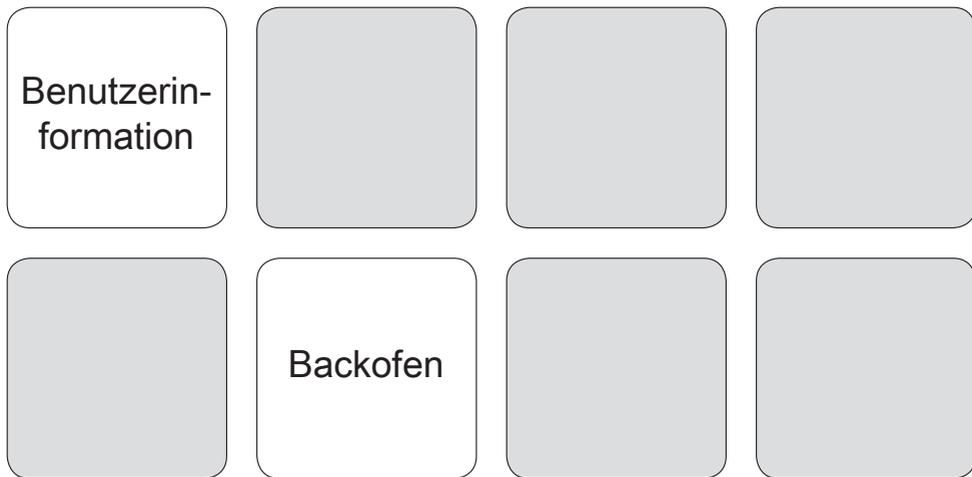


# Dieter Knoll Collection



## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	16
Sicherheitsanweisungen	4	Verwendung des Zubehörs	17
Montage	8	Zusatzfunktionen	18
Gerätebeschreibung	9	Tipps und Hinweise	20
Bedienfeld	10	Reinigung und Pflege	24
Vor der ersten Verwendung	11	Fehlersuche	29
Täglicher Gebrauch	12	Energieeffizienz	31
Uhrfunktionen	14	Umwelttipps	32

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 verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.

## 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.

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevor-derseite	594 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

#### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 1380	3 x 0.75
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 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 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 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 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.

## Pyrolysereinigung



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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.

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

sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- 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



**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

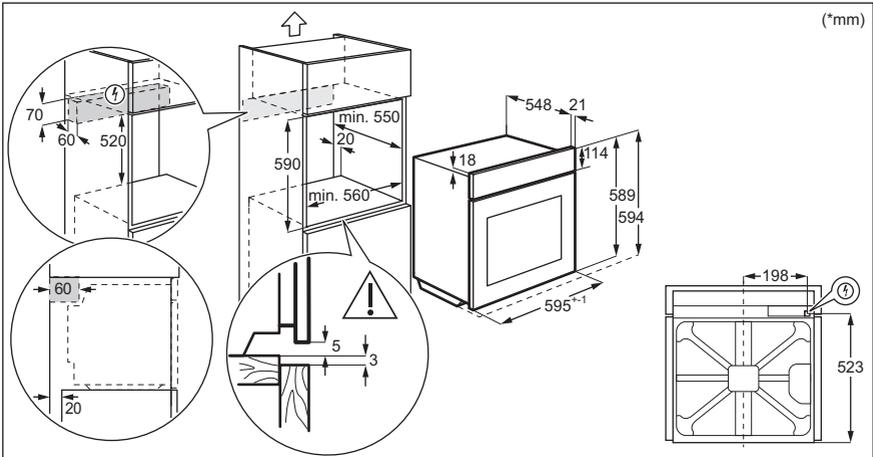
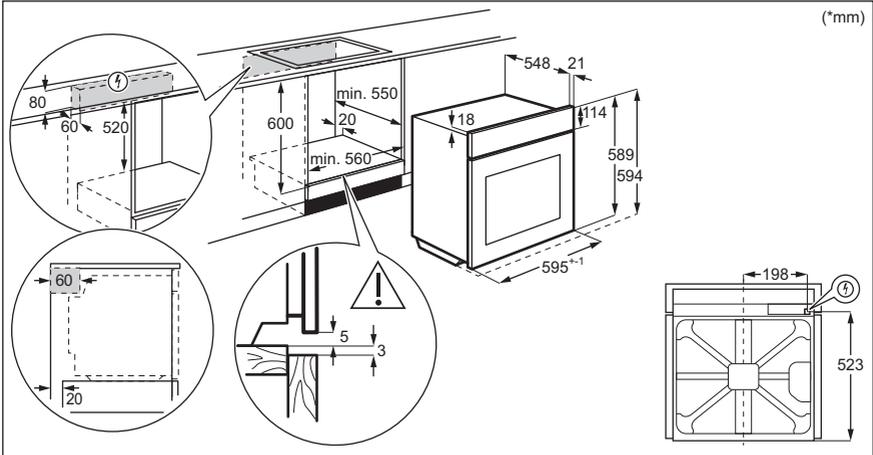
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät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

# MONTAGE

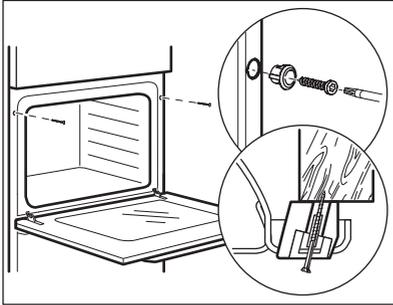


**WARNUNG!** Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## Montage

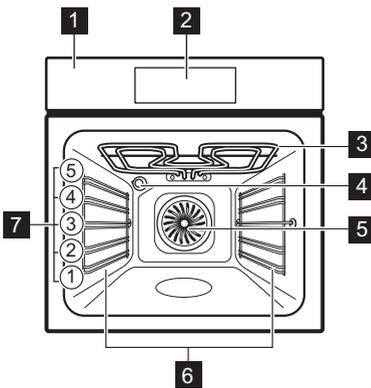


## Befestigung des Ofens am Möbel



## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Gesamtansicht



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

### Zubehör

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

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

## BEDIENFELD

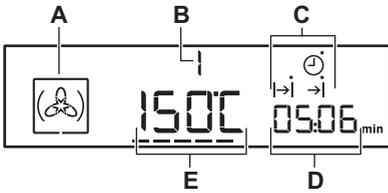
### Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Backofens.
2		Optionen	Einstellen einer Ofenfunktion, einer Reinigungsfunktion oder eines Automatikprogramms.
3		Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
4		Temperatur / Schnellaufheizung	Einstellen oder Anzeigen der Temperatur. Drei Sekunden gedrückt halten, um die folgende Funktion ein- und auszuschalten: Schnellaufheizung.
5		Mein Favoriten-Programm	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
6	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
7		Nach oben	Menünavigation nach oben.
8		Nach unten	Menünavigation nach unten.
9		Uhr	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen von Kurzzeit-Wecker.
11		OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

## Display



- A. Symbol der Ofenfunktion
- B. Nummer der Ofenfunktion/des Programms
- C. Anzeigen für die Uhrfunktionen (siehe Tabelle „Uhrfunktionen“)
- D. Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige
- E. Anzeige der Temperatur/Tageszeit

Weitere Anzeigen auf dem Display:

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

### Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie die Ofenfunktion einschalten, erscheint ----. Die Balken zeigen an, dass die Garraumtemperatur steigt oder sinkt.

Die Balken erlöschen im Display, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Erste Reinigung

Schritt 1

Schritt 2

Schritt 3

Entfernen Sie alle Zubehöerteile 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 Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

## Erstes Vorheizen

### Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
<b>Schritt 3</b>	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



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 LTC Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des 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.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratieren und Überbacken.

## 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.

## Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie den Backofen mit  ein. Das Display zeigt die eingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Ofenfunktion an.
2. Drücken Sie  oder , um eine Ofenfunktion einzustellen.
3. Drücken Sie , oder der Backofen wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

Haben Sie den Backofen eingeschaltet, aber keine Ofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich der Backofen automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.

## Einstellung: Temperatur

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

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

## Überprüfung: Temperatur

Sie können die aktuelle Backofentemperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms prüfen.

1. Drücken Sie .

Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.

- Drücken Sie **OK**, oder das Display zeigt die eingestellte Temperatur nach 5 Sekunden wieder automatisch an.

## Einstellung: Schnellaufheizung

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

Die Schnellaufheizung steht nur bei einigen Ofenfunktionen zur Verfügung.

Sind die Alarmsignale im Einstellmenü eingeschaltet, ertönt der Signalton, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion verfügbar ist. Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

Halten Sie zum Einschalten der Schnellaufheizung  mindestens 3 Sekunden gedrückt.

Ist die Schnellaufheizung eingeschaltet, erscheinen im Display blinkende Balken.

## UHRFUNKTIONEN

### Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Uhrzeit	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist.
	Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
	Ende	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet.
	Zeitvorwahl	Kombinieren der Funktionen Dauer und Ende.
	Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den Kurzzeit-Wecker jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.
<b>00:00</b>	Garzeitmesser	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange der Ofen bereits in Betrieb ist. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

### Einstellung: Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **h** und **12:00** anzeigt. "12" blinkt.

- Drücken Sie zum Einstellen der Stunden  oder .
- Drücken Sie **OK**.

- Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste  oder .

- Drücken Sie **OK**.

Das Display zeigt die neue Zeit an.

Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis  anfängt zu blinken.

## Einstellung: Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie  oder , um die Minuten für die Dauer einzustellen.
4. Drücken Sie  oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.
5. Drücken Sie  oder , um die Stunden für die Dauer einzustellen.
6. Drücken Sie  oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt  und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich ab.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
8. Schalten Sie den Backofen aus.

## Einstellung: Ende

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie  oder , um Ende einzustellen und drücken Sie . Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt  und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
5. Schalten Sie den Backofen aus.

## Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten von  die Taste  oder Dauer.

4. Drücken Sie .

5. Drücken Sie  oder , um die Stunden für die Dauer einzustellen.

6. Drücken Sie .

Im Display blinkt .

7. Drücken Sie  oder , um Ende einzustellen und drücken Sie . Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, funktioniert für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Ende-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein

Signalton. Im Display blinkt  und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

8. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
9. Schalten Sie den Backofen aus.



Ist die Zeitvorwahl eingeschaltet, werden das Symbol der Backofenfunktion,  mit einem Punkt und  angezeigt. Der Punkt in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display blinkt  und es wird „00“ angezeigt.

2. Drücken Sie , um zwischen den Optionen zu wechseln. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.

3. Drücken Sie  oder , um den Kurzzeit-Wecker einzustellen und  zur Bestätigung.

- Drücken Sie **OK** oder der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und im Display blinkt 00:00 und .
- Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

## AUTOMATIKPROGRAMME



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Das Display zeigt die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme an.

### Liste der Automatikprogramme

	Programm
1	ROASTBEEF
2	SCHWEINEBRATEN
3	HÄHNCHEN, GANZ
4	PIZZA
5	MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	WEIßBROT
8	KARTOFFELGRATIN
9	LASAGNE, FRISCH

### Verwendung: Automatikprogramme

- Schalten Sie das Gerät ein.
  - Berühren Sie .
- Das Display zeigt die Nummer des Automatikprogramms (1 – 9) an.
- Berühren Sie  $\wedge$  oder  $\vee$ , um das Automatikprogramm auszuwählen.

### Einstellung: Garzeitmesser

- Drücken Sie zum Zurücksetzen des Garzeitmesser:  $\vee$  und  $\wedge$  gleichzeitig blinken.
- Wenn das Display „00:00“ anzeigt, beginnt der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen.

- Berühren Sie **OK** oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol  $\mapsto$  blinkt.
- Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
- Schalten Sie das Gerät aus.

### Verwendung: Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie  $\wedge$  oder  $\vee$ , um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.

Im Display wird folgendes angezeigt: die Gardauer, das Symbol Dauer  $\mapsto$ , ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).

- Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden.  
Das Gerät wird eingeschaltet.
- Sie können das Standardgewicht mit  $\wedge$  oder  $\vee$  ändern. Berühren Sie **OK**.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und  $\mapsto$  blinkt.

7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

8. Schalten Sie das Gerät aus.

## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

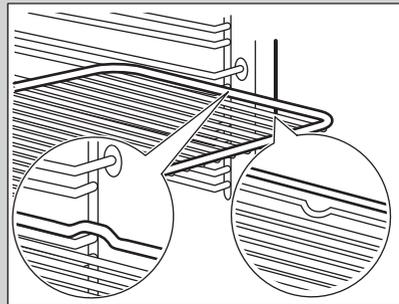
### Einsetzen des Zubehörs

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.

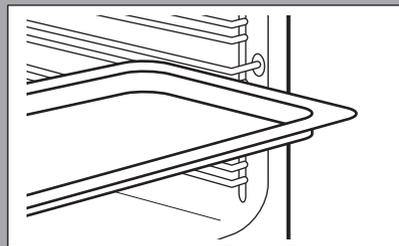
#### **Kombirost:**

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



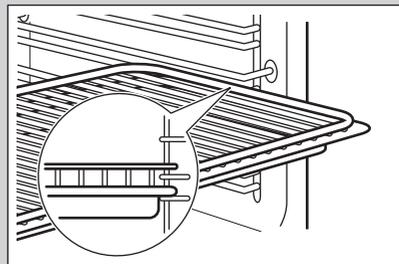
#### **Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



#### **Kombirost, Auflaufpfanne:**

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



## ZUSATZFUNKTIONEN

### Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer bei Backofenfunktionen oder -programmen speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
  - Berühren Sie ☆, **um die Funktion einzuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.



Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

- Berühren Sie ⌚, **um diese Funktion auszuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

### Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Ofens.



Wenn die Pyrolyse eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt. Wenn Sie ein Sensorfeld drücken erscheint die Meldung im Display.

1. Halten Sie ⌚ 3 Sekunden lang gedrückt, um den Ofen auszuschalten.
2. Halten Sie ⌚ und ✓ gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Das Signal ertönt.

Im Display erscheint **SAFE**. Die Tür wird verriegelt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

### Verwenden der Funktionssperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie den Ofen ein, um die Funktion zu verwenden.
2. Schalten Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung ein.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang

gleichzeitig ⌚ und ✓.

Ein Signal ertönt.

Lock wird im Display angezeigt.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 3.



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



Sie können den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Tastensperre deaktiviert.

### Verwenden des Einstellmenüs

Mit dem Einstellmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Das Display zeigt SET und die Nummer der Einstellung an.

	Beschreibung	Mögliche Einstelloptionen
1	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
2	ERINNERUNGSFUNKTIONEN	EIN/AUS

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

<sup>1)</sup> Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.

- Halten Sie  3 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt SET1 an, wobei die „1“ blinkt.
- Die entsprechenden Optionen werden mit  $\wedge$  oder  $\vee$  eingestellt.
- Drücken Sie OK.
- Drücken Sie  $\wedge$  oder  $\vee$ , um die eingestellte Option zu ändern.
- Drücken Sie OK.  
Drücken Sie zum Beenden des Einstellmenüs  oder halten Sie  gedrückt.

## Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit 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, Zeitvorwahl, Ende, Niedertemperatur Garen.

## Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

## Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. 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.

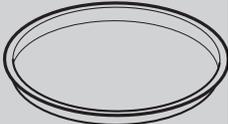
#### Garzeitdauer

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.

 <p><b>Pizzapfanne</b></p>	 <p><b>Backform</b></p>	 <p><b>Förmchen</b></p>	 <p><b>Tortenbodenform</b></p>
<p>Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser</p>	<p>Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser</p>	<p>Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe</p>	<p>Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser</p>

### Feuchte Umluft

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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi- rost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichku- chen à la Victo- ria	Backform auf Kombi- rost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kom- birost	180	3	25 - 30
Fleisch, po- chiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (Min.)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

## Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombi-rost	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (Min.)	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombi-rost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhitze	Kombi-rost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Minuten vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombi-rost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Minuten vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombi-rost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Minuten vorheizen.
Mürbe- teiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombi-rost	4	Max.	2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Minuten vorheizen.

				 (°C)	 (Min.)	
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost und Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Minuten vorheizen.

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung



**Reinigungsmittel**

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

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.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.	

## Benutzung: Pyrolyse

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolyse.



**WARNING!** Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



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

### Vor dem Pyrolyse:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	---	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	<input type="checkbox"/> - wiederholt drücken. Im Display wird Folgendes angezeigt: "Pyro", die Nummer des Reinigungsprogramms.	$\wedge$ , $\vee$ - zum Einstellen des Reinigungsmodus drücken. Drücken Sie: OK.
Option	Reinigungsmodus	Dauer
1	Leichte Reinigung	1:00
2	Normale Reinigung	1:30

3	Gründliche Reinigung	2:30
<p><b>i</b> Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.</p> <p>Um die Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie den Backofen aus. Der Backofen bleibt verriegelt, bis er abgekühlt ist.</p>		

#### Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.
---	--	--

### Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie an die Reinigung mit Pyrolyse.

**■ ■ ■ ■** - Blinkt im Display 10 Sek. lang nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

Sie können die Erinnerung ausschalten. Siehe Verwenden des Menüs Einstellungen im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

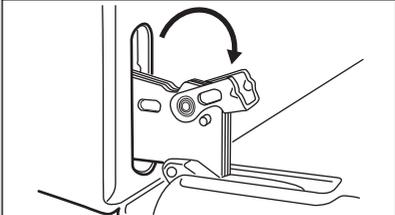
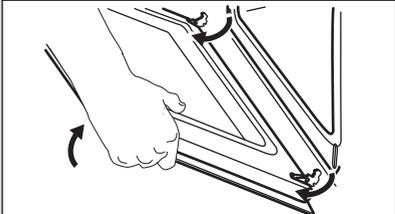
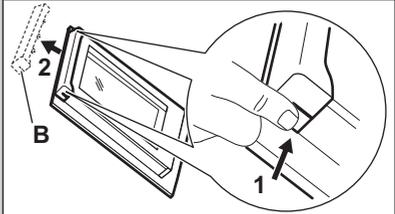
### Aus- und Einbau der Tür

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.

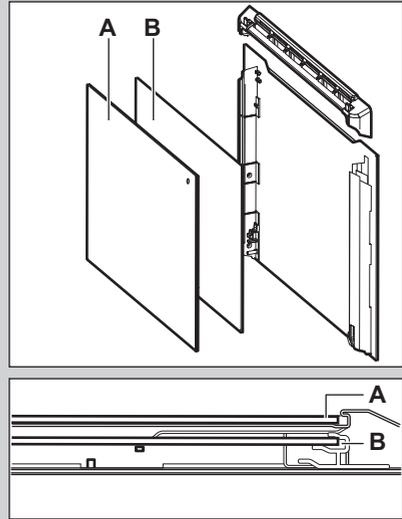
<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Backofentür vollständig und suchen Sie nach dem Scharnier auf der rechten Seite der Tür.	
<b>Schritt 2</b>	Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um den rechten Scharnierhebel anzuheben und zu drehen.	
<b>Schritt 3</b>	Fassen Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür an.	
<b>Schritt 4</b>	Heben und drehen Sie den Hebel am linken Scharnier vollständig.	

<b>Schritt 5</b>	Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.	
<b>Schritt 6</b>	Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.	
<b>Schritt 7</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 8</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 9</b>	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.	
<b>Schritt 10</b>	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 11</b>	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

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
<b>Schritt 4</b>	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 ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Tür nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
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“.
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.
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
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.
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion funktioniert nicht. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.</li> <li>• Die Türverriegelung ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließen Sie die Tür vollständig.</li> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint <b>"Demo"</b> .	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

## 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 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	DKP39904XK 949498233
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	29.8 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, Dampföfen 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.

## **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

### **Warmhalten von Speisen**

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

### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

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

### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion 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.

### **Ausschalten des Displays**

Sie können das Display ausschalten.

Halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt. Wiederholen Sie diesen Schritt, um das Display erneut einzuschalten.

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







