

Dieter Knoll Collection

Benutzerin-
formation

Dampfgarer

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	21
Sicherheitsanweisungen	4	Verwendung des Zubehörs	21
Montage	7	Zusatzfunktionen	25
Gerätebeschreibung	9	Tipps und Hinweise	27
Bedienfeld	9	Reinigung und Pflege	44
Vor der ersten Inbetriebnahme	11	Fehlersuche	48
Täglicher Gebrauch	12	Energieeffizienz	50
Uhrfunktionen	20		

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.

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.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräte-rückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	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
Befestigungsschrauben	4x25 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.
- 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 ²)
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 Backfentür 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.

Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - 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 Raumbelichtung.
- 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.

- 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



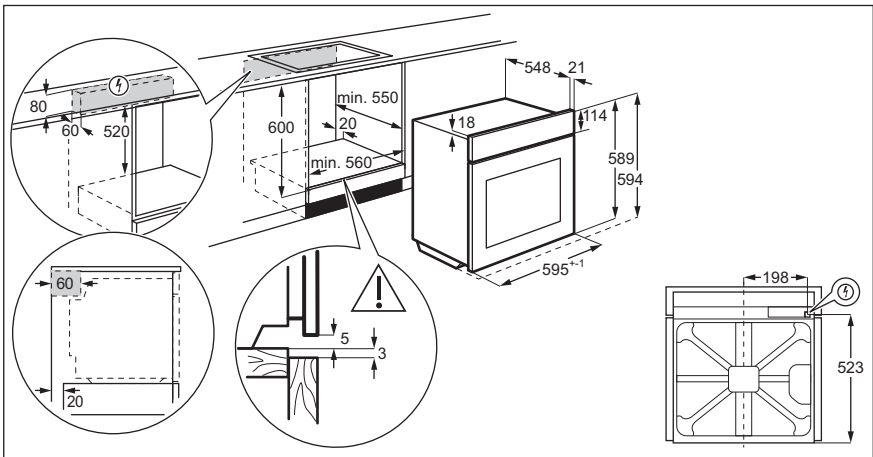
WARNUNG! Verletzungs- und Erstickengefahr.

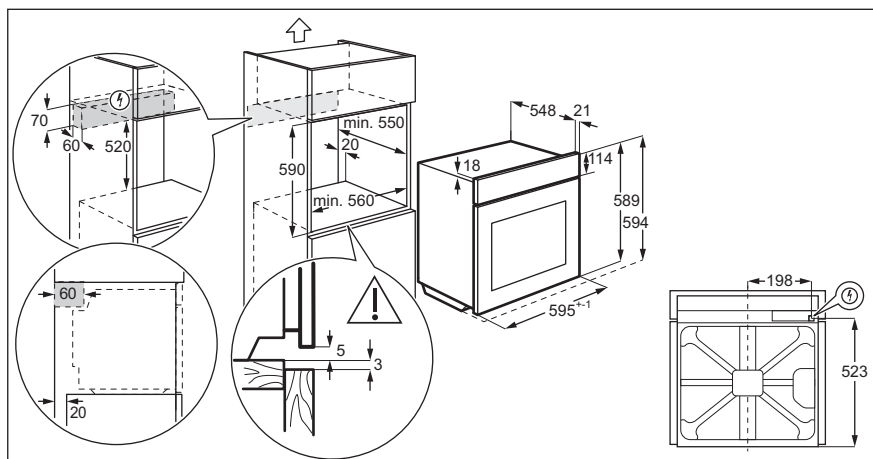
MONTAGE



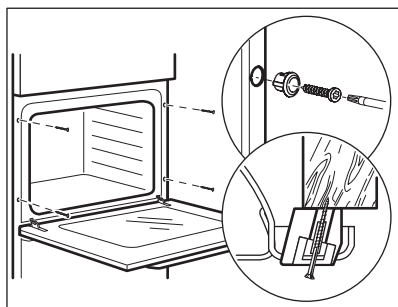
WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einbau



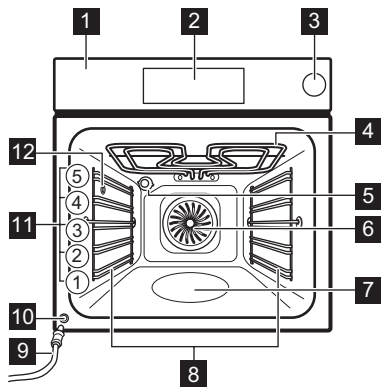


Befestigung des Ofens am Möbel



GERÄTEBESCHREIBUNG

Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Heizelement
- 5 Backofenbeleuchtung
- 6 Ventilator
- 7 Garraumvertiefung
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Ablaufschlauch
- 10 Wasserauslassventil
- 11 Einschubebenen
- 12 Dampfeinlass

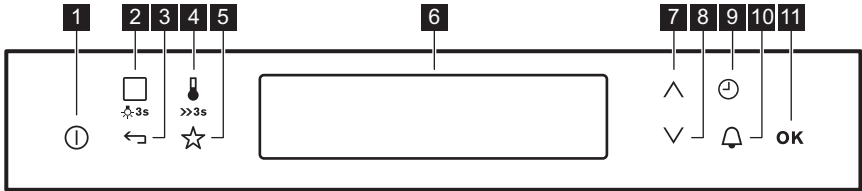
Zubehör

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

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

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

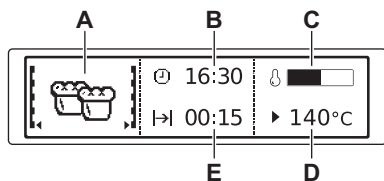


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

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

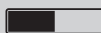
	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
2		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder folgendes Menü zu wählen: Koch-Assistent. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen und Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten 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		Temperaturauswahl/ 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.
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 Δ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	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 Δ oder ∇ , um den Wert einzustellen.
2. Mit OK bestätigen.

Vorheizen

Entfernen Sie alle Zubehörteile und heizen Sie den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein:
Ober-/Unterhitze  und die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein:
Heißluft  und die Höchsttemperatur.

4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Navigation in den Menüs

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



Mit  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.
 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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.
 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.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 DEMO Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Heißluft + Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.
 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.

Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 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.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 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.

Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot Backen	Zum Backen von Brot.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion	Anwendung
 Gärstufe	Zum Gehenlassen von Hefeteig vor dem Backen.
 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.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Koch-Assistent

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
Ganzer Lachs	-

Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-

Speise	
Hähnchen	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchen, halbiert

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rind	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten
	Blutig
Roastbeef	Rosa
	Durch
Schweinefleisch	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schweinebraten
	Schweinerücken
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Kalbshaxe
Kalb	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa

Speise	
Wild	Hase
	• Hasenkeule • Hasenrücken
	Reh/Hirsch
	• Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne/Cannelloni, gefr.	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
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	-
Kuchen auf Blech	Biskuitteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-

Speise	
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
Obsttorte	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Brot	Hefekranz
	Butterzopf
	Fladenbrot

Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-
Röstis	-



Muss das Gewicht geändert werden, stellen Sie den neuen Wert mit $\wedge$ oder $\vee$ ein.

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.

Einstellen einer Dampffunktion

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 900 ml Wasser in den Wassertank.
Der Wasservorrat reicht für ca. 55 - 60 Minuten.
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 $\rightarrow$.



Ist der Dampfgenerator leer, ertönt ein Signalton.

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. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

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

Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.



WARNUNG! Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

Anzeige Wassertank leer

Das Display zeigt Wassermenge nicht ausreichend an und es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Tank leer und ein Wiederauffüllen erforderlich ist.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Einstellen einer Dampffunktion.

Anzeige Wasserbehälter voll

Wenn das Display Wassertank voll anzeigt, können Sie dampfgaren.

Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal.



Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Tuch weg.

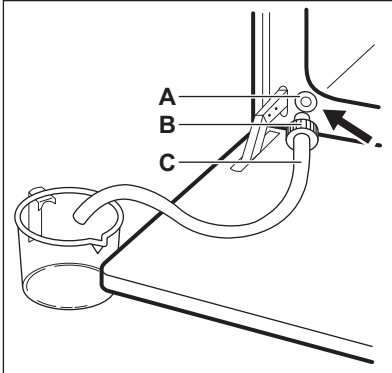
Entleeren des Wasserbehälters



VORSICHT! Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

1. Bereiten Sie den Ablaufschlauch (C) vor, der in dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.



2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.
3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie immer wieder auf das Verbindungsstück, während Sie den Wasserbehälter leeren.

i Im Behälter kann sich noch Wasser befinden, obwohl das Display folgendes anzeigt: Wassermenge nicht ausreichend. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.

5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.

i Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

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.

i 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.

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  oder , 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  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.

 Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
- Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder  zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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.

Rezepte mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü **Rezepte**. Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion **Gewichtsautomatik**. Mit **OK** bestätigen.
5. Drücken Sie  oder , um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit **OK** bestätigen.
- Das Automatikprogramm startet.
6. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie  oder , um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

 Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

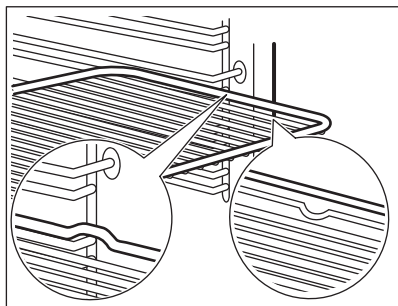


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

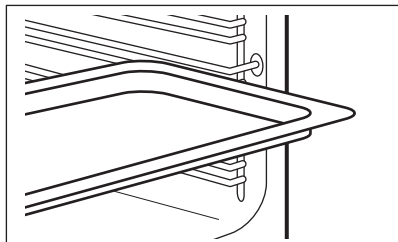
Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:



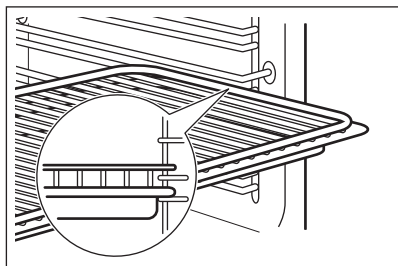
Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Brat- und Fettpfannenh 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.



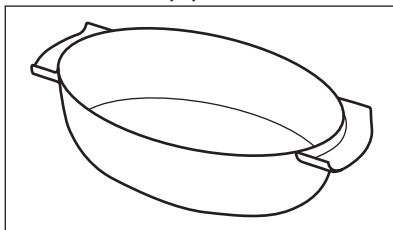
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Dampfgarzubehör

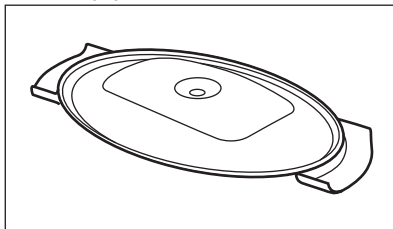
Diätbräter für das Dampfgaren

Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.

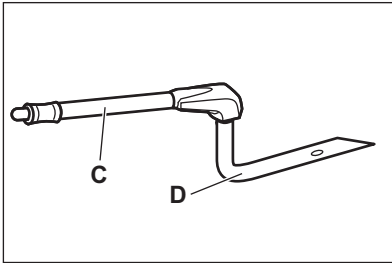
Glasschüssel (A)



Deckel (B)

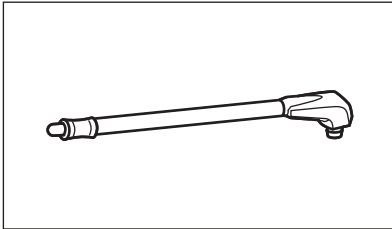


Injektor und Injektionsrohr

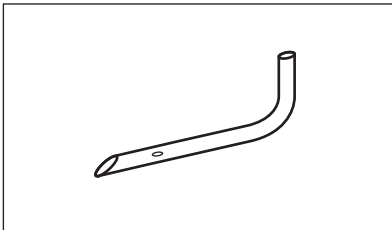


„C“ ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D“ der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

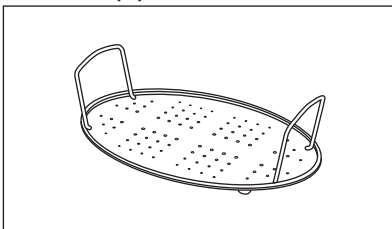
Injektionsrohr (C)



Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



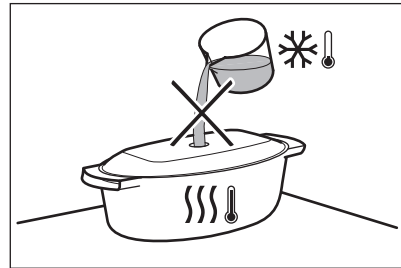
Stahlrost (E)



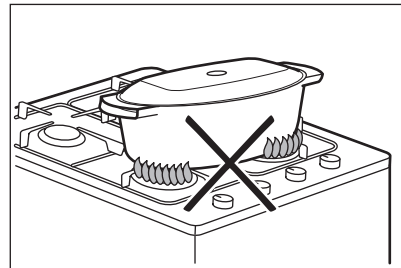
- Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



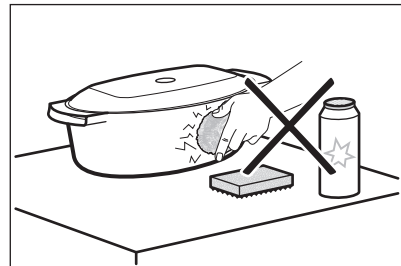
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



- Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



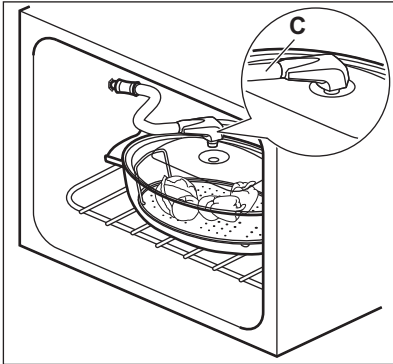
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuermittel.



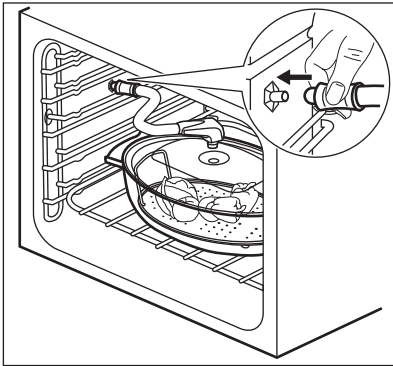
Dampfgaren im Diätbräter

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf.

1. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein.
3. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass.



Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

Garen mit direktem Dampf

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Bräters. Geben Sie etwas Wasser dazu.



VORSICHT! Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

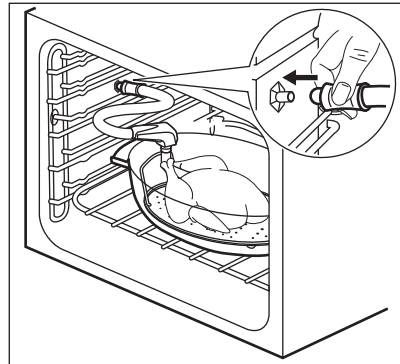


WARNUNG! Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie die Dampfgarfunktion nicht verwenden.



Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

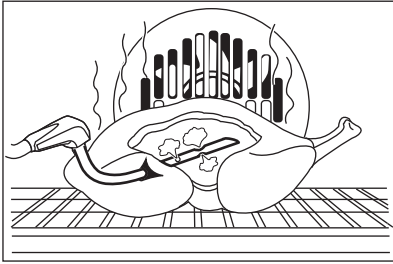
1. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.
3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den Hohlraum des Garguts. Achten Sie darauf,

dass die Öffnungen nicht blockiert werden.



Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

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.

Drücken Sie , um direkt in das Menü Favoriten zu gelangen:

Verwendung der Kindersicherung

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

1. Drücken Sie , 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 ) 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 - 245	5.5
250 - Höchststufe	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, 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.

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.

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.

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.

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.

Heißluft + Dampf

Leeren Backofen vorheizen.

 KUCHEN / GEBÄCK				
	 (°C)	 (Min.)		
Obststörtchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	175	30 - 40	2	Kuchenform, Ø 26 cm
Früchtekuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	160	80 - 90	2	Kuchenform, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenkuchen	160	40 - 50	2	Brotform
Kekse, Vorheizen ist nicht erforderlich	150	20 - 35	3 (2 und 4)	Backblech
Süße Brötchen	180 - 200	12 - 20	2	Backblech
Brîoches	180	15 - 20	3 (2 und 4)	Backblech

Verwenden Sie eine Kuchenform.

 FLANS			
	 (°C)	 (Min.)	
Gemüse, gefüllt	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne, frisch	170 - 180	40 - 50	2
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 und 4)

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

 FLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Schweinebraten, 1 kg	180	90 - 110
Kalb, 1 kg	180	90 - 110
Roastbeef, blutig, 1 kg	210	45 - 50
Roastbeef, rosa, 1 kg	200	55 - 65
Roastbeef, durch, 1 kg	190	65 - 75

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Lammkeule, 1 kg	175	110 - 130
Hähnchen, ganz, 1 kg	200	55 - 65
Pute, ganz, 4 kg	170	180 - 240
Ente, ganz, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Kaninchen, in Stücke geschnitten	170 - 180	60 - 90

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Gans, ganz, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 FISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Forelle, 3 - 4 Fische, 1,5 kg	180	25 - 35
Thunfisch, 4 - 6 Filets, 1,2 kg	175	35 - 50
Hecht	200	20 - 30

Garen im Diätbräter

Verwenden Sie die Funktion Heißluft + Dampf.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

 GEMÜSE	
	 (Min.)
Tomaten	15
Auberginen	15 - 20
Broccoli, Röschen	20 - 25
Zucchini	20 - 25
Paprika, Streifen	20 - 25
Blumenkohl, Röschen	25 - 30
Kohlrabi	25 - 30
Spargel, weiß	25 - 35
Sellerie, Scheiben	30 - 35
Fenchel	30 - 35
Spargel, grün	35 - 45
Karotten	35 - 40

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

 FLEISCH	
	 (Min.)
Hähnchenbrust, pochiert	25 - 35
Gekochter Schinken	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

 FISCH	
	 (Min.)
Forelle / Lachsfilet	25 - 30

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

 BEILAGEN	
	 (Min.)
Reis	35 - 40

 BEILAGEN	
	 (Min.)
Salzkartoffeln, geviertelt	35 - 45
Polenta	40 - 45
Kartoffeln mit Schale, mittelgroß	50 - 60

Regenerieren

Leeren Backofen vorheizen.

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (Min.)
Nudeln und Soße	10 - 15
Beilagen	10 - 15
Tellergericht	10 - 15
Fleisch	10 - 15
Gemüse	10 - 15
Auflauf/Gratin	15 - 25

Backen und Braten

 KUCHEN						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	Kuchenform



KUCHEN



Ober-/Unterhit-
ze



(°C)



Heißluft



(°C)



(Min.)



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
Marmeladen-torte	170	2	165	2	30 - 40	Kuchenform, Ø 26 cm
Christstollen, Heizen Sie den leeren Back- ofen vor	160	2	150	2	90 - 120	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenku- chen, 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, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	190	3	190	3	12 - 20	Backblech
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

 KUCHEN						
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
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.

 BROT UND PIZZA						
	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
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Backblech

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie eine Kuchenform.

**FLANS****Ober-/Unterhitze****(°C)****Heißluft****(°C)****(Min.)**Nudelauf, Vorheizen
ist nicht erforderlich

200

2

180

2

40 - 50

Gemüseauf, Vorhei-
zen 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.

**FLEISCH****Ober-/Unterhitze****(°C)****Heißluft****(°C)****(Min.)**

Rind

200

190

50 - 70

Schweinefleisch

180

180

90 - 120

Kalb

190

175

90 - 120

Roastbeef, englisch, blutig

210

200

50 - 60

Roastbeef, englisch, rosa

210

200

60 - 70

Roastbeef, englisch, durch

210

200

70 - 75

 FLEISCH					
	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 - 150
Schweinshaxe, 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.

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

Brot Backen

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

 BROT				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen	0.5	190 - 210	20 - 30	Backblech, nutzen Sie die zweite und vierte Einschubebene
Roggenbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Backblech

Knusprige Backwaren mit Pizzastufe

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

 PIZZA			
	 (°C)	 (Min.)	
Pizza, dünner Boden	200 - 220	15 - 25	Backblech
Pizza, dünner Boden	200 - 220	20 - 30	Backblech
Mini-Pizza	200 - 220	15 - 20	Backblech
Apfelkuchen	150 - 170	50 - 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Obststörtchen	170 - 190	35 - 50	Kuchenform, Ø 26 cm
Zwiebelkuchen, nutzen Sie die zweite Einschubebene	200 - 220	20 - 30	Backblech

Grill

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

 GRILL			
	 (kg)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite
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.

 RINDFLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa	180 - 190	6 - 8

 RINDFLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, durch	170 - 180	8 - 10

 SCHWEINEFLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

**SCHWEINEFLEISCH****(°C)****(Min.)**

Hackbraten, 0,75 - 1 kg

160 - 170

50 - 60

Schweinshaxe, vorgegart, 0,75 - 1 kg

150 - 170

90 - 120

**KALB****(°C)****(Min.)**

Kalbsbraten, 1 kg

160 - 180

90 - 120

Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150

**LAMM****(°C)****(Min.)**

Lammkeule / Lammbraten, 1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Lammrücken, 1 - 1,5 kg

160 - 180

40 - 60

**GEFLÜGEL****(°C)****(Min.)**

Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg

200 - 220

30 - 50

**GEFLÜGEL****(°C)****(Min.)**

Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg

190 - 210

35 - 50

Hähnchen, Poullarde, 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

**FISCH, GEDÄMPFT****(°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.)	
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.)	
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		
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 handelsübliche 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 1-l-Einmachgläser auf das Backblech.

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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

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

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

 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
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

Trocknen - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit 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.

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

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

 OBST	
	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10

 OBST	
	 (Std.)
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.

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

Feuchte Umluft

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

		 (°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
Soufflè, 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
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kom- birost	180	3	25 - 30
Fleisch, po- chiert, 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, pi- kant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (Min.)
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 Kombi-rost	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	-

				 (°C)	 (Min.)	
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- teigge- bäck	Heißluft	Back- blech	3	140 - 150	20 - 40	-
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 ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.

				 (°C)	 (Min.)	
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. Fettansammlungen 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.

Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

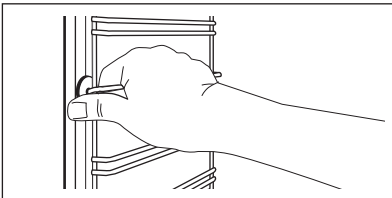
Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

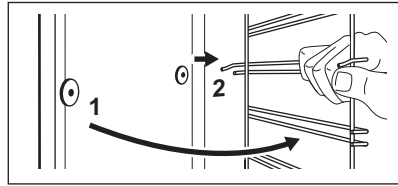


VORSICHT! Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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.



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

Reinigen des Wasserbehälters



WARNING! Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie die Backofenteile, die für die Dampferzeugung zuständig sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - vom Hersteller empfohlen, da die Reinigung weniger oft durchgeführt werden muss.
- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ auf den Ofenbetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

Kalkablagerungen	Wasserhärte (Französische Wasserhärte- grade)	(Deutsche Wasserhärte- grade)	Wasserklassi- fizierung	Entkalkung durchführen alle
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalk- haltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg/l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Minuten aus und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein. Schalten Sie den Ofen nach 10 Minuten aus.
Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter. Siehe „Entleeren des Wasserbehälters“.
4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

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.

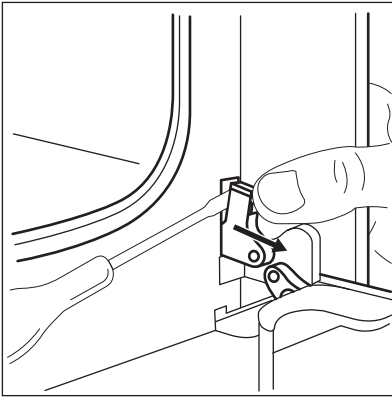


Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

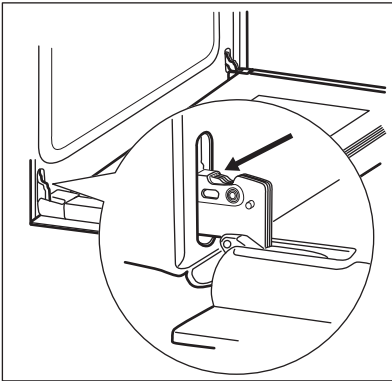


VORSICHT! Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

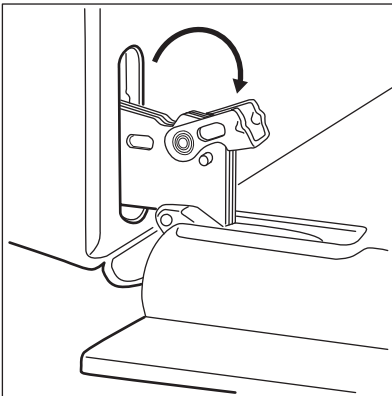
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und suchen Sie nach dem Scharnier auf der rechten Seite der Tür.
2. Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um den rechten Scharnierhebel zu heben und zu drehen.



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

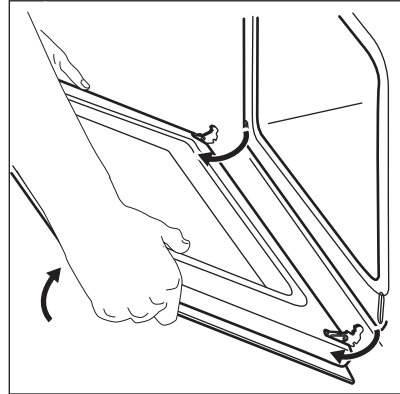


4. Heben und drehen Sie den Hebel ganz am linken Scharnier.



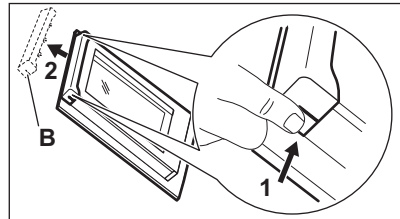
5. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend

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



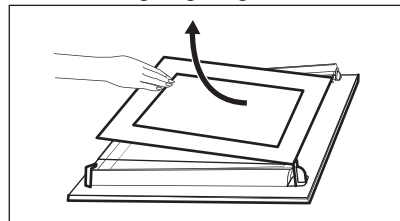
6. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

7. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür 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.

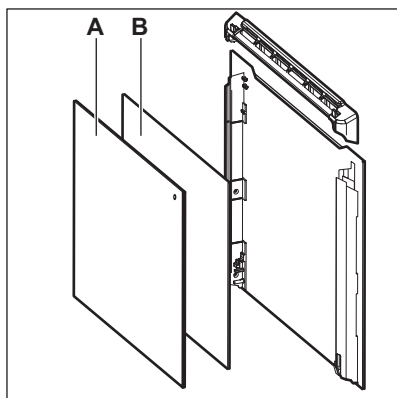


10. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

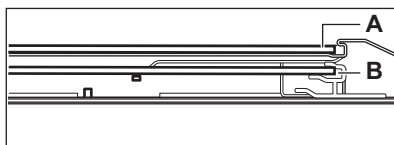
Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheiben und die Backofentür ein.

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 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.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Der Wasserbehälter ist zu voll.	Schalten Sie den Backofen aus und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch bzw. Schwamm auf.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wasserbehälter ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wasserbehälter.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Die Dampfeinlassöffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Das Entleeren des Wasserbehälters dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wasserbehälter. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Wasserbehälters“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Hauptschalter 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“.

Servicedaten

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	DKS38024XK 949494260

Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	32.1 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.

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.

UMWELTTIPPS

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

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

