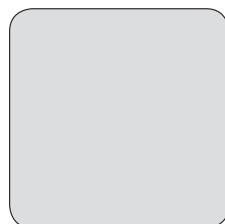
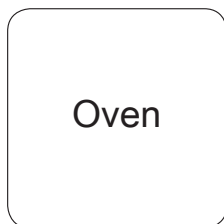
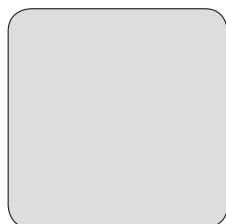
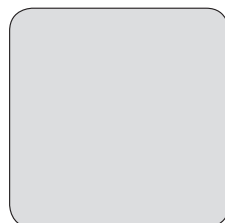


Dieter Knoll Collection



CONTENTS

Safety information	2	Using the accessories	14
Safety instructions	3	Additional functions	15
Installation	7	Hints and tips	16
Product description	8	Care and cleaning	28
Control panel	8	Troubleshooting	31
Before first use	9	Energy efficiency	32
Daily use	10	Environmental concerns	33
Clock functions	12		

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.

- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

Electrical connection



WARNING! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Use



WARNING! Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and cleaning



WARNING! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.

- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

Internal lighting



WARNING! Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- Use only lamps with the same specifications.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal



WARNING! Risk of injury or suffocation.

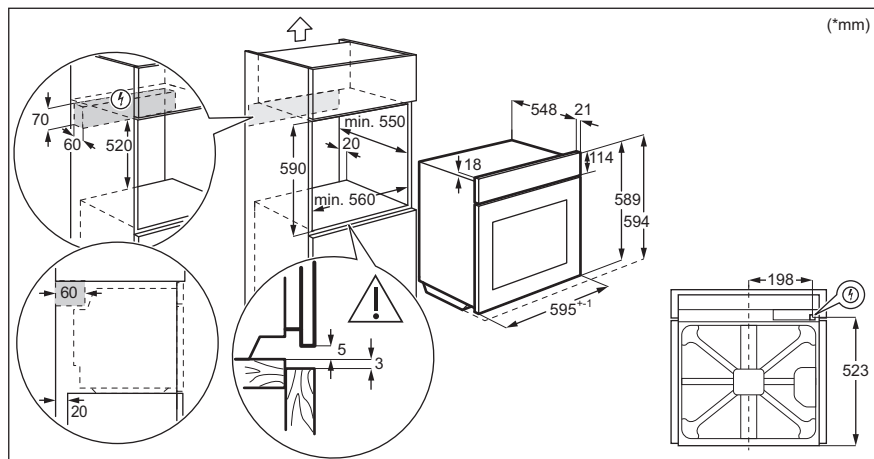
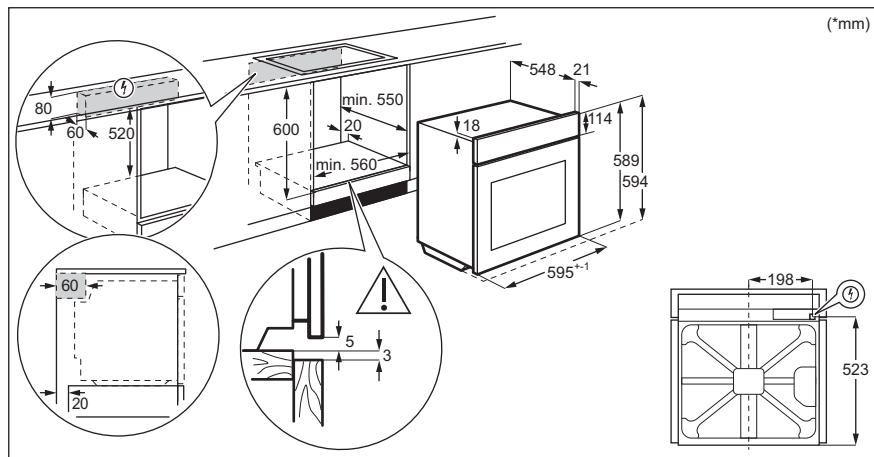
- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

INSTALLATION

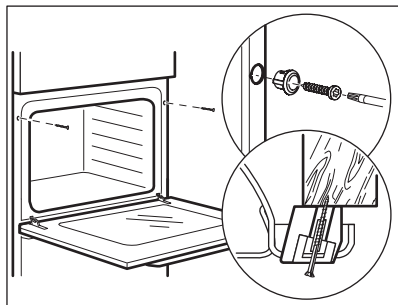


WARNING! Refer to Safety chapters.

Building in

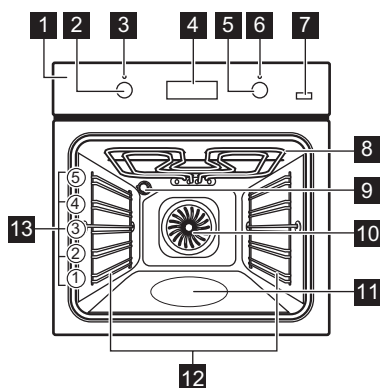


Securing the oven to the cabinet



PRODUCT DESCRIPTION

General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Plus Steam
- 8** Heating element
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12** Shelf support, removable
- 13** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**

For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

CONTROL PANEL

Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

Sensor fields / Buttons

	To set the time.
	To set a clock function.
	To set the time.
	To turn on the True Fan Cooking PLUS function.

Display

A

B

C



A. Clock functions
B. Timer

BEFORE FIRST USE

 **WARNING!** Refer to Safety chapters.

Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

 Step 1	 Step 2	 Step 3
Set the clock	Clean the oven	Preheat the empty oven

1. Press: .
2.  - press to set the hour. Press: .
3.  - press to set the minutes. Press: .

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.

1. Set the maximum temperature for the function:

Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function:

Time: 15 min.
3. Set the maximum temperature for the function:

Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

DAILY USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

How to set: Heating function

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Turn the knob for the heating functions to select a heating function. |
|---------------|---|

Step 2

Turn the control knob to select the temperature.

Step 3

When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

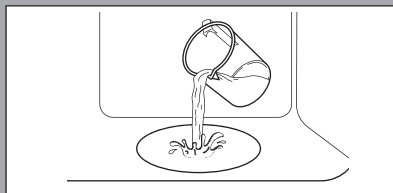
Setting the function: True Fan Cooking PLUS



WARNING! Risk of burns and damage to the appliance.

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| Step 1 | Make sure that the oven is cold. |
|---------------|----------------------------------|

- | | |
|---------------|---|
| Step 2 | <p>Fill the cavity embossment with tap water.</p> <p> The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.</p> |
|---------------|---|



- | | |
|---------------|--|
| Step 3 | <p>Set the function:  .</p> <p>Press: . The indicator turns on. It works only with the function: True Fan Cooking PLUS.</p> |
|---------------|--|

- | | |
|---------------|---|
| Step 4 | Turn the control knob for the temperature to set temperature. |
|---------------|---|

Step 5	Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.
Step 6	Put food in the oven. Refer to "Hints and tips" chapter. Do not open the oven door during cooking.
Step 7	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.  - press to turn off the oven. The indicator turns off.
Step 8	After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.
Step 9	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

Heating functions

Heating function	Application
0 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

Heating function	Application
 True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Heating function	Application
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.

requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign

CLOCK FUNCTIONS

Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.
 Duration	To set how long the oven works.
 End Time	To set when the oven turns off.
 Time Delay	To combine functions: Duration and End Time.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

How to set: Clock functions

How to change: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 2  ,  - press to set the time.
After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

 - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3  ,  - press to set the duration.
The display shows: 
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: End Time

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3  ,  - press to set the time.
The display shows: 
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Time Delay

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3  ,  - press to set the time for: Duration.

How to set: Time Delay

Step 4	Press:  .
Step 5	 ,  - press to set the time for: End Time.
Step 6	Press:  At the set time the signal sounds and the oven turns off.
Step 7	Press any button to stop the signal.
Step 8	Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder

Step 1	 - press repeatedly.  - starts to flash.
Step 2	 ,  - press to set the time. The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
Step 3	Press any button to stop the signal.
Step 4	Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

Step 1	 - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
Step 2	Press and hold:  The clock function turns off after few seconds.

USING THE ACCESSORIES



WARNING! Refer to Safety chapters.

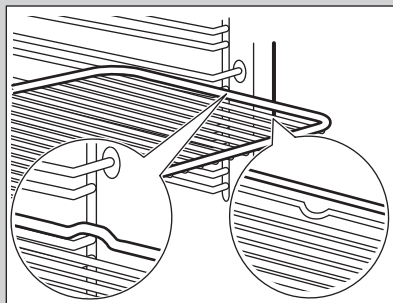
devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Inserting accessories

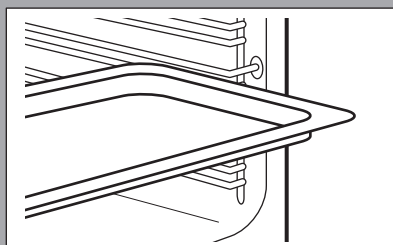
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

Wire shelf:

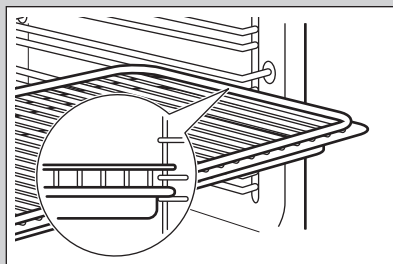
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

**Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Wire shelf, Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



ADDITIONAL FUNCTIONS

Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause

HINTS AND TIPS



WARNING! Refer to Safety chapters.

Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

True Fan Cooking PLUS

Use the second shelf position.

Use a baking tray.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (ml)	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (ml)	 (°C)	 (min)
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml of water unless specified otherwise.

 FROZEN READY MEALS	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.

 FOOD REGENERATION	 (min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25

Use 200 ml of water.

Use a glass baking dish.

 ROASTING	 (°C)	 (min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80

Baking and roasting

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, preheat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Baking tray
Muffins, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	Baking tray
Muffins, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	Baking tray
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray
Biscuits, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Meringues, two levels, preheat the empty oven	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, pre-heat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm

Preheat the empty oven.

 BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-
Rye bread, pre-heating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Enamelled tray

 BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

 FLANS	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

 MEAT	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Beef	200	190	50 - 70
Pork	180	180	90 - 120
Veal	190	175	90 - 120
English roast beef, rare	210	200	50 - 60
English roast beef, medium	210	200	60 - 70
English roast beef, well done	210	200	70 - 75

 MEAT	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

Use the second shelf position.

 FISH	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190	175	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190	175	35 - 60

Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.

 GRILL	 (kg)	 (min) 1st side	 (min) 2nd side
Fillet steaks, 4 pieces	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steak, 4 pieces	0.6	10 - 12	6 - 8

 GRILL	 (kg)	 (min) 1st side	 (min) 2nd side
Sausages, 8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops, 4 pieces	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken, half, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Chicken breast, 4 pieces	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgers, 6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet, 4 pieces	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo Grilling

Preheat the empty oven.

Use the first or the second shelf position.

To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

 BEEF	 (°C)	 (min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

 PORK	 (°C)	 (min)
Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90

 PORK	 (°C)	 (min)
Meatloaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked, 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VEAL	 (°C)	 (min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMB	 (°C)	 (min)
Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120

 LAMB	 (°C)	 (min)
Lamb saddle, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

 POULTRY	 (°C)	 (min)
Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

 POULTRY	 (°C)	 (min)
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISH (STEAMED)	 (°C)	 (min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

Defrost

	 (kg)	 Defrosting time (min)	 Further defrosting time (min)	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Place chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
	0.5	90 - 120		
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

 VEGETABLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6

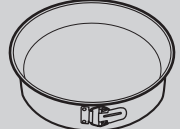
 VEGETABLES	 (°C)	 (h)
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
 Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

How to clean: Cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: True Fan Cooking PLUS clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1	Pour water into the cavity embossment: 200.
Step 2	Set the function:   Press:  .
Step 3	Set the temperature to 90 °C.

Step 4	Let the oven work for 30 min.
Step 5	Turn off the oven.
Step 6	Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

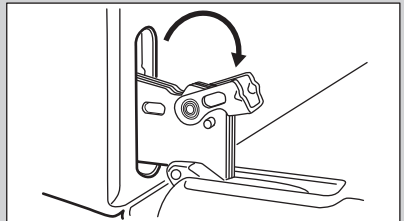
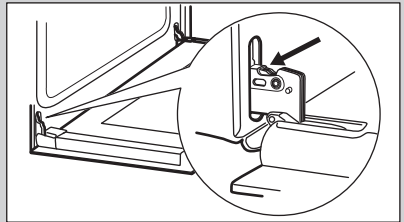
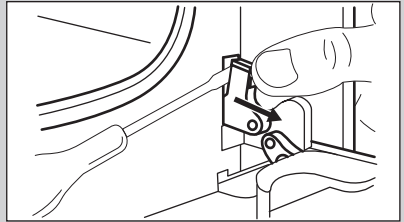
How to remove and install: Door

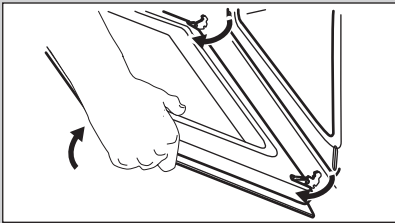
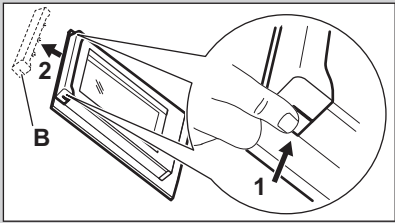
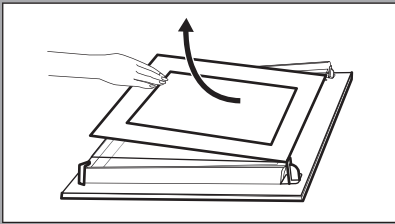
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



CAUTION! Do not use the oven without the glass panels.

Step 1	Fully open the door and find the hinge to the right side of the door.
Step 2	Use a screwdriver to lift and turn fully the right side hinge lever.
Step 3	Find the hinge to the left side of the door.
Step 4	Lift and turn the lever fully on the left hinge.
Step 5	Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.
Step 6	Put the door on a soft cloth on a stable surface.

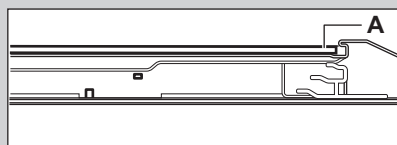


Step 7	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 8	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 9	Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.	
Step 10	Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 11	After cleaning, install the glass panel and the oven door.	

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



How to replace: Lamp



WARNING! Risk of electric shock.

The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
--------	--------	--------

Before you replace the lamp:

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Disconnect the oven from the mains.

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

TROUBLESHOOTING

 **WARNING!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

Problem	Check if...
Unsatisfying cooking performance of the function: True Fan Cooking PLUS .	You filled the cavity embossment with water.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

ENERGY EFFICIENCY

Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	Dieter Knoll Collection
Model identification	DKB65902XK 949499038
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	29.3 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.

For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do

not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	34	Verwendung des Zubehörs	47
Sicherheitsanweisungen	36	Zusatzfunktionen	48
Montage	39	Tipps und Hinweise	49
Gerätebeschreibung	40	Reinigung und Pflege	61
Bedienfeld	41	Fehlersuche	65
Vor der ersten Inbetriebnahme	41	Energieeffizienz	66
Täglicher Gebrauch	42	Umwelttipps	67
Uhrfunktionen	45		

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 entfernen 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 kratzen 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 Gerätevor- derseite	594 mm
Höhe der Geräte- rückseite	576 mm
Breite der Gerätevor- derseite	595 mm

Breite der Geräte- rückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzan- schlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrau- ben	4x25 mm

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 Nullleiter (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 Zutat 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 entflammenden Produkte oder Gegenstände, die mit entflammenden 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:
 - 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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backfentür 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 Geräts 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.

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.
- 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



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

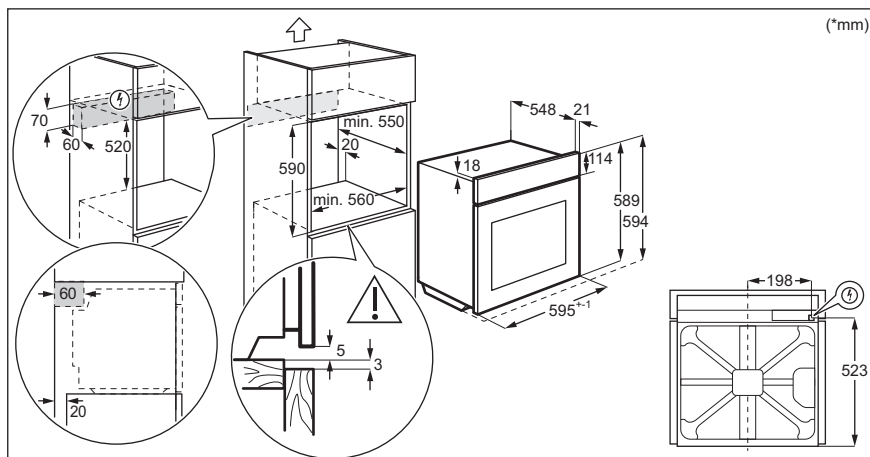
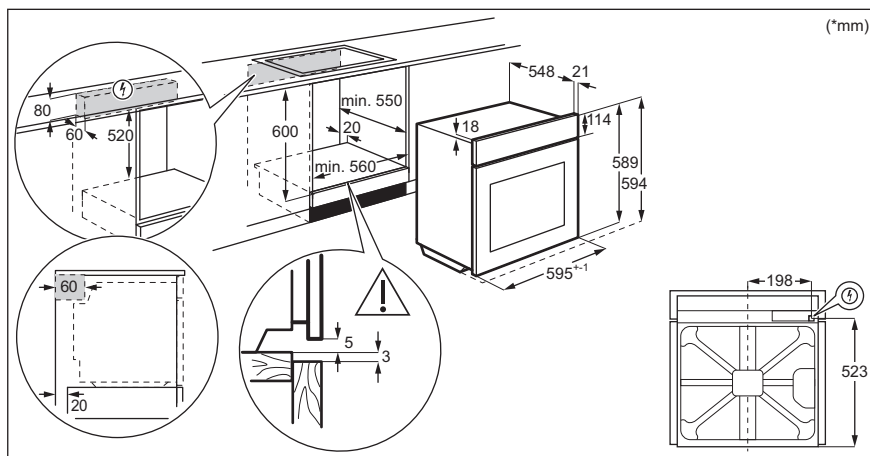
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

MONTAGE

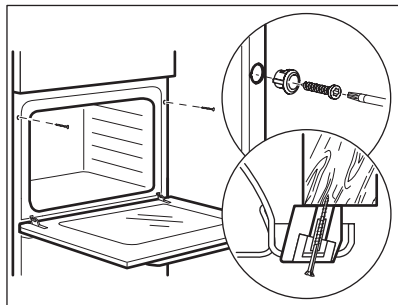


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

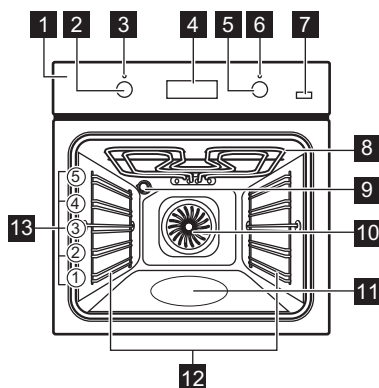


Befestigung des Ofens am Möbel



GERÄTEBESCHREIBUNG

Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Plus Dampf
- 8** Heizelement
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einhängegitter, herausnehmbar
- 13** Einschubebenen

Zubehör

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

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

BEDIENFELD

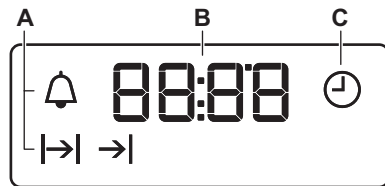
Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
🕒	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.
🔥	Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf.

Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Stellen Sie die Uhrzeit ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Backofen vor

1. Drücken Sie: . 2. ,  - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: . 3. ,  - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: .	1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Dauer: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Dauer: 15 Min. 3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Dauer: 15 Min.
Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.		

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

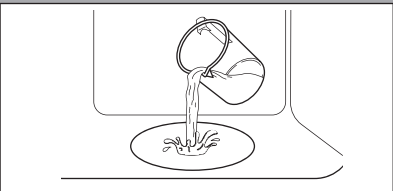
Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.	Schritt 2	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
		Schritt 3	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Einstellen der Funktion: Heißluft mit Dampf



WARNUNG! Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.	
Schritt 2	Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.  Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.	

Schritt 3	Stellen Sie die folgende Funktion ein:  Drücken Sie:  . Die Anzeige leuchtet auf. Funktioniert nur mit der Funktion: Heißluft mit Dampf.
Schritt 4	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 5	Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
Schritt 6	Stellen Sie die Speise in den Backofen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.
Schritt 7	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.  - Zum Ausschalten des Ofens drücken. Die Anzeige erlischt.
Schritt 8	Öffnen Sie die Tür nach Beendigung der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.
Schritt 9	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Lampe.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs 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.

Ofenfunkti-on	Anwendung
 Heißluft / Heißluft mit Dampf / Aqua Reinigung	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Ofenfunkti-on	Anwendung
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

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 gemäß 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 aus.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Ende	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet.
 Zeitvorwahl	Kombinieren der Funktionen Dauer und Ende.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

Einstellung: Uhrfunktionen

Änderung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Schritt 1  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.

Schritt 2 ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - beginnt zu blinken.

Einstellung: Dauer

Schritt 1 Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

Schritt 2  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.

Einstellung: Dauer

Schritt 3	 ,  - zum Einstellen der Dauer drücken. Im Display wird folgendes angezeigt: .  - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Ende

Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	 - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
Schritt 3	 ,  - zum Einstellen der Zeit drücken. Im Display wird folgendes angezeigt: .  - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	 - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
Schritt 3	 ,  - zum Einstellen der Zeit folgende Funktion drücken: Dauer.
Schritt 4	Drücken Sie:  .
Schritt 5	 ,  - zum Einstellen der Zeit folgende Funktion drücken: Ende.
Schritt 6	Drücken Sie: . Der Signalton ertönt zur eingestellten Zeit und der Backofen wird ausgeschaltet.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 7	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 8	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1	 - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
Schritt 2	 ,  - zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
Schritt 3	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 4	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Abbrechen: Uhrfunktionen

Schritt 1	 - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.
Schritt 2	Gedrückt halten:  . Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

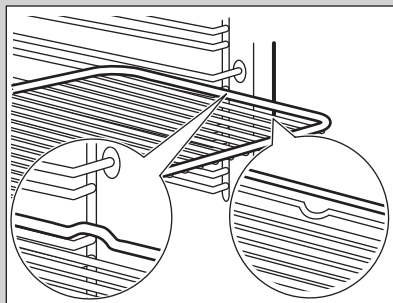
dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Einsetzen des Zubehörs

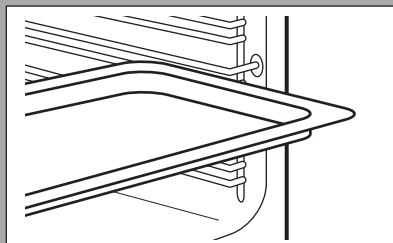
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen

Kombirost:

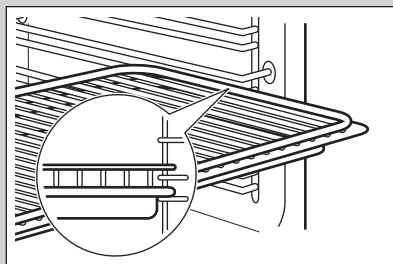
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Auflaufpfanne:**

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



ZUSATZFUNKTIONEN

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



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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.

Heißluft mit Dampf

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie ein Backblech.

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.

 KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	 (ml)	 (°C)	 (Min.)
Plätzchen / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Brot/Brötchen	100	200	20 - 25

 KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	 (ml)	 (°C)	 (Min.)
Brot	100	180	35 - 40
Rosinenkuchen / Apfelkuchen / Zimtschnecken, in der Kuchenform gebacken	100 - 150	160 - 180	30 - 60

150 ml Wasser verwenden, sofern nicht anders angegeben.

 GEFRORENE FERTIGGERICHTE	 (°C)	 (Min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml verwenden	180 - 200	35 - 50

100 ml Wasser verwenden.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C.

 SPEISEN AUFWÄRMEN	 (Min.)
Brot/Brötchen	10 - 20
Brot	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Fleisch	15 - 25
Nudeln	15 - 25
Pizza	15 - 25
Reis	15 - 25
Gemüse	15 - 25

200 ml Wasser verwenden.

Verwenden Sie eine Backform aus Glas.

 BRATEN	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef	200	50 - 60

 BRATEN	 (°C)	 (Min.)
Hähnchen	210	60 - 80
Schweinebraten	180	65 - 80

Backen und Braten

 KU- CHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 – 60	Kuchen- form
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 – 30	Kuchen- form
Buttermilch- Käsekuchen	170	1	165	2	60 – 80	Kuchen- form, Ø 26 cm
Strudel/Stol- len	175	3	150	2	60 – 80	Back- blech
Marmeladen- torte	170	2	165	2	30 – 40	Kuchen- form, Ø 26 cm
Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	2	150	2	90 – 120	Kuchen- form, Ø 20 cm
Rosinenku- chen, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	175	1	160	2	50 – 60	Brotform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Back- blech
Muffins, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	25 – 35	Back- blech
Muffins, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	30 – 45	Back- blech

 KU- CHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Kekse	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Backblech
Kekse, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	35 – 40	Backblech
Kekse, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	35 – 45	Backblech
Baiser	120	3	120	3	80 – 100	Backblech
Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	–	–	120	2 und 4	80 – 100	Backblech
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen 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
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 – 120	Kuchenform, Ø 24 cm

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

 BROT UND PIZZA	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60 – 70	–

 BROT UND PIZZA	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
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	Emailliertes Blech
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Backblech

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie die Kuchenform.

 OBSTKUCHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Nudelaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	180	2	40 – 50
Gemüseaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	175	2	45 – 60
Quiche	180	1	180	1	50 – 60
Lasagne	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		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Rind	200		190		50 – 70
Schweinefleisch	180		180		90 – 120

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

Grill

Leeren Backofen vorheizen.
Nutzen Sie die vierte Einschubebene.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

 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.

 RIND- FLEISCH	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	170 - 180	8 - 10

 SCHWEI- NEFLEISCH	 (°C)	 (Min.)
Schulter / Na- cken / Schinken- stück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Ripp- chen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
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

 GEFLÜ- GEL	 (°C)	 (Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50

 GEFLÜ- GEL	 (°C)	 (Min.)
Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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

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		

	 (kg)	 Auftauzeit (Min.)	 Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	
Sahne	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Forelle	0,15	25 – 35	10 – 15	–
Erdbeeren	0,3	30 – 40	10 – 20	–
Butter	0,25	30 – 40	10 – 15	–
Torte	1,4	60	60	–

Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

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

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 GEMÜSE	 (°C)	 (Std.)
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

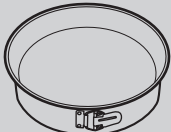
Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

 GEMÜSE	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6

 OBST	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

			
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, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	175	3	40 - 50
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	180	2	45 - 55
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	190	3	45 - 55
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi- rost	180	2	35 - 45
Englischer Sandwichku- chen à la Victo- ria	Backform auf Kombi- rost	170	2	35 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	170	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	40 - 50
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	30 - 45
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 45

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	180	70 - 90	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-

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

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-
mittel**

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

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

Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie: 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: Heißluft mit Dampf Reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

Verwendung: Aqua Reinigung

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

Schritt 1	Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 200.
Schritt 2	Stellen Sie die folgende Funktion ein:   Drücken Sie: 

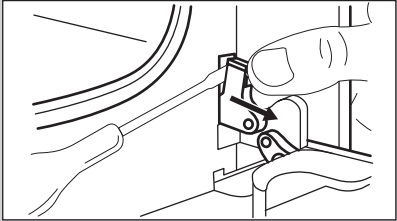
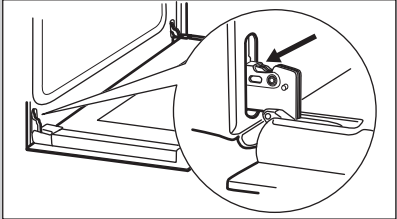
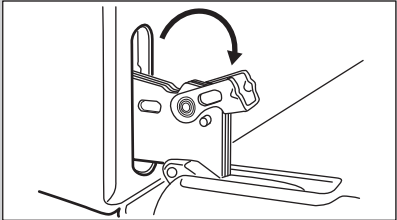
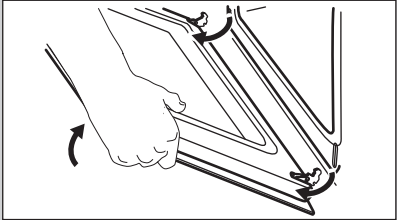
Schritt 3	Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C.
Schritt 4	Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.
Schritt 5	Schalten Sie den Ofen aus.
Schritt 6	Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

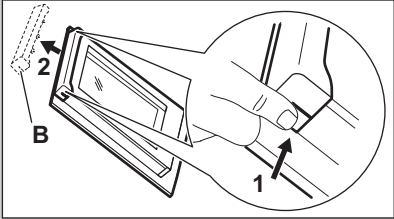
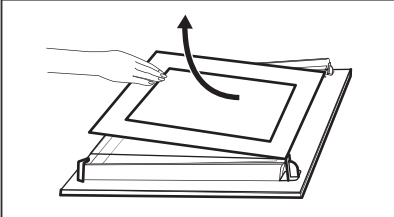
Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

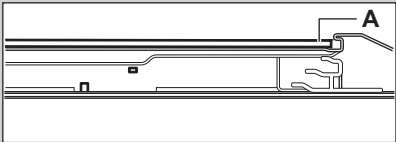


VORSICHT! Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

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

Schritt 9	Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie vorsichtig heraus. 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 Glasscheibe und die Backofentür ein.	

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an der bedruckten Zone nicht rau anfühlt.
Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.
Achten Sie darauf, die innere 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 wieder an.

FEHLERSUCHE

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung defekt ist.
Die Türdichtung beschädigt ist.	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Das Wasser aus der Garraumvertiefung austritt.	Sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung befindet.
Unbefriedigende Garleistung der Funktion Heißluft mit Dampf .	Sie die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt haben.
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe defekt ist.

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. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

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

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	Dieter Knoll Collection
Modellidentifikation	DKB65902XK 949499038
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	29.3 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: 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 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.

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. 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.

Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Die Backofenlampe ist während dieser Funktion ausgeschaltet.

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.

