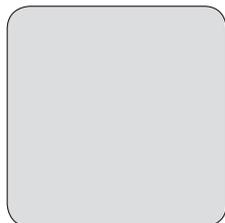
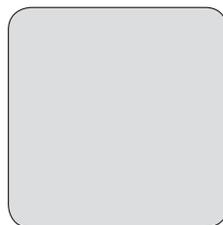
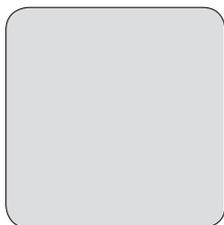
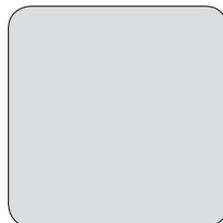


Dieter Knoll
Collection

Benutzerin-
formation



Dampfgerer



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	20
Sicherheitsanweisungen	4	Verwendung des Zubehörs	21
Montage	7	Zusatzfunktionen	24
Gerätebeschreibung	9	Tipps und Hinweise	26
Bedienfeld	9	Reinigung und Pflege	30
Vor der ersten Verwendung	11	Fehlersuche	35
Täglicher Gebrauch	12	Energieeffizienz	37
Uhrfunktionen	19	Umwelttipps	39

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

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

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.

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

Allgemeine Sicherheit

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



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

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

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

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

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

dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Das Erdkabel (grün/gelb) muss 2 cm länger sein als die Phasen- und Nulleiter (blaue und braune Kabel).

Gebrauch



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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege



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 Gerats mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

Dampfgaren



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.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes

anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

Wartung

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

Entsorgung



WARNING! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

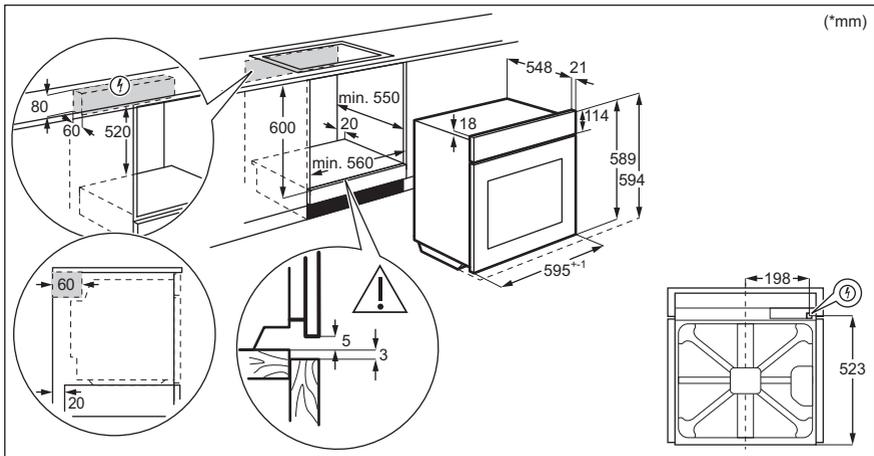
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät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

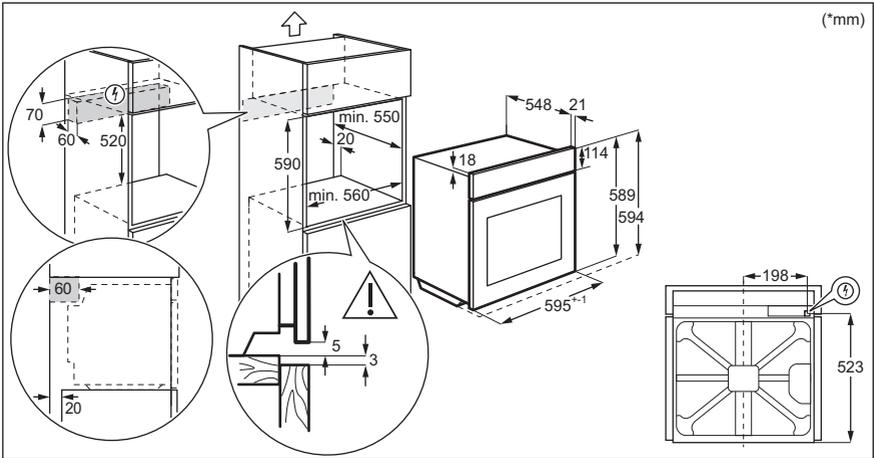
MONTAGE



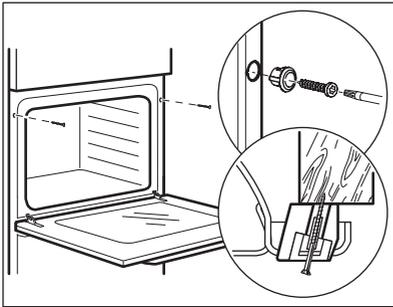
WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage



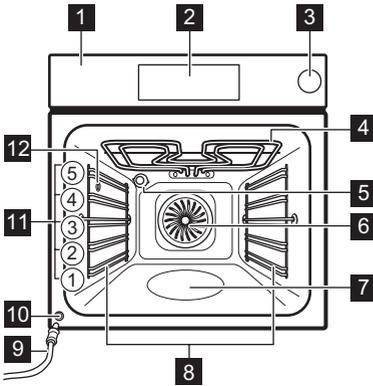


Befestigung des Ofens am Möbel



GERÄTEBESCHREIBUNG

Gesamtansicht



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

Zubehör

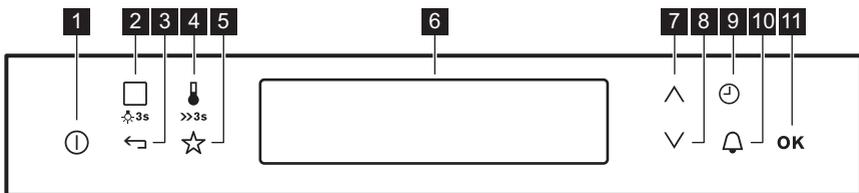
- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universalblech**
Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

• Teleskopschienen

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

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

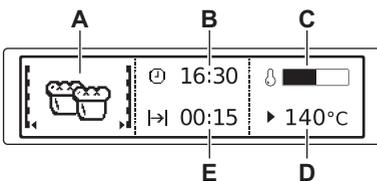


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

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

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
2		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Drücken Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder folgendes Menü zu wählen: Koch-Assistent. Drücken 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. Berühren Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Sensorfeld 3 Sekunden lang.
4		Temperaturwahl/ 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	-	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
7		Nach oben	Menünavigation nach oben.
8		Nach unten	Menünavigation nach unten.
9		Zeit und zusätzliche Funktionen	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	Zum 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.
	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 VERWENDUNG



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

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

Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache

Kontrast

Helligkeit

Uhrzeit

Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1 Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

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

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING! 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.

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.



WARNING! 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 |.

i 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.

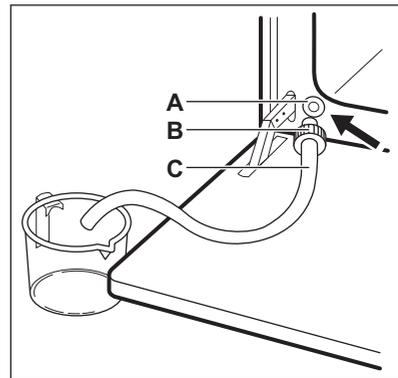
i Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Tuch weg.

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.

 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.

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

Aufheiz-Anzeige

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

Verwendung: Schnellaufheizung

Schalten Sie die Funktion ein, bevor Sie die Speise in den Ofen geben.

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

Halten Sie  gedrückt.

Restwärme

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

Überblick über die Menüs

Hauptmenüs

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.
 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 hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.
 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
 Kontrast der Anzeige	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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 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 mit Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Gardauer zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe der Lebensmittel 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.

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Schnelles Grillen	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.

Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot backen	Zum Backen von Brot.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Gärstufe	Zum Gehenlassen von Hefeteig vor dem Backen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.

Ofenfunktion	Anwendung
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	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 von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

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

Koch-Assistent

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

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

Speisekategorie: Geflügel

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

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rind	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Rosa
	Durch

Speise	
Schweinefleisch	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schweinebraten
	Schweinerücken
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Kalbshaxe
Kalb	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
	Lammkeule
Lamm	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Hase
Wild	<ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken
	Wildfleisch
	<ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
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	-

Speise	
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
Obstkuchen	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.

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.

Uhrfunktion	Anwendung
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std. 59 Min.).

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

Dauer, Ende - Vor Verwendung der Funktionen müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatureinstellen. Der Backofen schaltet sich 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.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
4. Drücken Sie: OK.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Backofen 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

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.

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.

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.

Koch-Assistent 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 Koch-Assistent. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Gericht mit der Funktion Gewichtsautomatik. Drücken Sie OK.
4. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Drücken Sie OK.
Das Automatikprogramm startet.
5. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht zu ändern.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

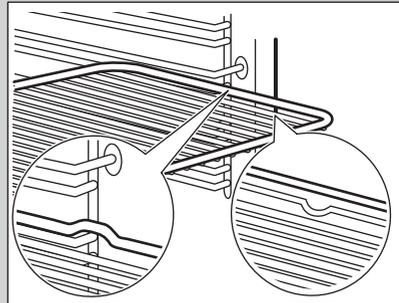
Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen

sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

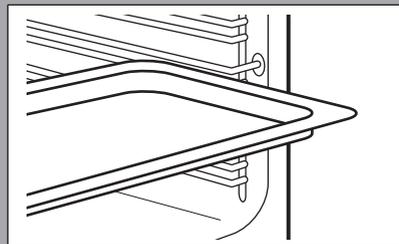
Kombirost:

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



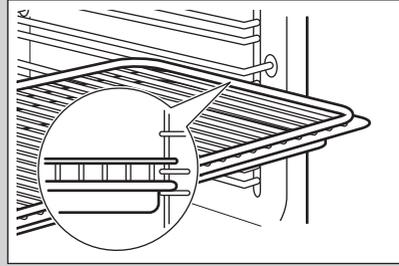
Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Auflauffanne:

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

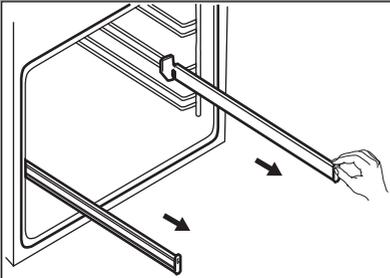
**Verwenden der Teleskopschienen**

Teleskopauszüge nicht schmieren.

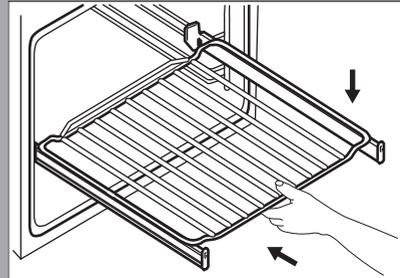
Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Schritt 1

Ziehen Sie die rechten und linken Teleskopschienen heraus.

**Schritt 2**

Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen.

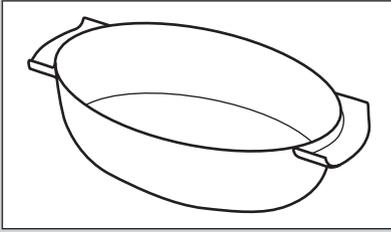
**Zubehör für das Dampfgaren**

Die Zubehörteile für das Dampfgaren sind nicht im Lieferumfang des Backofens enthalten. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

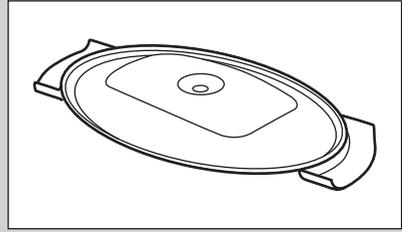
Die Nahrungsmittelaufform für Dampfgarfunktionen

Die Nahrungsmittelaufform besteht aus einer Glasschale (A), einem Deckel (B), einem Dampfstrahlrohr (C), einer Dampfstrahldüse (D) und einem Stahlgrill (E).

Glasschüssel (A)

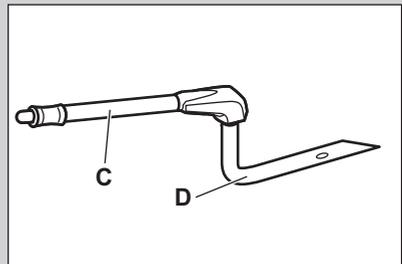


Deckel (B)

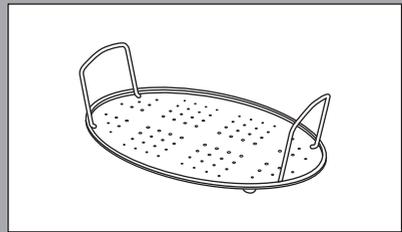


Dampfstrahldüse, Dampfstrahlrohr und Stahlgitter.

Das Dampfstrahlrohr (C) ist für das Dampfgaren vorgesehen, die Dampfstrahldüse (D) für direktes Dampfgaren.



Stahlgitter (E)



- Stellen Sie die heiße Auflaufform nicht auf kalte oder nasse Oberflächen.
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in die Auflaufform, wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie die Auflaufform nicht auf einer heißen Kochfläche.
- Reinigen Sie die Auflaufform nicht mit Scheuermitteln,

Scheuerschwämmchen und Scheuerpulvern.

Dampfgaren in einer Nahrungsmittelaufform

Schritt 1

Geben Sie die Auflaufform auf den Stahlrost und decken Sie sie mit dem Deckel ab. Setzen Sie das Dampfstrahlrohr in die Öffnung im Deckel. Setzen Sie die Auflaufform in die zweite Einschubebene von unten ein.

Schritt 2

Schließen Sie das Dampfstrahlrohr an den Dampfeinlass an.

Schritt 3

Stellen Sie den Backofen für die Dampfgarfunktion ein.

Direktdampfgaren

Setzen Sie die Auflaufform auf den Stahlrost. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Verwenden Sie den Deckel nicht.



WARNUNG! Die Dampfstrahldüse kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe. Entfernen Sie die Dampfstrahldüse aus dem Backofen, wenn Sie keine Dampffunktion verwenden.

Schritt 1

Dampfstrahldüse mit Dampfstrahlrohr verbinden. Verbinden Sie das Dampfstrahlrohr mit dem Dampfeinlass.

Schritt 2

Setzen Sie die Auflaufform in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein.
Vergewissern Sie sich, dass das Dampfstrahlrohr nicht verstopft ist. Halten Sie die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern.

Schritt 3

Stellen Sie den Backofen für die Dampfgarfunktion ein.

Wenn Sie Speisen wie Hähnchen, Ente, Pute oder große Fische garen, stecken Sie die Dampfstrahldüse in die Speise.

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 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 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 - max.	3

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

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:



Tageshelligkeit



Nachthelligkeit

Schaltet sich ein, wenn der Backofen eingeschaltet wird.

Wenn Sie während des Nachthelligkeitsmodus ein Sensorfeld berühren, schaltet es sich für 10 Sekunden ein.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker einstellen schaltet es sich ein. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, schaltet das Display zwischen 22:00 und 06:00 Uhr in den Nachthelligkeitsmodus.

Kühlgebläse

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

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



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Kuchen backen

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

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

Garen von Fleisch und Fisch

Verwenden Sie für sehr fetthaltige Speisen eine tiefe Pfanne, um den Ofen

vor Flecken zu schützen, die dauerhaft sein können.

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

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

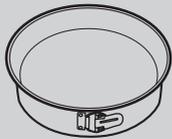
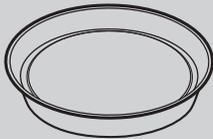
Garzeitdauer

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

Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

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
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi- rost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichku- chen à la Victo- ria	Backform auf Kombi- rost	170	2	40 - 50

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

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/ Unterhit- ze	Back- blech	3	170	20 - 30	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Back- blech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Back- blech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfel- ku- chen, 2 For- men à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhit- ze	Kombi- rost	2	180	70 - 90	-
Apfel- ku- chen, 2 For- men à Ø 20 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Ku- chen- form Ø 26 cm	Ober-/ Unterhit- ze	Kombi- rost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Mi- nuten vorheizen.
Biskuit, Ku- chen- form Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Mi- nuten vorheizen.
Biskuit, Ku- chen- form Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Mi- nuten vorheizen.

				 (°C)	 (Min.)	
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-/ Unterhit- ze	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombi- rost	4	Max.	2 - 3 Mi- nuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Mi- nuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Mi- nuten vorheizen.
Ham- burger aus Rind- fleisch, 6 Stück , 0,6 kg	Grill	Kombi- rost und Fett- pfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die dritte Einschub- ebene des Back- ofens einschie- ben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Mi- nuten vorheizen.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-
mittel**

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



**Täglicher
Gebrauch**

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

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



Zubehör

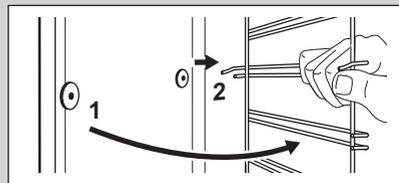
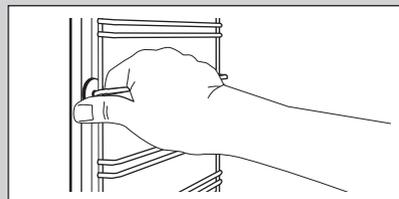
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
Schritt 3	Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
Schritt 4	Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



Reinigung: Wassertank

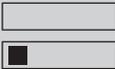
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 2	Setzen Sie eine Auflaufpfanne unter dem Dampfeinlass ein.
Schritt 3	Füllen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min.
Schritt 4	Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion ein: Heißluft mit Dampf. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 5	Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion ein: Heißluft mit Dampf. Stellen Sie die Temperatur auf 130 bis 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 10 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

 Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus.	Leeren Sie den Wassertank. Siehe Kapitel Täglicher Gebrauch, „Entleeren des Wassertanks“.	Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Tuch.	Reinigen Sie das Ablaufrohr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
--------------------------------	---	--	--

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung	Reinigen Sie den Wassertank alle
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 50	weich	75 Zyklen - 2,5 Monate
2	8 - 14		51 - 100	mittelhart	50 Zyklen - 2 Monate
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 Zyklen - 1,5 Monate
4	22 - 28		über 151	sehr hart	30 Zyklen - 1 Monat

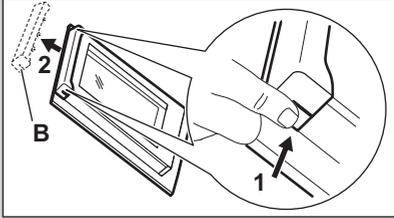
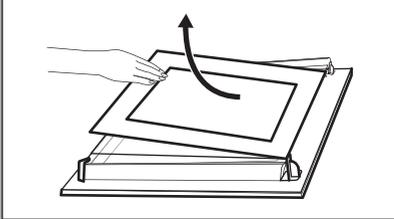
Aus- und Einbau der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



VORSICHT! Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

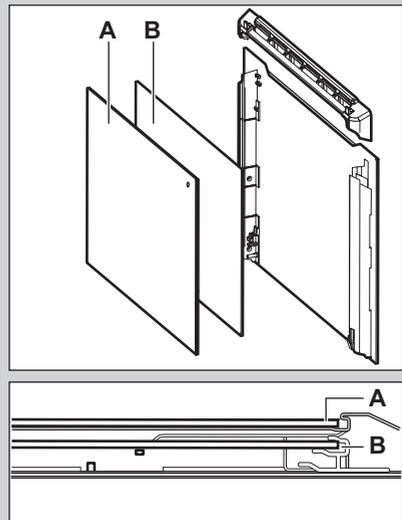
<p>Schritt 1</p>	<p>Öffnen Sie die Backofentür vollständig und suchen Sie nach dem Scharnier auf der rechten Seite der Tür.</p>	
<p>Schritt 2</p>	<p>Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um den rechten Scharnierhebel anzuheben und zu drehen.</p>	
<p>Schritt 3</p>	<p>Fassen Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür an.</p>	
<p>Schritt 4</p>	<p>Heben und drehen Sie den Hebel am linken Scharnier vollständig.</p>	
<p>Schritt 5</p>	<p>Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.</p>	
<p>Schritt 6</p>	<p>Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.</p>	
<p>Schritt 7</p>	<p>Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p>	
<p>Schritt 8</p>	<p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p>	

Schritt 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.	
Schritt 10	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 11	Setzen Sie nach der Reinigung 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.



Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Hintere Lampe

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

FEHLERSUCHE

WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Es ist zu viel Wasser im Tank.	Schalten Sie den Backofen aus und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch bzw. Schwamm auf.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Das Loch wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wasserbehälter. Siehe hierzu „Reinigen des Wassertanks“.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo" .	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.
Die Türdichtung ist beschädigt.	-	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Service Daten

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

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

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

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	Dieter Knoll Collection
Modellbezeichnung	DKS38024XK 949494267
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.3 kg

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

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

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfofen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

Energiesparen



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

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten,

wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

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.

