt.	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 am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

**Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:**

Modell (MOD.)

.....

**Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:**

Produktnummer (PNC)

.....

Seriennummer (S.N.)

.....

## ENERGIEEFFIZIENZ

### Produktdatenblatt

### Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Dieter Knoll Collection
Modellidentifikation	DKP39904XK 949498095
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	31.3 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

### Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen 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, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

### 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 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. 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 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

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.

## **UMWELTTIPPS**

---

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

### **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 ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu 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.

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





