

Dieter Knoll
Collection

Benutzerin-
formation

Dampfgerer

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	22
Nutzungsbedingungen	4	Verwendung des Zubehörs	22
Sicherheitsanweisungen	4	Zusatzfunktionen	25
Gerätebeschreibung	7	Tipps und Hinweise	27
Bedienfeld	8	Reinigung und Pflege	47
Vor der ersten Inbetriebnahme	10	Fehlersuche	51
Täglicher Gebrauch	12	Energieeffizienz	55
Uhrfunktionen	21		

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.
- 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.

- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensur).

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:

- Bauernhöfe

- Gäste in Serviced Apartments, Ferienwohnungen und anderen Wohnumgebungen.

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.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanchlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrantbreite	560 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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.
- 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.

Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

Innenbeleuchtung



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.

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.

- 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.

- 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.

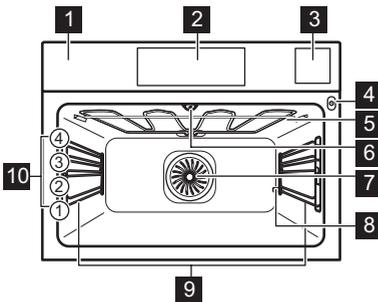
Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

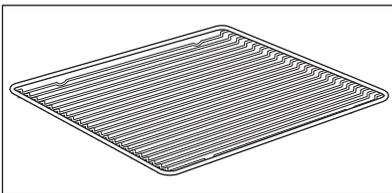
Gesamtansicht



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

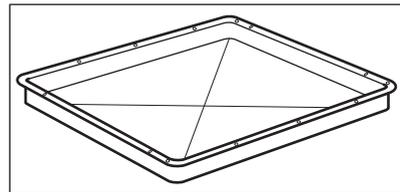
Zubehör

Kombirost



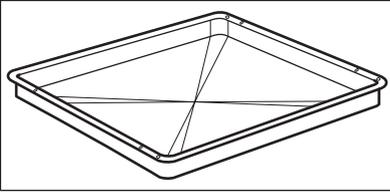
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



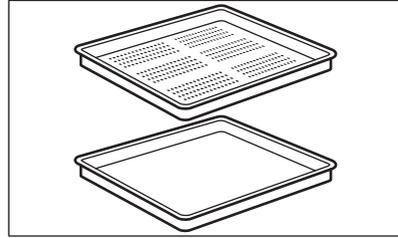
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



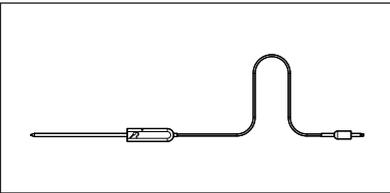
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Dampfgarset



Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

KT Sensor

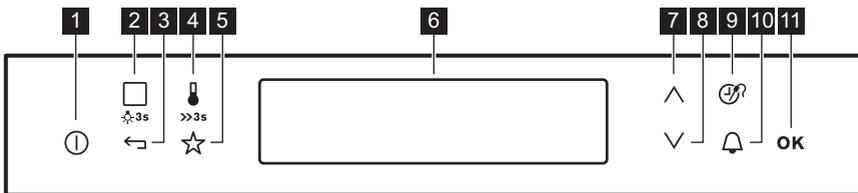


Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

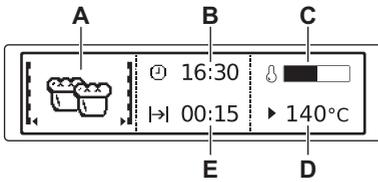


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Backofens.

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
2		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder folgendes Menü zu wählen: Koch-Assistent. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen und Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang drücken.
3		Zurück	Menünavigation eine Ebene zurück. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
4		Temperaturoauswahl/ Schnellaufheizung	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Ofen. Halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
5		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
6	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
7		Nach oben	Menünavigation nach oben.
8		Nach unten	Menünavigation nach unten.
9		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen drücken: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
10		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.
11	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Die Dauer oder das Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ∇ und \blacktriangle gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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.

Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie \wedge oder \vee , um den Wert einzustellen.
2. Mit OK bestätigen.

Einstellen der Wasserhärte

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

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

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

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

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

5. Stellen Sie die Wasserhärte ein. Menü Grundeinstellungen

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2
	3
	4

Sie können die Wasserhärte im Menü ändern Grundeinstellungen / Wasserhärte.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie \vee oder \wedge , um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Koch-Assistent	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
 Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
 Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
	Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. 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.
 Feuchtigkeit, niedrig	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, hoch	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.

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

Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).
 Trocknen	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

Koch-Assistent

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Forelle	
Lachs	Lachsfilet
	Ganzer Lachs
Garnelen	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-

Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust 	-

Speise	
Hähnchen	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchenbrust, pochiert
	Hähnchen, halbiert
	Hähnchen, ganz 
	Ente, ganz 
Gans, ganz 	-
Pute, ganz 	-

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rind	Tafelspitz
	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
Roastbeef Skand.	Durch 
	Blutig 
	Rosa 
	Durch 

Speise	
Schweinefleisch	Chipolatas
	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schweinebraten
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
	Kassler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
Kalb	Schweinebraten 
	Gekochter Schinken
	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
Lamm	Kalbsbraten 
	Lammkeule
	Lammbraten 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa 

Speise	
Wild	Hase <ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Reh/Hirsch <ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne, frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefr.	-
Nudelaufauf	-
Kartoffelgratin	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
Baguettes, gratiniert	Pizzasnacks, gefroren
	-

Speise	
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Speise	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-

Speise	
Kuchen auf Blech	Biskuitteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
Obsttorte	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, vorgebacken
	Baguette, gefroren

Speise	
Brot	Hefekranz
	Weißbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brot/Brötchen, ge- froren

Speisekategorie: Gemüse

Speise	
Broccoli, Röschen	-
Broccoli, ganz	-
Blumenkohl, Rös- chen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini	-
Spargel, grün	-
Spargel, weiß	-
Paprika, Streifen	-
Spinat, frisch	-
Lauch, Ringe	-
Bohnen, grün	-
Pilze	-
Tomaten schälen	-
Rosenkohl	-
Stangensellerie	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-

Speise	
Artischocken	-
Rote Bete	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabi	-
Bohnen, weiß	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Flans/Terrinen

Speise	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-
Terrine	-
Eier	Eier, weich
	Eier, mittel
	Eier, hart
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, ge- froren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-
Röstis	-
Salzkartoffeln, ge- viertelt	-
Salzkartoffeln	-
Pellkartoffeln	-
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-

Speise	
Hefeknödel, gesalzen	-
Hefeknödel, süß	-
Reis	-
Tagliatelle, frisch	-
Polenta	-



Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie \wedge oder \vee zur Einstellung der neuen Werte.

Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



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

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung

anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Es besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs oder der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

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

Dauer \rightarrow | oder Ende \rightarrow |.

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

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

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

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



VORSICHT! Der Backofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.
Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und den Backofen mit der Funktion Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.

Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



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

Zum Einschalten der Funktion halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen wechselt im Display.

Diese Funktion ist nicht verfügbar für einige Ofenfunktionen.

Restwärme

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

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.



Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Der Ofen schaltet automatisch ab. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.

3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit OK bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet sich ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten:
Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.

3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie \mathcal{P} wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie \mathcal{P} zur Bestätigung oder \leftarrow zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Rezepte online

Sie finden die Rezepte für die Automatikprogramme auf unserer Website. Um das Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

Rezepte mit Rezeptautomatik

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden

können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Rezepte .
Drücken Sie OK zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie OK zur Bestätigung.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Kerntemperatursensor

Der Kerntemperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Das

Gerät wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- die Ofentemperatur (mindestens 120 °C) und
- die Kerntemperatur.



VORSICHT! Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensoren und Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

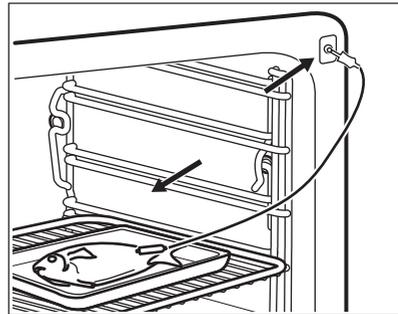
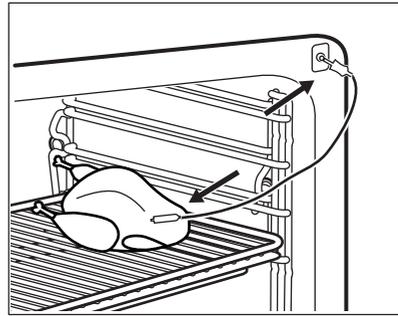
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Kerntempersensoren kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der Kerntempersensoren in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensoren an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
6. Drücken Sie Ⓢ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

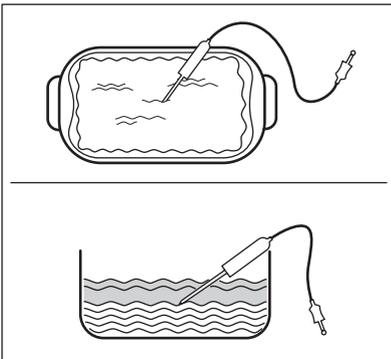
7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensoren aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.



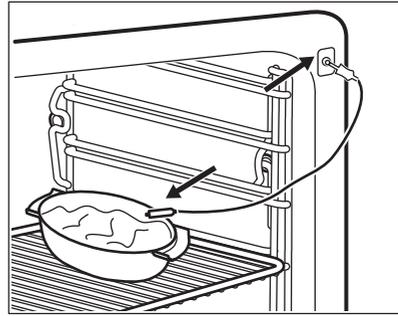
WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersensur heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

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



4. Bedecken Sie den Kerntempersur mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Kerntempersensur in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensur an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
8. Drücken Sie Ⓟ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensur aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

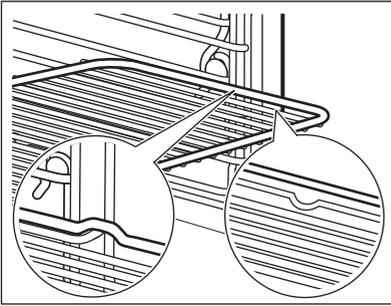


WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersur heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

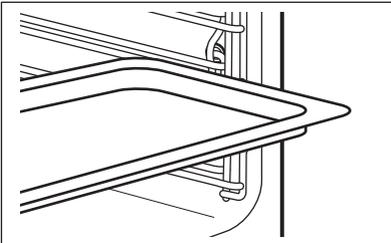
Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

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

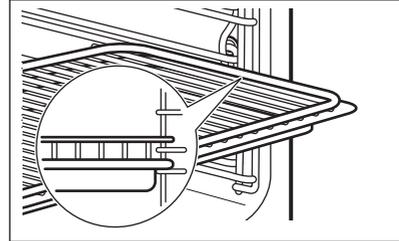


Backblech/ Brat- und Fettpfanne:
Schieben Sie das Backblech /Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech /Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie das Backblech /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

Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie **⌂** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit **OK** bestätigen.
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Drücken Sie **∨** oder **∧**, um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie **∨** oder **∧** und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

Verwendung der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

1. Drücken Sie **1**, um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie **Ⓢ** und **☆** gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung .

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie **Ⓢ** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie **Ⓢ** zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie **Ⓢ** erneut und dann **OK** zur Bestätigung.



Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.

Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie **Ⓢ** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie **Ⓢ** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer **1**) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.



- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Mit dem Menü Grundeinstellungen können Sie die Funktion Set + Go ein- und ausschalten.

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
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, KT Sensor, Dauer, Ende.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist der Ofen ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 and 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Backofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.

- Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet 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

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

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

Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- die Nummern der Regalpositionen,
- Informationen über die Heizfunktionen, empfohlenen Regalpositionen und Temperaturen für die Gerichte,

Anmerkungen zu besonderen Backofenfunktionen

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Gardauer ein.

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Dampfgaren

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

Die Funktion eignet sich für alle Lebensmitteltypen, frisch oder gefroren. Sie können sie zum Kochen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Zuckermais, Grieß und Eiern verwenden.

Sie können eine ganze Mahlzeit in einem Arbeitsgang zubereiten. Damit jedes Gericht entsprechend gekocht wird, verwenden Sie solche mit beinahe gleicher Gardauer. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Passen Sie den Abstand zwischen dem Kochgeschirr an, damit der Dampf zirkulieren kann.

Entkeimung

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

Stellen Sie die sauberen Behälter in die Rostmitte auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnung einen kleinen Winkel nach unten hat.

Füllen Sie die Schublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie die Zeit auf 40 Min. ein.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein, außer bei anderweitiger Empfehlung für diese Einstellung in der nachstehenden Tabelle.

 GEMÜSE	
	 (Min.)
Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	13 - 15
Geschälte Tomaten	10
Gemüse, blanchiert	15
Spinat, frisch	15 - 20
Zucchini	15 - 25
Pilze	15 - 20
Paprika, Streifen	15 - 20
Auberginen	15 - 25
Broccoli, ganz	30 - 40
Spargel, grün	15 - 25
Kürbis, Würfel	15 - 25
Tomaten	15 - 25
Feldsalat, Rosetten	20 - 25
Bohnen, blanchiert	20 - 25
Wirsing	20 - 25
Erbsen	20 - 30
Fenchel	25 - 35
Karotten	25 - 35
Lauch, Ringe	20 - 30
Stangensellerie	20 - 30
Zuckerschoten / Kaiserpaprika	20 - 30
Süßkartoffeln	20 - 30
Blumenkohl, Röschen	25 - 35
Kohlrabi, Streifen	25 - 35
Rosenkohl	25 - 35



GEMÜSE



(Min.)

Spargel, weiß	25 - 35
Bohnen, weiß	25 - 35
Maiskolben	30 - 40
Blumenkohl, ganz	35 - 45
Bohnen, grün	35 - 45
Schwarzwurzel	35 - 45
Weiß- oder Rotkohl, in Streifen	40 - 45
Artischocken	50 - 60
Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1	55 - 65
Sauerkraut	60 - 90
Rote Bete	70 - 90



BEILAGEN



(Min.)

Duftreis, Verhältnis Wasser/ Reis 1:1	30 - 35
Salzkartoffeln, geviertelt	30 - 40
Semmelknödel	35 - 45
Kartoffelknödel	35 - 45
Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren	35 - 45
Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1	40 - 50
Milchreis, Verhältnis Milch/ Reis 2,5:1	40 - 55
Kartoffeln mit Schale, mittel-groß	45 - 55
Linzen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linsen 2:1	55 - 60



BEILAGEN



(Min.)

Couscous, Verhältnis Wasser/ Couscous 1:1	15 - 20
Tagliatelle, frisch	15 - 25
Grießbrei, Verhältnis Milch/ Grieß 3,5:1	20 - 25
Linzen, rot, Verhältnis Wasser/Linsen 1:1	20 - 30
Spätzle	25 - 30
Bulgur, Verhältnis Wasser/ Bulgur 1:1	25 - 35
Hefeknödel	25 - 35



OBST



(Min.)

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

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

 FLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Tafelspitz	99	110 - 120

 EIER	
	 (Min.)
Eier, weich	10 - 11
Eier, mittel	11 - 12
Eier, hart	18 - 21

 FLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Chipolatas	80	15 - 20
Bayerische Weißwurst, Weißwurst	80	20 - 30
Wiener	80	20 - 30
Hähnchenbrust, pochiert	90	25 - 35
Gekochter Schinken, 1 kg	99	55 - 65
Hähnchen, pochiert, 1,0 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler, pochiert	90	70 - 90
Kalb, Schweinelende, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90

Kombi-Funktion: Heißluft + Dampfaren

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

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heißluft Zum Braten von Fleisch.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf etwa 80 °C. Sie können die Backofentür ungefähr 15 Minuten bis zur ersten Position öffnen.
4. Starten Sie die Funktion Dampfaren. Garen Sie alle Speisen zusammen, bis sie gar sind.

Maximale Wassermenge: 650 ml.

Feuchtigkeit, hoch

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

	 (°C)	 (Min.)
Flan / Flan, in kleinen Schalen	90	35-45
Gebackene Eier	90-110	15-30
Terrine	90	40-50
Fischfilet, dünn	85	15-25

	 (°C)	 (Min.)
Fischfilet, dick	90	25-35
Fisch, klein, bis zu 0,35 kg	90	20-30
Fisch, bis zu 1 kg	90	30-40
Knödel	120-130	40-50

Feuchtigkeit, niedrig

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Schweinebraten	1	160 - 180	90 - 100
Roastbeef	1	180 - 200	60 - 90
Kalbsbraten	1	180	80 - 90
Hackbraten, roh,	0.5	180	30 - 40
Schweinelende, geräuchert	0.6 - 1	160 - 180	60 - 70
Hähnchen	1	180 - 210	50 - 60
Ente	1.5 - 2	180	70 - 90
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60
Nudelauflauf	-	170 - 190	40 - 50
Lasagne, frisch	-	170 - 180	45 - 55
Brot	0.5 - 1	180 - 190	45 - 60
Brot/Brötchen	0.04 - 0.06	180 - 200	25 - 35
Aufbackbrötchen	-	200	15 - 20
Backfertige Baguettes	0.04 - 0.05	200	15 - 20
Backfertige Baguettes, gefroren	0.04 - 0.05	200	25 - 35

Regenerieren

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Tellergerichte	110	10 - 15
Nudelaufwurf	110	10 - 15
Reis	110	10 - 15
Knödel	110	15 - 25

Backen

Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.

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

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

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

Backtipps

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

Backen auf einer Ebene

 BACKEN IN FORMEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Biskuit	Heißluft	140 - 150	35 - 50	1
Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150 - 160	20 - 30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	70 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, verwenden Sie ein tiefes Blech	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90	2

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF BACKBLECHEN				
 Leeren Backofen vorheizen.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1
Roggenbrot	Ober-/Unterhitze	erst: 230 anschließend: 160 - 180	20 30 - 60	1



KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF BACKBLECHEN



Leeren Backofen vorheizen.

		 (°C)	 (Min.)	
Windbeutel / Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen	Heißluft	150 - 160	20 - 40	2
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig)	Heißluft	150 - 170	30 - 55	2
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig)	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2



PLÄTZCHEN



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 25
Mürbeteig / Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35
Mürbeteig / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Gebäck aus Eiweiß	Heißluft	80 - 100	120 - 150



PLÄTZCHEN



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25
Kleine Kuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	160	20 - 35
	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35

Aufläufe und Gratins



Verwenden Sie die erste Regalposition.

		 (°C)	 (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	170-190	15-35
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160-170	15-30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180-200	40-60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180-200	30-60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160-170	30-60

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Regalposition.



KUCHEN / GEBÄCK / BROTE AUF DEM BACKBLECH



(°C)

(Min.)

Windbeutel /
Eclairs, Heizen
Sie den leeren
Backofen vor

160-180

25-45

Streuselku-
chen, trocken

150-160

30-45



KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



(°C)

(Min.)

Makronen

100-120

40-80

Hefekleingebäck

160-170

30-60

Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt.

Braten Sie große Fleischkeulen direkt im Blech oder auf der Drahtablage über dem Blech.

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

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

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

Beträufeln Sie die Fleischkeulen mehrere mit dem eigenen Saft während des Bratens.



KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



(°C)

(Min.)

Mürbeteig-Plätz-
chen

150-160

20-40

Mürbeteig / Feinge-
bäck

140

25-45

Rührteigplätzchen

160-170

25-40

Gebäck aus Ei-
weiß / Baiser

80-100

130-1
70

Bratauflagen

Verwenden Sie die erste Regalposition.



RIND



(°C)

(Min.)

Schmorfleisch

1-1,5 kg

Ober-/Unterhit-
ze

230

120-150

**RIND****(°C)****(Min.)**

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

je cm Dicke

Heißluftgrillen

190-200

5-6

Roastbeef/Filet,
rosa

je cm Dicke

Heißluftgrillen

180-190

6-8

Roastbeef/Filet,
durch

je cm Dicke

Heißluftgrillen

170-180

8-10

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

Schulter / Nacken /
Schinkenstück

1-1,5

150-170

90-120

Koteletts / Rippchen

1-1,5

170-190

30-60

Hackbraten

0,75-1

160-170

50-60

Schweinshaxe, vorge-
gart

0,75-1

150-170

90-120

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

Kalbsbraten

1

160-180

120-150

Kalbshaxe

1,5-2

160-180

120-150

**LAMM**

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Lammkeule / Lammbraten

1-1,5

150-180

100-120

Lammrücken

1-1,5

160-180

40-60

**WILD****(kg)****(°C)****(Min.)**

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor

bis zu 1

Heißluftgrillen

180-200

35-55

Hirschrücken

1,5-2

Ober-/Unterhitze

180-200

60-90

Reh-/Hirschkeule

1,5-2

Ober-/Unterhitze

180-200

60-90

**GEFLÜGEL**

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Hähnchen

0,2-0,25 je Stück

200-220

30-50

Hähnchen, halbiert

0,4-0,5 je Stück

190-210

40-50

Geflügelteile

1-1,5

190-210

50-70

Ente

1,5-2

180-200

80-100

 FISCH				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Fisch	1-1,5	Heißluftgrillen	180-200	30-50

Knusprige Backwaren mit Pizzastufe

 PIZZA		
 Nutzen Sie die erste Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60
Gemüseku- chen	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden	210 - 230	15 - 25
Pizza, dicker Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	210 - 230	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Piroggen	180 - 200	15 - 25

Brot Backen

Vorheizen wird nicht empfohlen.

**BROT**

Nutzen Sie die erste Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

**(°C)****(Min.)**

Weißbrot

190 -
21040 -
60

Baguette

200 -
22035 -
45

Brioche

180 -
20040 -
60

Ciabatta

200 -
22035 -
45

Roggenbrot

190 -
21050 -
70

Vollkornbrot

190 -
21050 -
70**BROT**

Nutzen Sie die erste Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

**(°C)****(Min.)**

Vollkornbrot

190 -
21040 -
60

Brot/Brötchen, Nutzen Sie die zweite Einschubebene

200 -
22025 -
35**Grill**

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.

Stellen Sie eine Pfanne in die erste Regalposition, um das Fett aufzufangen.

**GRILL**

Verwenden Sie die erste Regalposition.

**(°C)****(Min.)****1. Seite****2. Seite**

Roastbeef, rosa

210-230

30-40

30-40

Rinderfilet, rosa

230

20-30

20-30

Schweinelende

210-230

30-40

30-40

Kalbsrücken

210-230

30-40

30-40

Lammrücken

210-230

25-35

20-35

Fisch, 0,5-1 kg

210-230

15-30

15-30

Niedertemperatur Garen

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

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in die Fettpfanne oder direkt auf den Kombirost. Schieben Sie ein Backbelch unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen.

Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

3. Verwenden Sie den KT Sensor.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen. . Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C. Stellen Sie die Temperatur für den KT Sensor ein.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.



Nutzen Sie die erste Einschubebene.



(kg)



(°C)



(Min.)

Roastbeef

1 - 1.5

150

120 - 150

Rinderfilet

1 - 1.5

150

90 - 110

Kalbsbraten

1 - 1.5

150

120 - 150

Steak

0.2 - 0.3

120

20 - 40

Tiefkühlgerichte

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung. Legen Sie das Lebensmittel auf einen Teller.

Decken Sie das Lebensmittel nicht ab, weil dadurch die Auftauzeit verlängert werden kann.



AUFTAUEN



Verwenden Sie die zweite Regalposition.



(°C)



(Min.)

Pizza, gefroren

200-220

15-25

Pizza American, gefroren

190-210

20-25



AUFTAUEN



Verwenden Sie die zweite Regalposition.



(°C)



(Min.)

	(°C)	(Min.)
Pizza, gekühlt	210-230	13-25
Pizzasnacks, gefroren	180-200	15-30
Pommes frites, dünn	190-210	15-25
Pommes frites, dick	190-210	20-30
Kartoffelspalten / Kroketten	190-210	20-40
Röstis	210-230	20-30
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170-190	35-45
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160-180	40-60
Gebackener Käse	170-190	20-30
Hähnchenflügel	180-200	40-50

Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 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.



BEERENOBST



(Min.)
Gardauer bis
zum Köcheln

Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45
--	---------

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

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

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

Trocknen

 Verwenden Sie die dritte Regalposition.		
	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60-70	6-8
Paprika	60-70	5-6
Suppengemüse	60-70	5-6
Pilze	50-60	6-8
Kräuter	40-50	2-3
Pflaumen	60-70	8-10
Aprikosen	60-70	8-10
Apfelscheiben	60-70	6-8
Birnen	60-70	6-9

KT Sensor

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

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

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

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

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

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

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

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

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

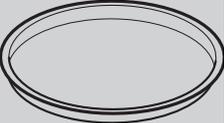
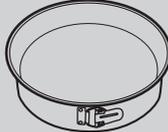
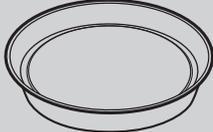
 EINTÖPFE - HERZHAFT	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nudelauflauf	85	88	91

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

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie

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

Feuchte Umluft

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.	 (°C)	 (Min.)
	 Nudel-Auflauf	200 - 220
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne, frisch	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.	 (°C)	 (Min.)
	 Brotpudding	190 - 200
Milchreis	180 - 200	55 - 70
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	200 - 210	55 - 70

Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen gemäß EN 60350 und IEC 60350.

DAMPFFUNKTION



Verwenden Sie die Funktion: Dampfgaren.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Gastronorm) Be-
hälter

(kg)

(Min.)

Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor

1 x 1/2 perforiert

0.3

13 - 15

Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor

1 x 1/2 perforiert

Max.

15 - 18

Erbsen, gefroren

1 x 1/2 perforiert

2

Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.

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.

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.

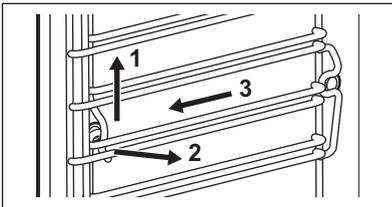
Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

Entfernen von Einhängegittern

Vergewissern Sie sich vor der Gerätepflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Verschmutzungen von Hand.

Entfernen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter zur Reinigung der Seitenwände.

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

Bevor Sie ein Reinigungsprogramm starten, vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist.

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.

2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung im Menü Reinigung.

Dampfreinigung - die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

- a) Schalten Sie die Funktion ein.
- b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
- c) Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.

Dampfreinigung Plus - die Dauer der Funktion beträgt ca. 75 Minuten.

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmäßig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.
- b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms endet nach etwa 50 Minuten.
- c) Drücken Sie OK.

- i** Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise, um die Reinigung abzuschließen.
- d) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
- e) Drücken Sie OK.
Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Die Dauer beträgt ca. 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser benutzen.

Lassen Sie die Ofentür nach dem Reinigungsvorgang ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Das beste Ergebnis mit der Reinigungsfunktion erzielen Sie, wenn Sie den Ofen sofort nach Beendigung der Funktion per Hand säubern.

Erinnerungsfunktionen

Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Verwenden Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

Sie können die Funktion in folgendem Menü freigeben/sperrn:
Erinnerungsfunktionen in folgendem Menü: Grundeinstellungen.

Dampferzeugungssystem - Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im Inneren an. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Reinigen Sie

den Dampfgenerator-Kreislauf, um Kalkablagerungen zu verhindern.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.
2. Drücken Sie OK.
3. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
4. Drücken Sie OK.
5. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
6. Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
7. Drücken Sie OK.
Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.

i Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 1 Stunde und 40 Minuten.

8. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
9. Drücken Sie OK.
10. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
11. Drücken Sie OK.
Dadurch starten Sie den zweiten Teil des Verfahrens: Entkalkung. Dadurch wird der Dampfgenerator-Kreislauf gespült.

i Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.

- i** Wird die Funktion Entkalkung nicht auf die richtige Weise durchgeführt, erscheint im Display die Aufforderung, sie zu wiederholen.

Ist der Ofen feucht oder nass, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.

Entkalkungserinnerungen

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion: Entkalkung. Diese Erinnerungsfunktionen werden jedes Mal eingeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Die normale Erinnerungsfunktion empfiehlt und erinnert an die Durchführung des Entkalkungsvorgangs.

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.

- i** Entkalken Sie das Gerät trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.
Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie OK.

3. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.

4. Drücken Sie OK.
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

Entleeren des Wassertanks

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Mithilfe der Reinigungsfunktion wird das Restwasser aus dem Wassertank entleert. Verwenden Sie die Funktion nach der Dampfgarfunktion.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 6 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

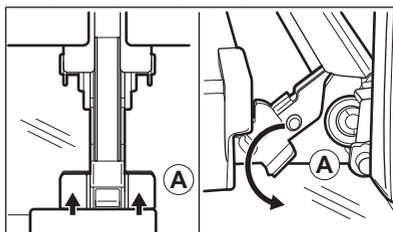
1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie OK.
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

Aus- und Einbauen der Tür

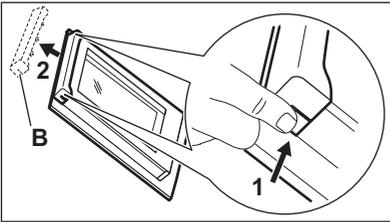
Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

! WARNING! Die Tür ist schwer.

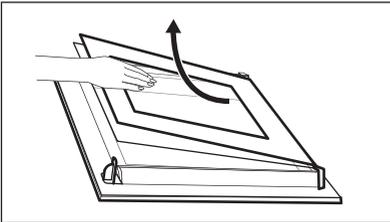
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.
- Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die

kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.



WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

Ersetzen der Lampe

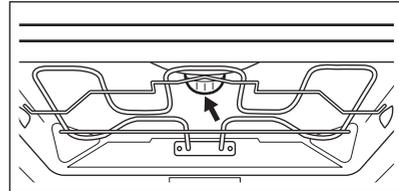


WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. 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 abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
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.
Der KT-Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach Beendigung der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmäßig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm ein, wenn das Gerät kalt ist.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

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.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktdatenblatt

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Dieter Knoll Collection
Modellidentifikation	DKK78904BK 944066723
Energieeffizienzindex	80.8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	34.4 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.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

UMWELTTIPPS

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

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.

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

