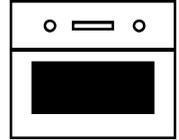


BEDIENUNGSANWEISUNG



DE

CBD6550.0



Küppersbusch

Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung vor Aufstellung und Inbetriebnahme.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

Service und Kundendienst



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhaltsverzeichnis

1. Symbol- und Hinweiserklärung	6
2. Sicherheitshinweise und Warnungen	8
2.1. Für Anschluss und Funktion	8
2.2. Einschalten und Betrieb	9
2.3. Gerät	10
2.4. Für Personen	11
2.5. Vor dem ersten Gebrauch	11
2.6. Umweltschutz	12
2.7. Energieauskunft	12
2.8. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
3. Reinigung und Pflege	14
3.1. Für alle Oberflächen	14
3.2. Reinigung der Gerätetür	17
3.3. Pyrolytische Selbstreinigung des Backofens	18
4. Vor dem ersten Gebrauch	18
4.1. Wichtige Gebrauchshinweise	19
4.2. Reinigung des Zubehörs	20
5. Wartungsarbeiten	20
5.1. Auswechseln der Lampe	20
5.2. Ausbau der Gerätetür	22
5.3. Aus- und Einbau der Innengläser	24
5.4. Aus- und Einbau der Seitenführungen	26
5.5. Ausbau der Rückwand	26
7. Übersicht über Ihren Backofen	28
7.1. Bedienfeld - Sensortasten und Anzeigen	29
8. Brat- und Backtabellen	30
8.1. Richtwerte Backen	30
8.2. Richtwerte Braten	32
8.3. Richtwerte Grillen	34
8.4. Richtwerte Kerntemperaturen	35
8.5. Richtwerte Niedertemperaturgaren	37
9. Backofenfunktionen	41
9.1. Garfunktionen	41
9.2. Spezialfunktionen	43
10. Dampfgarfunktionsübersicht	44
10.1. Garfunktionen	44
10.2. Spezialfunktionen	45
11. Backofenbedienung	46
11.1. Symbolikerklärung	46
11.2. Backofen ein- und ausschalten	47
11.3. Sleep Modus	47
11.4. Erstinbetriebnahme	47
11.5. Auswahl einer Garfunktion	49
11.6. Auswahl einer Spezialfunktion	49
11.7. Einstellungsänderung während des Garvorgangs	50
11.8. Automatikprogramm	50
11.9. Änderungen von Gewicht und Temperatur	52
11.10. Zeiteinstellungen	53
11.11. Schnellaufheizen	58
12. Favoriten	59
12.1. Favorit aufrufen	59
12.2. Favorit abspeichern	59
12.3. Favorit löschen	60
13. Einstellungen	60
13.1. Sprache	60
13.2. ECO	61
13.3. Startton	61
13.4. Einstellung der Einheiten	61
13.5. Einstellung von Datum und Uhrzeit	62
13.6. Einstellung der Wasserhärte	62
13.7. Entkalkung	63
14. Sonstige Funktionen	64
14.1. Demo-Modus einstellen (im Stand-by Modus)	64
14.2. Kindersicherung	64
14.3. Werkseinstellungen	65
14.4. Automatische Bestätigung	65
15. Bratenthermometer	65
15.1. Bratenthermometer bei Garfunktionen	66
15.2. Bratenthermometers bei Automatikprogrammen	67
16. Dampfgaren	68
16.1. Auswahl einer Dampfgarfunktion	68
16.2. Automatischer Dampfstoß	69
17. Dampfreinigung	71
18. Was tun, wenn	72

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen wer-

den, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt.

In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.

4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Copyright

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwendung, vorbehalten.

KÜPPERSBUSCH gibt keine Erklärungen oder Garantien hinsichtlich des Inhalts dieser Betriebsanleitung ab und lehnt es ausdrücklich ab, die Verantwortung für alle stillschweigend mit eingeschlossenen Mängelansprüche zu übernehmen.

Darüber hinaus behält sich KÜPPERSBUSCH das Recht vor, diese Publikation zu aktualisieren und Änderungen vorzunehmen, ohne dabei die Verpflichtung einzugehen, jede Person von diesen Änderungen in Kenntnis zu setzen.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Automaten zur Zeit der Drucklegung dieser Betriebsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Vollständigkeit

Dieses Dokument hat insgesamt 72 Seiten. Wenn Sie alle Seiten fortlaufend vorliegen haben, ist Ihr Dokument vollständig.

Software

Bitte beachten Sie, dass diese Anleitung für verschiedene Geräte-Serien zutrifft. Es können daher Details beschrieben sein, die Ihr Gerät möglicherweise nicht enthält.

Verfügbarkeit der Anleitung

Die Bedienungsanleitung muss dem Benutzer dauerhaft zur Verfügung gestellt werden, damit eine sichere Benutzung ermöglicht wird. Sie ist am Einsatzort an leicht erreichbarer Stelle aufzubewahren, an der sie jederzeit eingesehen werden kann.

Kontaktformular



Lieber Küppersbuschgeräte-Neu-Benutzer...

Keine Angst, so kompliziert wird's nicht. Wir haben uns alle Mühe gegeben, die Informationen kurz und bündig, klar und deutlich und vor allem logisch aufzubauen.

Zusätzlich zur Einweisung durch unseren Kundendienst soll Ihnen diese Anleitung einen schnellen Einstieg in die Bedienung ermöglichen.

Die einzelnen Kapitel teilen die Anleitung in einzelne Themenbereiche, das bringt Ihnen eine bessere Übersicht und einen schnelleren Zugriff. Bevor Sie Ihren Dampfgarer in Betrieb nehmen, lesen Sie die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen bitte aufmerksam durch. Hier finden Sie wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sowie über Einsatz, Pflege und die Wartung Ihres Geräts, damit Sie lange Zeit Freude daran haben.

Die Aufgaben dieser Bedienungsanleitung

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, führt Sie die Anleitung Schritt für Schritt durch die einzelnen Funktionen, Anwendungsbereiche und Bedienungsetappen.

Der Teil „**Sicherheitshinweise und Warnungen**“ gibt Ihnen wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sowie über Einsatz, Pflege und die Wartung Ihres Geräts und des Zubehörs und informiert Sie über mögliche Gefahren.

Der Teil „**Gerätebedienung**“ stellt Ihnen das Gerät vor, wozu es dient, was es kann, wie es arbeitet und zeigt Ihnen die Menüführung.

Der Teil „**Was ist, wenn..?**“ ist eine Fehlersuche für den Fall der Fälle. Hier finden Sie hilfreiche Hinweise zu Störungen und Fehlern.

Wenn Sie nach einiger Zeit mit dem Gerät schon vertraut sind, können Sie im Zweifelsfall einzelne Abschnitte oder Themenbereiche gezielt nachschlagen. Bitte bewahren Sie diese Anweisungen sorgfältig auf. Übergeben Sie diese Gebrauchsanweisung bitte an die neuen Besitzer für deren Information und Sicherheit.

1. Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Texthervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet. Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung.

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:



GEFAHR

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.

	<p>VORSICHT Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
	<p>GEFAHR Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
	<p>TIPP Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR! In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN. Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>
	<p>HEISSE OBERFLÄCHEN! Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein. Dieses Symbol warnt vor Verbrennungsgefahr.</p>

Lieferung kontrollieren

Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie ihn dort aus. Die Montage und Installation dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

- Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundenservice auf.



VORSICHT!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb!

2. Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1. Für Anschluss und Funktion

- Ausschließlich KÜPPERSBUSCH Geräte wurden für den Einsatz unter einem KÜPPERSBUSCH Kochfeld konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- Alle Eingriffe oder Reparaturen des Geräts, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, müssen von Mitarbeitern des zugelassenen technischen Kundendienstes und unter Verwendung von Originalersatzteilen erfolgen. Reparaturen oder Eingriffe seitens anderer Personen können Beschädigungen oder Fehlfunktionen im Gerät verursachen und die Sicherheit der Personen gefährden.
- Die gültigen gesetzlichen Vorschriften wie auch die Anschlussbedingungen der Elektrizitätswerke müssen vollständig eingehalten werden.
- Beim Anschließen, Reparieren und Auswechseln muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden. Sicherung oder Netzstecker lösen.
- Der Einbau muss garantiert komplette Sicherheit vor einem eventuellen Kontakt bieten.
- Der Wechsel des Einbauorts eines Steckers und der Austausch der Anschlussleitung dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden.

- Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) des Gerätes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Gerät damit nicht an das Elektronetz an.
- Verwenden Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit dem Gerät kommt.

2.2. Einschalten und Betrieb

- Verhindern Sie, dass sich Kinder während des Garvorgangs dem Gerät nähern, da hohe Temperaturen entstehen.
- Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder die keine Erfahrung oder entsprechende Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden von einem Zuständigen für ihre Sicherheit überwacht oder sie haben Anweisungen für den Gebrauch dieses Geräts erhalten.
- Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Geräts. Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Beleuchtung defekt ist (siehe Kapitel „Was tun, wenn ...?“).
Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraub Sicherungen der Elektroinstallation ganz herausrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen.Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

2.3. Gerät

- Schalten Sie Ihr Gerät aus, wenn eine Störung vorliegt.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Gerät sofort aus, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- Die Tür muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Der Hersteller haftet für keine Verwendung, die nicht der Zubereitung von Nahrungsmitteln im Haushalt dient.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es in einem Möbelstück eingebaut ist.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder brennbare Materialien im Inneren auf, da sie beim Einschalten des Geräts eine Gefahrenquelle darstellen.
- Stützen und setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür, da diese beschädigt werden und außerdem Ihre Sicherheit gefährdet werden könnte.
- Um Speisen zuzubereiten, schieben Sie bitte das im Lieferumfang enthaltene Blech bzw. den Rost auf die im Geräteinnenraum vorgesehenen Seitenführungen. Blech und Rost verfügen über ein System, das deren teilweisen Auszug und die Handhabung der Speisen erleichtert.
- Stellen Sie bitte keine Behälter oder Speisen auf den Geräteboden. Verwenden Sie dafür immer Bleche oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Geräteboden. Das Emaille könnte dadurch beschädigt werden.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs die Gerätetür so wenig wie möglich, um den Stromverbrauch zu senken.
- Tragen Sie bei der Handhabung von Speisen in Ihrem Gerät Handschuhe.
- Während seines Einsatzes wird das Gerät heiß. Wenn sich das Gehäuse erwärmt, schaltet der Kühllüfter ein, um das Gehäuse abzukühlen. Der Kühllüfter bleibt so lange in Betrieb, bis sich das Gehäuse abgekühlt hat, d. h. auch nachdem das Gerät abgeschaltet ist. Die vom Lüfter erzeugten Geräusche sind normale Funktionsgeräusche und kein Anzeichen einer Störung.
- Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Dementsprechend bildet sich nach kurzer Zeit ein Kondensat auf der Gerätetür.
- Bitte öffnen Sie die Gerätetür immer nur mit einem gewissen Sicherheitsabstand, da heißer Dampf austritt.

2.4. Für Personen

- Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

2.5. Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Garen von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Beachten Sie auch die Reinigungshinweise vor dem ersten Gebrauch.

2.6. Umweltschutz



- Verpackungsmaterial und altes Gerät entsorgen
- Entsorgen Sie bitte die Transportverpackung umweltgerecht.
- In Europa wird die Transportverpackung dem Geschäft, in dem das Gerät erworben wurde, zurückgegeben. Durch die Rückführung des Verpackungsmaterials in den Materialkreislauf wird Rohmaterial gespart und weniger Abfall erzeugt. Alte Geräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr altes Gerät an einer Sammelstelle für Wertstoffe ab. Alte Geräte müssen vor ihrer Entsorgung unbrauchbar gemacht werden. Auf diese Art wird deren Missbrauch verhindert

2.7. Energieauskunft

Prüfungen zur Erfüllung der Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energieetikettierung) gemäß Norm EN 60350-1.

Verbrauchsmessungen, die unter anderen Bedingungen als unter den für Ihr Gerät angegebenen durchgeführt wurden, können andere Werte ergeben. Angaben über den Energieverbrauch finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

2.8. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Garen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder die keine Erfahrung oder entsprechende Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden von einem Zuständigen für ihre Sicherheit überwacht oder sie haben Anweisungen für den Gebrauch dieses Geräts erhalten. Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

- Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es in einem geeigneten Möbelstück eingebaut ist. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Beheizen eines Raums.
- Die Leuchte im Gerät ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.
- Die Gerätetür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.



Das Gerät darf nur für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet werden!

3. Reinigung und Pflege

Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann Ihr Backofen jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier einige Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen gründlich und schonend pflegen und reinigen können.

3.1. Für alle Oberflächen



LEBENSGEFAHR!

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampf- und/oder Druckreiniger eingesetzt werden! Das Gerät könnte derart beschädigt werden, dass Lebensgefahr entstehen könnte.



VERBRENNUNGSGEFAHR!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens so lange abkühlen, bis Sie es mit der Hand berühren können.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Flecken oder Reste, die nicht entfernt wurden, können beim nächsten Aufheizen des Geräts festbrennen. Oftmals können die so entstandenen Flecken oder Reste nicht mehr spurlos entfernt werden.
- Reinigen Sie bei leichten Verschmutzungen die Flächen mit einem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm sowie mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel. Waschen Sie sie mit kaltem Wasser ab, damit keine Reinigungsmittelreste verbleiben, die Verfärbungen oder Flecken verursachen könnten. Trocken Sie die Flächen anschließend mit einem Tuch ab. Bei hartnäckigeren Flecken finden Sie in den folgenden Abschnitten Hinweise für die einzelnen Flächen und Elemente. VSR 0-FIX-C ist ausgezeichnet für die Reinigung von Glaskeramik, von Emaille und der Verkleidung der Türinnenseite geeignet. Dieses Reinigungspulver kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.
- Die Seitenführungen können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden. Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Seitenführungen.
- Reinigen Sie die Geräteaußenfläche und das -zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel. Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.


REINIGEN SIE AUF KEINEN FALL MIT

- aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die aktiven Sauerstoff, Chlor und sonstige ätzende Bestandteile enthalten.
- kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermitteln, Stahlwolle, verseifter Stahlwolle, harten Bürsten, Metalltopfkratzern, Kunststoffschwämmen oder Schwämmen mit kratzender Oberfläche (Scheuserseite).

3.1.1 Entfernung von Verkrustungen

Starke Verkrustungen müssen zunächst aufgeweicht werden. Das geschieht am Besten mit einem nassen Tuch. Anschließend können die Verkrustungen einfacher entfernt werden.

Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung, die sich aber nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung auswirkt. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Einsatz eines Reinigungsschabers


VORSICHT! SCHNITTGEFAHR!

Die Klingen des Reinigungsschabers sind sehr scharf.

Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach an und schieben Sie die Verkrustungen damit weg.

Nicht mit den Ecken des Reinigungsschabers kratzen und vorsichtig damit umgehen, um die Dichtungen nicht zu beschädigen.

3.1.2 Verwendung von Backofenspray – Hinweise

Beachten Sie in allen Fällen die Herstellerhinweise.


VORSICHT!

Nicht in die Lüfteröffnung auf der Rückseite sprühen. Der ökotherm®-Katalysator wird durch Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aluminium sowie lackierte Oberflächen und Kunststoffflächen werden durch Backofenspray beschädigt.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie versuchen, weitgehend auf Backofenspray zu verzichten. Sollten Sie es dennoch einsetzen wollen, dürfen Sie damit nur den Innenbereich und die Emaille-Bleche besprühen.

Verchromte Geräteblenden

Türfront und Griff mit verchromten, schwarzfarbigen Blenden

- Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!
- Diese Ausführungen sind besonders kratzempfindlich und werden von Backofenspray angegriffen! Verwenden Sie weder Reinigungsschaber, Topfkratzer noch Hartfaserschwämme!



Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel reinigen.

Edelstahl

Türfront, Schalterleiste aus Edelstahl



Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel reinigen.



VORSICHT!

Edelstahl ist besonders kratzempfindlich! Verwenden Sie keinen Reinigungsschaber!

Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!



Wir empfehlen, Edelstahlflächen einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahl zu reinigen. Auf diese Art entsteht ein Schutzfilm, der den Edelstahl vor Farbveränderungen schützt.

Emaile

Backofeninnenraum, Front, Bleche

Es ist möglich, Kunststoffschwämme mit Topfkratzer teil zu verwenden. Bestimmte Erzeugnisse besitzen jedoch eine Körnung im Topfkratzer teil, die Kratzer verursacht. Es wird empfohlen, sie an einer Stelle zu testen, die nicht gut sichtbar ist



Ein Reinigungsschaber eignet sich gut zur Entfernung grober Verschmutzungen. Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir VSR 0-FIX-C. Außerdem kann Backofenspray verwendet werden.

3.2. Reinigung der Gerätetür

(*nicht möglich bei Backöfen mit Mikrowellenfunktion)

Benutzen Sie keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der Backofentür, denn dadurch kann die Oberfläche zerkratzt werden oder das Glas zerbrechen. Reinigen Sie die Außenseite der Tür und das Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel. Nichtrostende Oberflächen sind vorsichtig zu behandeln. Benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

3.2.1 Türglas

Türinnenseite – beschichtetes Glas



VORSICHT!

Möglichst kein Backofenspray verwenden, da dessen regelmäßiger Einsatz die Glasbeschichtung zerstören kann.



Ein Reinigungsschaber eignet sich gut zur Entfernung grober Verschmutzungen. Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir VSR 0-FIX-C.

Entfernen Sie Schmutzreste von der Gerätedichtung.

Türfront, Schalterleiste



Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel die Türfront reinigen. Außerdem kann Glasreiniger verwendet werden.

3.2.2 Türdichtung

Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

3.3. Pyrolytische Selbstreinigung des Backofens (je nach Modellausführung)

Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse-Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxydations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Nach Beendigung des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs muss nur noch mit einem feuchten Tuch die Asche entfernt werden, die durch diesen Vorgang erzeugt wurde. Die schwer zugänglichen Stellen im Innenraum reinigt man mit einem nichtmetallischen Topfkratzer, damit die Emaillebeschichtung nicht beschädigt wird.

Der Backofen verfügt über 3 Pyrolyse-Programme mit einer Laufzeit von 60, 90 oder 120 Minuten. Abhängig vom Verschmutzungsgrad des Backofeninnenraums wählt man eine entsprechende Laufzeit. Je verschmutzter der Backofen ist, desto länger sollte die Laufzeit sein. Es ist nicht nötig, nach jedem Back- oder Bratvorgang eine Pyrolyse-Reinigung durchzuführen. Wir empfehlen Ihnen, alle 4-5 Back- oder Bratvorgänge eine Pyrolyse-Reinigung durchzuführen, abhängig vom Verschmutzungsgrad des Backofeninnenraums. Während des Reinigungszyklus bleibt die Innenbeleuchtung des Ofens ausgeschaltet.



SEHR WICHTIG!

Entfernen Sie für den Pyrolyse-Reinigungsvorgang sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Backbleche und/oder der Teleskopauszüge.

Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich während der Selbstreinigung auf gefährliche Weise entzünden.

4. Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Gerät noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
- Schließen Sie das Gerät an und lassen Sie es in Funktion  /  bzw.  /  bei 200 °C eine Stunde lang laufen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird es gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
- Reinigen Sie Innenraum und Zubehör nach dem Abkühlen.

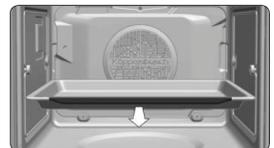
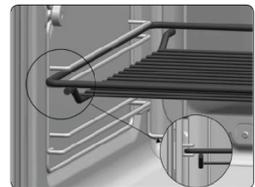
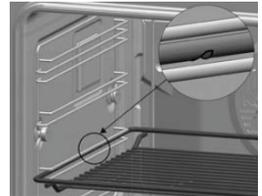
Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

4.1. Wichtige Gebrauchshinweise

- Decken Sie die Rückseite des Gerätes nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung, sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.
- Beim Schließen der Gerätetür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.
- Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Geräteboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.
- Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Geräteboden stellen.
- Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Innenraums:

Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Gerät mit solchen ausgestattet ist.

- Die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten, oder
- Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Gerätes und nach unten zeigen.
- Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern.
- Die Backbleche haben eine vordere Lasche für die einfache Herausnahme. Diese Lasche muss in Richtung der Außenseite des Gerätes zeigen.



4.2. Reinigung des Zubehörs

Einige Gerätemodelle enthalten als Zubehör einen Satz Teleskopauszüge.

Wassertank

- Der Wassertank befindet sich hinter der Blende.
- Fassungsvermögen 0,8 Liter.
- Mindestfüllmenge für Dampfgarprozess 0,25 Liter

Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.



VORSICHT!

Teleskopauszüge dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da sonst das Gleitfett verschwindet und die Führungen stecken bleiben würden.

5. Wartungsarbeiten

5.1. Auswechseln der Lampe



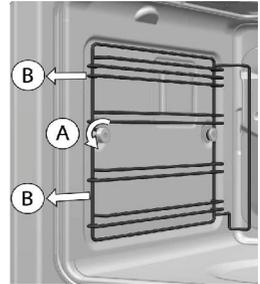
ACHTUNG!

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

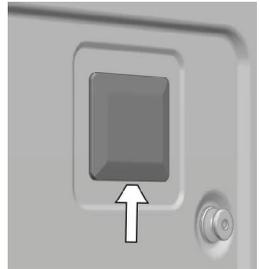
5.1.1 Austausch der seitlichen Lampe

- Demontieren Sie die Chromlaufschienen oder die Teleskopauszüge, indem Sie die Muttern lösen (A).



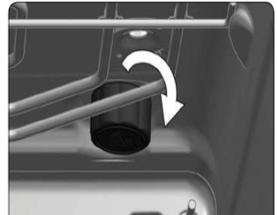
- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mithilfe eines Werkzeugs heraus.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300°C haben. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.



5.1.2 Austausch der oberen Lampe

- Schrauben Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung ab.
- Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie das Vorsatzglas wieder auf.



5.1.3 Austausch der LED-Lampe

Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

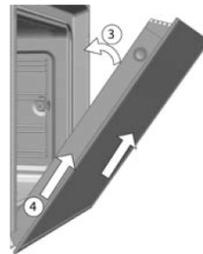
5.2. Ausbau der Gerätetür

Zur leichteren Reinigung der Tür können Sie diese abbauen. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Gerät eingebauten Tür.

5.2.1 Tür mit Scharnier am Korpus

Ausbau der Tür

- Gerätetür komplett öffnen.
- Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie die Verschlüsse drehen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.
- Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition.
- Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis Sie sie vollständig aus den Scharnieren gehoben haben



Einbau der Tür

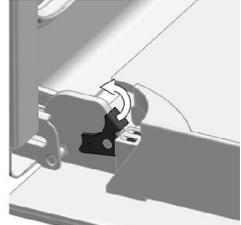
- Halten Sie die Tür seitlich mit beiden Händen an der Unterseite, stecken Sie die Scharnierarme in ihre Aufnahmen und schieben Sie die Tür bis zum Anschlag hinein.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drehen Sie die Verschlüsse in ihre ursprüngliche Position.





VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig eingesetzt ist, wenn Sie die Verschlüsse drehen, da sie beim Versuch des Schließens sonst blockieren könnte



Falls die Verschlüsse viel Widerstand entgegensetzen, können Sie ein flaches Werkzeug zur Hilfe nehmen, um sie zu drehen.

5.2.2 *Tür mit Scharnier in der Tür*

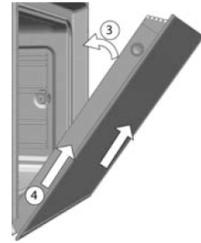
Ausbau der Tür

- Gerätetür komplett öffnen.
- Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie die Verschlüsse drehen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



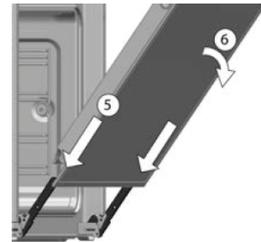
Wartungsarbeiten

- Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition.
- Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis die Scharniere vollständig aus dem Korpus ausgetreten sind.
- Für den Einbau der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.



Einbau der Tür

- Halten Sie die Tür seitlich mit beiden Händen an der Unterseite, stecken Sie die Scharnierarme in ihre Aufnahmen und schieben Sie die Tür bis zum Anschlag hinein.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drehen Sie die Verschlüsse in ihre ursprüngliche Position.



ACHTUNG!

Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig eingesetzt ist, wenn Sie die Verschlüsse drehen, da sie beim Versuch des Schließens sonst blockieren könnte



Falls die Verschlüsse viel Widerstand entgegensetzen, können Sie ein flaches Werkzeug zur Hilfe nehmen, um sie zu drehen.

5.3. Aus- und Einbau der Innengläser

Je nach Modell kann Ihr Gerät 2, 3 oder 4 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Gerät eingebauten Tür.

Einsetzen:

Modellabhängig kann es sich bei der Gerätetür auch um eine komplett geschlossene Edelstahltür handeln. Bei dieser Tür ist eine Entnahme der Gläser nicht möglich.



ACHTUNG!

Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.

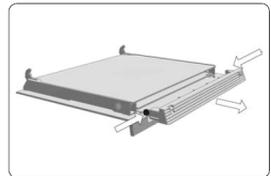


Um dies zu vermeiden, ist es ratsam, die Scheiben bei ausgebauter Tür wie im vorherigen Abschnitt beschrieben auszubauen.

- Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Gerätetür befinden.



- Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür.



- Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.



ACHTUNG!

Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.



ACHTUNG!

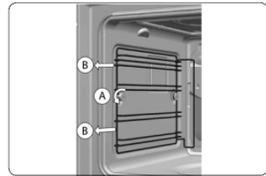
Setzen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

5.4. Aus-und Einbau der Seitenführungen

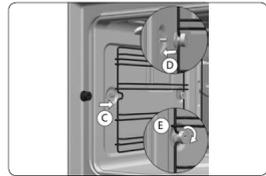
In den Seitengittern stehen 12 Einschubebenen zur Verfügung. Die Einschubebenen werden von unten nach oben von 1 bis 12 gezählt. Einschubebene 1 ist die niedrigste Einschubebene.

Ausbau

- Gerätetür komplett öffnen.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Gerät heraus.
- Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen.
- Seitengitter ausbauen.



- Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter einhaken.
- Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene einhaken.
- Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E)



5.5. Ausbau der Rückwand



Um die Rückwand auszubauen, zuerst die seitlichen Führungsschienen wie vorher beschrieben entfernen.

- Entfernen Sie erst die unteren Schrauben (A) und dann die obere Schraube (B).



Um die Rückwand wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



ACHTUNG!

Niemals einen Vorgang starten, wenn die Rückwand fehlt!

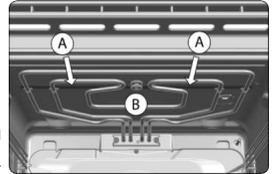
**ACHTUNG!**

Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Backofen niemals in Betrieb nehmen, wenn die Rückwand nicht eingebaut ist.

Backöfen mit ausklapbarem Grill

Um den Innenraum oben zu reinigen

- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus.
- Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
- Schieben Sie die Stange des Grillelements (A) mit beiden Händen so weit nach hinten in den Backofen, bis Sie sie von der Befestigungsmutter (B) lösen.
- Klappen Sie das Grillelement nach unten und reinigen Sie die Vorderseite des Backofens.
- Klappen Sie das Grillelement wieder hoch und befestigen Sie es in seiner ursprünglichen Position.



7. Übersicht über Ihren Backofen

**Bedienblende
geöffnet**



Sonderzubehör:

Profession+ CookingSet
(Zub.Nr. ZB 8030)

Pizzastein mit Heber
(Zub.Nr. 145)

Garbehälter, gelocht, tief
(Zub. Nr. ZB 1008)

Garbehälter, ungelocht, flach
(Zub. Nr. ZB 1009)

Garbehälter, ungelocht, tief
(Zub. Nr. ZB 1007)

Garbehälter, gelocht, flach
(Zub. Nr. ZB 1006)

1 Teilauszug mit Seitengitter
(Zub. Nr. ZC 1001)

Serienzubehör:

1Profi-Universalpfanne,
emailliert;

1Grillrost,

1Backblech, emailliert

2Garbehälter gelocht, flach

1 Bedienblende

2 Wassertankposition

3 Grill

4 Einschubebenen

5 Rost

6 Backblech

7 Scharnier

8 Innenscheibe

9 Kühlluftaustritt

10 Befestigung am Einbauschränk

11 Lampe

12 Rückwand

13 Warmluftgebläse

14 Backofendichtung

15 Backofentür

16 Wasserfuge

7.1. Bedienfeld - Sensortasten und Anzeigen



- 1 Ein/Aus**
Mit diesem Sensor schalten Sie Ihr Gerät ein und aus.



- 2 Funktionen**
Mit diesem Sensor rufen Sie die Garfunktionen auf.



- 3 Programme**
Mit diesem Sensor rufen Sie das Automatikprogramme auf.



- 4 Favoriten**
Gespeicherte Programme aufrufen



- 5 Dampfgaren**
Dampfgarfunktionen aufrufen, bzw. Dampfstoßfunktion zu einem Vorgang zuschalten



- 6 Einstellungen**
Mit diesem Sensor rufen Sie das Einstellungs Menü auf.



- 7 Kindersicherung**
Mit diesem Sensor aktivieren oder deaktivieren Sie das Schnellaufheizen.



- 8 Schnellaufheizen**
Mit diesem Sensor aktivieren oder deaktivieren Sie das Schnellaufheizen.



- 9 Zeiteinstellung / Timer**
Mit diesem Sensor rufen Sie das Menü Zeiteinstellungen auf.



- 10 Licht**
Für Dauerbeleuchtung Sensor 3 Sek. drücken, bis ein Signalton erscheint. Zum Ausschalten Sensor erneut drücken.



- 11 Zurück**
Mit diesem Sensor kehren Sie immer zu Ihrem vorherigen Schritt zurück.



- 12 OK für Auswahl/Bestätigung**
Mit diesem Sensor bestätigen Sie Ihre Auswahl bzw. starten einen Vorgang.



- 13 Hoch - Runter**
Mit diesen Sensoren navigieren Sie sich durch die jeweiligen Menüs.



- 15 Zeiteinstellung Garfunktionen**
Zum Einstellen der Gardauer bzw. Garendzeit für einen Ablauf ein.



- 16 Temperatur**
Mit diesem Sensor verändern Sie die eingestellte Temperatur.



- 17 Gewicht**
Mit diesem Sensor können Sie die Gewichtseinstellungen anpassen.



- 18 Sensorblendenöffnung**
Mit diesem Sensor öffnen Sie die Blende.

8. Brat- und Backtabellen

8.1. Richtwerte Backen

- Für das Backen ist das Material der Backform mitentscheidend. Ideal geeignet sind dunkle Backformen, die die Wärme direkt an das Gargut weitergeben.
- Die Backzeiten können aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit der Zutaten leicht abweichen. Ideal ist gegen Ende der Garzeit eine Holzstäbchenprobe zu machen. Bleibt kein Teig daran haften, ist der Kuchen gar.
- Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.
- Beim Backen von mehreren Blechkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5-10 Minuten.

Richtwerte Backen							
Betriebsart	Heissluft		Ober-/Unterhitze		Pizzastufe Heißluft & Unterhitze		
Die bevorzugten Einstellungen sind grau hinterlegt	Ein- schub- höhe	Tempera- tur in °C	Ein- schub- höhe	Tempera- tur in °C	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Back- dauer in Min.
Gebäck							
Rührteig							
Napfkuchen	2	170	2	170-190			60-70
Kastenkuchen	2	170	2	170-190			50-70
Sandkuchen	2	160	2	160-180			60-70
Tortenböden	2	170	2	170-190			20-30
Muffins	2	160-170	2	170-180			20-25
Blechkuchen							
Belag trocken	2	160-170	2	180-200			20-35
Belag feucht	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Knetteig							
Tortenböden	2	170-180	2	180-200			25-35
Käsekuchen	2	150-160	1-2	160-170			70-80

Kleingebäck	2	170	2	180-200			15-30
Blechkuchen							
Belag trocken	2	160-170	2	180-190			25-35
Belag feucht	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Hefeteig							
Napfkuchen	2	150-160	2	175-180			40-65
Hefekranz	2	150-160	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	2	150-160	2	175-180			50-70
Kleingebäck	2	140-150	2	180-200			15-30
Blechkuchen							
Belag trocken	2	150-160	2	180-190			30-40
Belag feucht	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Biskuitteig							
Torten (vorheizen)	2	150-160	2	175-180			30-40
Rollen (vorheizen)	2	170-180	2	180-200			15-25
Eiweißgebäck							
Baiser	2	80-90	2	100-120			80-120
Zimsterne	2	100-120	2	120-140			20-40
Makronen	2	100-120	2	120-140			20-50
Andere Teigarten							
Blätterteig	2	170-180	2	190-210			15-30
Hefebblätterteig	2	170-180	2	190-210			30-40
Quarkblätterteig	2	160-180	2	180-200			30-40
Brandteig	2	170-180	2	190-210			30-40
Quark-Ölteig	2	150-160	2	170-180			30-40
Honigkuchen	2	140-150	2	170-180			20-35
Brot und Pizza							
Sauerteig	2	180	2	180			50-70
(vorheizen: 230°C;							
vorbacken: 10 Min.-230°C)							

Brat- und Backtabellen

Hefebrot/Weißbrot (vorheizen)	2	180	1 od. 2	200			30-60
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (vorheizen: 250°C)					1	220	8-12

8.2. Richtwerte Braten

- Zum Braten eignet sich am besten gut abgehangenes Fleisch.
- Äußere Fettschichten am Fleisch (z.B. bei einer Haxe) karoartig einschneiden.
- Alle Fleischstücke können sowohl mit als auch ohne Fettzugabe gegart werden.
- Das Fleisch auf dem Rost mit untergeschobener Fettpfanne braten.
- Geflügel, wie z.B. Hähnchen, Ganz oder Pute, mit einer Marinade aus Öl, Salz und Paprikapulver bestreichen. So wird ein Begießen während des Bratens überflüssig.

Tipps für genauere Ergebnisse

Vor allem bei großen Bratenstücken ist der Garzustand von außen nicht immer leicht zu beurteilen. Spitzen- und Hobbyköche nutzen dafür ein Bratenthermometer. Dieses gibt zuverlässig Auskunft über die Kerntemperatur und somit den Garzustand des Bratens.

Richtwerte Braten								
Betriebsart	Heissluft		Ober-/Unterhitze		Heißluft & Unterhitze			
Die bevorzugten Einstellungen sind grau hinterlegt	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Einschubhöhe	Temp. in °C	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Fleischgewicht	Backdauer in Min.
Fleischart								
Schwein								
Schweinebraten	2	170	2	170-190	2	160-180	2.000	120

Schweineschulter	2	180	2	180-200	2	170-190	1.200	120
Schweinefilet	2	180	2	180-200	2	170-190	1.000	45
Rind								
Rinderbraten	2	170	2	170-190			2.000	150
Roastbeef	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.500	30
Rinderfilet	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.200	30
Kalb / Lamm								
Lammbraten	2	160	2	170-180			1.000	140
Kalbsbraten	2	160	2	170-180			1.000	90
Steak								
Rumpsteak (vorher angebraten)	2	120**	2	120**			300	10
T-Bone-Steak (vorher angebraten)	2	180**	2	180-200**			1.000	6
Geflügel								
Hähnchen	2	180	2	180-200	2	180-200	1.000	60
Ente	2	170	2	170-190	2	170-190	1.500	75
Gans	1 od. 2	160	1 od. 2	170-190	1 od. 2	170-190	3.000	120
Pute	1 od. 2	160	1 od. 2	170-190	1 od. 2	170-190	5.000	180
Fisch								
Fisch im Ganzen	2	200	2	200-220			1.000	35

8.3. Richtwerte Grillen

- Zum Grillen sollte der Grill ca. 5 Minuten vorgeheizt werden.
- Das vorbereitete Fleisch so auf den Rost legen, dass die Hitze des Grillkörpers direkt einwirken kann. Ein Mindestabstand von 3 cm ist erforderlich.
- Um den herunter tropfenden Fleischsaft aufzufangen, immer die Fettpfanne unter das Grillgut schieben.
- Beim Grillen auf dem Rost ist es erforderlich das Grillgut zu wenden.
- Die Grillzeit für die erste Seite ist etwas länger als die Grillzeit für die zweite Seite.
- Da das Grillgut meistens unterschiedliche Form, Stärke und Qualität aufweist, sollte zwischendurch geprüft werden, ob das Fleisch den gewünschten Garzustand erreicht hat. Angegebene Grillzeiten können deshalb nur als Anhaltspunkt dienen.

Tipps für optimale Ergebnisse

Verwenden Sie für das Niedertemperaturgaren zusätzlich ein Bratenthermomete. Dieses gibt zuverlässig Auskunft über die Kerntemperatur im Fleischinneren und somit über den Garzustand des Bratens.

Richtwerte Grillen					
Betriebsart		Grill		Grossflächengrill	
	Einschubhöhe	1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite
Fleischart					
Schwein					
Schweinekotelett	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Bauchfleisch	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Schweinefilet	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Bratwürste	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Bratwurstschnecken	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Schaschlik	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Rind					
Rinderfilet, blutig	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Rinderfilet, medium	4	7-9	6-7	9-11	6-9

Kalb / Lamm					
Lammkotelett	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Kalbssteak	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Geflügel					
Hähnchenschenkel	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Halbe Hähnchen	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Fisch					
Fischfilet	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Fisch im Ganzen	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Toast					
Toastbrot	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Toast mit Belag	3	6-8		10-12	

8.4. Richtwerte Kerntemperaturen

Richtwerte Kerntemperaturen			
	Kerntemperatur in °C		
	englisch bis rosa	medium	well done
Fleischart			
Schwein			
Schweinefilet		63	65
Schweinebraten / Schinken		68-70	75
Haxe			80-85
Kotelettstück mit Knochen			75-80
Schulter			95
Kasseler		55-62	64-68

Brat- und Backtabellen

Hackbraten			75
Rind			
Rinderfilet	38-55	58-65	ab 65
Roastbeef	38-55	55-60	ab 65
Rouladen			70
Rinderbraten			85-90
Tafelspitz			90
Entrecôte		55-58	
Kalb			
Haxe			80-85
Braten			64-74
Brust			75-78
Rücken		65-70	
Schulter			75-80
Lende		60	
Lamm			
Lamm			79-85
Lammkeule		60	70-72
Lammkotelett		55	
Lammrücken		60-62	68
Lammkarree		55	
Wild			
Wildschweinfilet		60-63	
Wildschweinbraten			75-78
Wildschweinkeule			75
Rehrücken		50-60	
Rehbraten		65	
Hirschrücken		54-60	
Hirschbraten		62	75
Toast mit Belag	3	6-8	

Geflügel			
Hähnchen			80-90
Ente			80-90
Entenbrust		62-65	
Gans		75-80	90-92
Pute			80-90
Fisch			
Lachs		57	60
Hecht		58	60
Zander		58	60
Thunfisch		55	58
Rotbarsch		55	60
Kabeljau		54	60
Forelle		54	60
Dorade		54	60

8.5. Richtwerte Niedertemperaturgaren

Richtwerte Niedertemperaturgaren				
	Gewicht in g	Anbratzeit in Min.	Garzeit in Min. (alternativ Kerntem- peratur wählen)	Gartemperatur in °C (Einstellung am Backofen)
Fleischart				
Schwein				
Schweinefilet	400-600	5	60-90	85
Schweinebraten / Schinken	1000-1500	10-12	230-250	85
Karree	1000-1500	10-12	120-150	85
Rippenstück / Karbonade	800-1000	8-10	120-140	85
Rind				
Rinderfilet	700-1200	5-9	100-140	80
Roastbeef	700-1800	10-12	180-120	70

Brat- und Backtabellen

Hüfte	1500-1800	10-15	150-200	80
Nuss	1500-2000	10-12	200-230	80
Entrecoté	1500-1800	10-12	150-180	80
Kalb				
Filet	500-800	5-6	90-110	85
Nuss	1500-1800	10-12	140-160	85
Rücken	1000-1500	8-10	110-120	85
Lamm				
Keule	2000-2500	10-12	200-250	80
Rückenfilet	400-600	3-5	60-80	80
Geflügel				
Entenbrust	400-600	4-5	70-80	85
Putenbrust	400-600	3-4	50-60	85

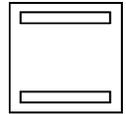
9. Backofenfunktionen

Alle Funktionen sind modellabhängig.

9.1. Garfunktionen

Ober-/ Unterhitze

Die Wärme von oben und unten sorgt beim Garen auf einer Ebene für ein gleichmäßiges Backergebnis. Perfekt geeignet zum Backen von empfindlichen Kuchen und Torten wie z.B. Hefeteig, Käsekuchen u. a.



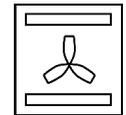
Ökotherm Heißluft

Der Ventilator verteilt die Wärme, die von dem Ringheizkörper an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Die dadurch erzeugte gleichmäßige Temperatur ermöglicht ein gleichzeitiges Garen auf mehreren Ebenen, ohne dass sich der Geschmack oder Geruch überträgt.



Ober-/ Unterhitze mit Umluft

Die Wärme, die von den Heizkörpern oben und unten erzeugt wird, verteilt der Ventilator gleichmäßig im Backofen. Perfekt geeignet für Gebäck und Braten.



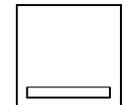
Ökotherm Pizzastufe

Eine Kombination aus Unterhitze und Heißluft ist optimal geeignet, um knusprige Böden mit saftigem Belag zu backen. Perfekt für frische Pizza, Gebäck oder Kuchen mit Obstbelag und Pasteten.



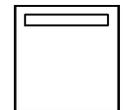
Unterhitze

Durch die ausschließlich von unten erzeugte Wärme sorgt diese Funktion für einen besonders knusprigen Boden bzw. stärkere Bräunung von unten. Perfekt geeignet für sehr saftigen Obstkuchen und zum Blindbacken von Kuchenböden.



Oberhitze

Die vom oberen Heizkörper erzeugte Wärme ist perfekt geeignet zum Überbacken und Bräunen von Gerichten.



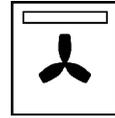
ECO

ECO ermöglicht das Garen von Gerichten bei geringerem Energieverbrauch. Um Energie zu sparen, schaltet sich der Backofen einige Minuten vor dem Ende der Garzeit automatisch aus und nutzt die im Backofen vorhandene Restwärme um die Speisen fertig zu garen.



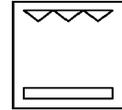
Ökotherm Intensivheiluft

Die zusätzlich zur Heiluftbeheizung eingeschaltete Oberhitze sorgt für eine köstliche Kruste und intensive Bräunung. Perfekt geeignet für Ofenkartoffeln, Braten oder zum überbacken von Gerichten.



Grill / Unterhitze

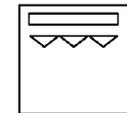
Wärme der Unterhitze in Kombination mit dem Grill von oben. Diese Funktion ist besonders zur Zubereitung von Fleisch geeignet und sorgt für ein knuspriges Ergebnis.



Großflächen-Grill

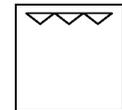
Perfekt für die Zubereitung von großen Mengen an Grillgut, wie beispielsweise Fisch oder Fleisch.

Damit können größere Flächen als beim Grill gratiniert werden. Außerdem ist die Gratinerleistung höher, so dass die Speisen schneller braun werden.



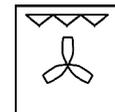
Grill

Gratinieren und überbacken. Bei kleinen Mengen Gargut spart der kleine Grill Energie. Optimal für kleine Mengen Fisch und Fleisch. Ermöglicht die Bräunung der Außenschicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen.



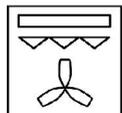
Umluftgrillen

Der Ventilator verteilt die vom Grill erzeugte Wärme im Backofen und sorgt so für ein krosses Grillgut mit saftigem Inneren. Perfekt geeignet für Grillhhnchen, Ente und Braten.



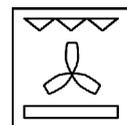
Intensiv-Umluftgrillen

Diese Kombination aus Großflächen-Grill und Ventilator sorgt dafür, dass das Gargut von innen saftig bleibt und außen schön knusprig und braun wird. Perfekt geeignet für Wild und großes Gefgel.



Intensiv-Umluftgrillen + Unterhitze

Diese Kombination aus Großflächen-Grill, Unterhitze und Ventilator sorgt dafür, dass großes Gargut von innen saftig bleibt und außen schön knusprig und braun wird. Perfekt geeignet für gefllte Braten oder geflltes Gefgel.



9.2. Spezialfunktionen

Alle Funktionen sind modellabhängig.

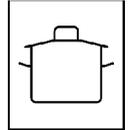
Auftauen

Diese Funktion ist für das schonende Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.



Niedertemperaturgaren

Bei niedrigen Temperaturen werden Lebensmittel besonders schonend gegart und bleiben somit sehr saftig. Perfekt geeignet für Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Geflügel.



Warmhalten

Speisen werden bei niedrigen Temperaturen warm gehalten, ohne weiter zu garen. Perfekt geeignet, wenn erst zu einem späteren Zeitpunkt serviert werden soll.



Tiefkühlkost

Durch optimale Verteilung der nur leicht erwärmten Luft im Backofen ist dieses Programm perfekt geeignet um tiefgekühlte Speisen aufzutauen.



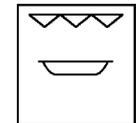
Tellerwärmen

Gutes Essen schmeckt mit der richtigen Temperatur einfach besser. Mit dieser Funktion werden die Teller vor dem Servieren mit niedriger Temperatur vorgewärmt. Somit kühlen die Gerichte beim Anrichten nicht so schnell ab und können heiß serviert werden.



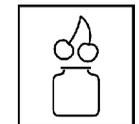
Gratinieren

Diese Funktion eignet sich besonders zum Überbacken von Gratins, Aufläufen und Soufflés.



Konservieren

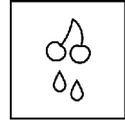
Perfekt geeignet zum Einkochen von Lebensmitteln, wie z.B. Obst und Gemüse.



Dampfgarfunktionsübersicht

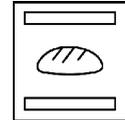
Dörren

Mit der Dörr-Funktion wird Speisen Wasser entzogen und dadurch die Haltbarkeit verlängert. Vitamine und Mineralstoffe bleiben dabei größtenteils erhalten. Dörren ist perfekt geeignet zur Herstellung von Trockenobst, Trockenfleisch, Fruchtleider oder Stockfisch.



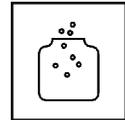
Brot backen

Für eine luftige Krume und schön gebräunte Kruste ist dieses Programm perfekt geeignet.



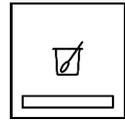
Gären

Optimale Funktion um z.B. Hefeteig gehen zu lassen.



Joghurt Funktion

Bei dieser Funktion fühlen sich die Joghurtkulturen richtig wohl und der Joghurt gelingt perfekt.



10.Dampfgarfunktionsübersicht

Alle Funktionen sind modellabhängig.

10.1. Garkfunktionen

Dampfgaren

Diverse Speisen werden bei dieser Funktion schonend gegart. Die Temperatur wird ausschließlich durch Wasserdampf erzeugt. Geeignet zum Garen von Gemüse-, Reis- und Fischgerichten.



Kombidampfgaren

Diese Funktion ist eine Kombination aus Heißluft und Dampf. Die Temperatur wird jeweils zu 50% aus Heißluft und Dampf erzeugt. Geeignet zur Zubereitung von Aufläufen, Soufflés und Puddings.



Vario-Dampfgaren

Diese Kombination aus Heißluft 75% und Dampf 25% ist besonders geeignet zur Zubereitung von Backwaren, Fleisch- und Geflügelgerichten.



Sous-Vide Garen

Kochen wie die „Profis“ können Sie mit dem Sous-Vide Garprogramm. Beim Sous-Vide Garen wird mit Hilfe von Dampf eine konstante Temperatur erzeugt, um Lebensmittel zu garen.



Regenerieren

Diese Funktion dient zum Aufbereiten von Speisen. Die Kombination aus Dampf und Heißluft sorgt für ein perfektes Klima und die Speisen schmecken wie frisch zubereitet.



10.2. Spezialfunktionen

Diese Funktionen sind modellabhängig

Auftauen mit Dampf

Diese Funktion ist zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.



Sterilisieren von Kleinkindutensilien

Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren von Gegenständen, wie zum Beispiel Babyfläschchen.

Zerlegen Sie die Babyflasche in ihre Einzelteile und platzieren diese auf einem gelochten Garbehälter. Wir empfehlen eine Dauer von 12 Minuten für diesen Vorgang, um die Einzelteile auszukochen. Lassen Sie die Einzelteile im Anschluss ca. weitere 4 Minuten ruhen, bevor Sie diese zum Trocknen aus dem Gerät entnehmen. Alle Einzelteile müssen komplett getrocknet sein, bevor sie wieder zusammengesetzt werden.



Schmelzen

Perfekt geeignet zum Schmelzen von Lebensmittel. Dies erfolgt ausschließlich mit Wasserdampf. Befolgen Sie hierzu die im Rezept beschriebenen Anweisungen. Zum Schmelzen von Schokolade sollten Sie zum Beispielt den Garbehälter mit einer Hitze- und dampfbeständigen Folie abdecken.



Warmhalten mit Dampf

Diese Funktion dient zum schonenden Warmhalten von Speisen, mit Hilfe von Dampf.



Dampfreinigung

Dieses Programm dient zur Reinigung des Garraums.



Dampfstoß manuell

Dampfstöße können manuell, während des laufenden Vorgangs gesetzt werden. Die Intensität und Dauer werden durch den Nutzer variiert.



Dampfstoß auto

Automatische Dampfstöße werden vor Beginn des Vorgangs eingestellt. Die Intensität kann durch den Nutzen in vier unterschiedlichen Stufen eingestellt werden.



Konservieren mit Dampf

Stellen Sie hierzu die geöffneten Einmachgläser samt Deckel auf einen gelochten Garbehälter. Die zuvor zubereiteten Früchte sterilisieren Sie parallel dazu für ca. 20 Minuten. Zuletzt befüllen Sie die Gläser.



Entsaften mit Dampf

Die Lebensmittel sollten im voraus gewaschen und Kerne, Stiele und schadhafte Stellen entfernt werden.

Geben Sie im Nachhinein die vorbereiteten Lebensmittel in einen gelochten Garbehälter. Die Lebensmittel können nun bei 100°C zwischen 40 und 80 Minuten entsaftet werden. Die Garzeit variiert in Abhängigkeit zur Konsistenz der Lebensmittel. Weiche Lebensmittel wie z.B. Himbeeren benötigen eine geringere Garzeit als feste Lebensmittel wie Birnen und Äpfel.



Joghurt Funktion mit Dampf

Befolgen Sie hierzu die im Rezept beschriebenen Anweisungen. Für das perfekte Klima sorgt das Gerät.



Gegenstände desinfizieren

Zerlegen Sie hierzu die jeweiligen Gegenstände in ihre Einzelteile und platzieren Sie diese auf einem gelochten Garbehälter.

Sie können die Dauer des Auskochens selbst definieren. Einmachgläser können zum Beispiel für 15 Minuten ausgekocht werden..



Teig vorbereiten (Hefeteig gehen lassen)

Stellen Sie hierzu die Schüssel mit dem vorbereiteten Teig auf den Rost, bzw. den gelochten Garbehälter und stellen Sie rezeptgemäß Temperatur und Dauer ein. Für das perfekte Klima sorgt das Gerät.



Feuchte Tücher wärmen

Rollen Sie hierzu befeuchtete Gästehandtücher zusammen und legen diese nebeneinander auf einen gelochten Garbehälter.



11. Backofenbedienung



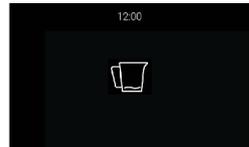
Bei einigen Programmen wird der Lüfter ein- und ausgeschaltet, was jedoch kein Anzeichen für eine Störung ist.

11.1. Symbolikerklärung

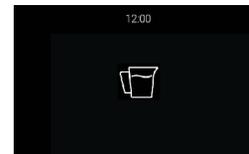
Der Öffnungssensor wurde aktiviert und die Blende öffnet sich. Die Anzeige ist solange aktiv, bis der finale Öffnungswinkel erreicht wurde. Sie können die Blende manuell öffnen, wenn die Anzeige erloschen ist.



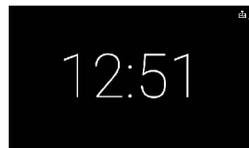
□ Der Wassertank ist leer. Bitte füllen Sie den Wassertank um den Vorgang fortzuführen, bzw. zu starten.



□ Das Restwasser wurde in den Wassertank zurückgepumpt. Bitte leeren Sie den Wassertank.



Das Restwasser wird nun in den Wassertank zurückgepumpt. Bitte entnehmen Sie den Wassertank nicht solange das Symbol sichtbar ist. Der Abpumpvorgang wird unterbrochen, wenn die Gerätetür geöffnet wird. Mit Schließen der Tür startet der Pumpvorgang erneut



ALLGEMEINE INFO

Beim Öffnen der Tür während, bzw. nach dem Vorgang kann heißer Dampf austreten. Bitte die Tür mit einem gewissen Abstand öffnen.

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Beim Öffnen der Tür kann Wasserdampf austreten. Dieser sammelt sich unterhalb der Tür in einer „Auffangrinne“. Die „Auffangrinne“ bitte nach jedem Vorgang abwischen. Bitte benutzen Sie immer den ungelochten Garbehälter als Auffangbehälter.

11.2. Backofen ein- und ausschalten

Um mit Ihrem Backofen garen zu können, müssen Sie auf das Symbol  drücken.

Wird keine Funktion oder kein Automatikprogramm gewählt, schaltet der Backofen nach wenigen Sekunden wieder aus und zeigt die aktuelle Uhrzeit an oder wechselt bei manueller Bestätigung in den Sleep Modus (siehe Abschnitt Sleep Modus).

Schalten Sie den Backofen aus, indem sie auf das Symbol  drücken.

11.3. Sleep Modus

Wenn die manuelle Bestätigung aktiviert ist (ab Werk aktiviert), so wechselt das Gerät nach 30 Sekunden in den Sleep Modus, wenn Sie innerhalb dieser 30 Sekunden keine Einstellung am Gerät vorgenommen haben.

Der Sleep Modus ist für 5 Minuten aktiv und ermöglicht Ihnen, per Betätigung des An/ Aus Symbols  bzw. des  Sensors in den vorherigen Bildschirm zurückzukehren. Alle Einstellungen, die bis zur Aktivierung des Sleep Modus getätigt wurden, sind für diesen Zeitraum gespeichert.

Nach Ablauf der 5 Minuten schaltet sich der Backofen aus und zeigt Ihnen die Uhrzeit an.

11.4. Erstinbetriebnahme

VVor der Inbetriebnahme müssen Sprache, Datum und Uhrzeit sowie die Temperatur- und Gewichtseinheiten eingestellt werden. Modellabhängig müssen noch spezifische Einstellungen vorgenommen werden.

Vor der Inbetriebnahme müssen Sprache, Datum und Uhrzeit sowie die Temperatur- und Gewichtseinheiten eingestellt werden. Modellabhängig müssen noch spezifische Einstellungen vorgenommen werden.

11.4.1 Ersteinstellungen

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), bis die gewünschte Sprache erscheint.
- Drücken Sie zur Bestätigung der Spracheinstellung auf .

Einstellung von Datum und Uhrzeit

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Jahr zu wählen.
- Bestätigen Sie mit .
- Wiederholen Sie diese Schritte, um den Monat und Tag einzustellen.
- Bestätigen Sie immer mit .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kachel Stunden zu wählen.
- Bestätigen Sie mit .
- Wiederholen Sie diese Schritte, um die Minuten einzustellen.
- Bestätigen Sie mit . Im Anschluss müssen Sie den Uhrentyp einstellen.
- Bestätigen Sie mit . Dann müssen Sie noch das Anzeigeformat einstellen.
- Bestätigen Sie mit .

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Gewichtseinheit zu wählen (Kilogramm voreingestellt).
- Bestätigen Sie mit .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Temperatureinheit zu wählen (Celsius voreingestellt).
- Bestätigen Sie mit .

Einstellung der Wasserhärte

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kachel  für Wasserhärte auszuwählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Wasserhärte auszuwählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Die Einstellungen für die Erstinbetriebnahme sind abgeschlossen. Sie gelangen in die Home-Anzeige.



11.5. Auswahl einer Garfunktion

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol  drücken.
- Wählen Sie während der Home-Anzeige die  Kachel.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Backofenfunktionen zu wählen.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung, indem Sie auf  drücken.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Funktion zu wählen.
- Bestätigen Sie mit .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Gartemperatur zu wählen.
- Bestätigen Sie mit .

Sie gelangen zur Einstellungsübersicht. Zusätzlich können Sie die Gardauer oder das Garende einstellen. (Siehe die Abschnitte Einstellung der Gardauer/Einstellung der Garendzeit).

- Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen . Der Garvorgang wird gestartet.

11.6. Auswahl einer Spezialfunktion



INFO

Einige der Spezialfunktionen arbeiten mit Wasserdampf. In diesen Fällen ist es notwendig, vorab den Wassertank zu befüllen.

Eine Übersicht der Spezialfunktionen finden sie in Kapitel 10. Dampfgarfunktionsübersicht

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol  drücken.
- Wählen Sie während der Home-Anzeige die  Kachel.
- Wählen Sie mit  (hoch) bzw.  (runter) die gewünschte Spezialfunktionen .
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit .

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um eine Temperatur einzustellen.
Dieser Schritt kann funktionsabhängig entfallen.
- -Stellen Sie nun mit  (hoch) bzw.  (runter) die Vorgangsdauer ein.
Dieser Schritt kann ebenfalls funktionsabhängig entfallen.
- Sie gelangen in die Einstellungsübersicht. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit . Der Vorgang startet.

11.7. Änderung der Einstellung während des Garvorgangs

Möchten Sie während des Garvorgangs die Garfunktion ändern, drücken Sie auf das  Symbol. Befolgen Sie anschließend die oben stehenden Anweisungen.

Möchten Sie während des Garvorgangs die Temperatur ändern, drücken Sie auf das  Temperatur- Symbol. Befolgen Sie anschließend die oben stehenden Anweisungen.

Drücken Sie während des Garvorgangs das  Symbol, um die Gardauer anzupassen. Siehe die Abschnitte Einstellung der Gardauer/Einstellung der Garendzeit.

Sie beenden den Vorgang indem Sie das Symbol  drücken.



INFO

Jede Veränderung während eines Garvorgangs muss aktiv mit  bestätigt werden, andernfalls kehrt der Bildschirm nach 8 Sekunden in die alte Anzeige zurück und die neuen Einstellungen werden nicht gespeichert.

11.8. Automatikprogramm

11.8.1 Auswahl eines Automatikprogramms



Ausgewählte Gerichte werden mit Dampf gegart.

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol  drücken.

- Wählen Sie während der Home-Anzeige die Kachel .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw. , um die Kategorie zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw. , um das Automatikprogramm zu wählen und drücken Sie zur Bestätigung auf .

Stellen Sie anschließend nach dem gleichen Verfahren das Gewicht* und die Garstufe ein. Die Gardauer wird automatisch berechnet. Zusätzlich können Sie das Garende einstellen (Siehe Abschnitt Einstellung der Gardendzeit) bzw. die vorgegebene Gardauer anpassen.

- Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen . Der Garvorgang wird gestartet.

* Bei ausgewählten Programmen muss kein Gewicht eingestellt werden. Je nach Programm zeigt der Backofen Ihnen an, in welche Ebene das Gargut geschoben werden muss, bzw. informiert Sie über Schritte, die noch vor dem Garvorgang zu erledigen sind.



Bei ausgewählten Programmen muss der leere Backofen erst vorgeheizt werden. Der Backofen zeigt Ihnen an, wann das Gargut, in welcher Ebene platziert werden muss.

11.8.2 Wichtige Informationen über das Garen mit Programmen



Bei der Anwahl eines Programms und anhand des angegebenen Gewichts berechnet der Backofen automatisch die für die Zubereitung notwendige Temperatur und Dauer. Die Temperatur kann bei Programmen mit Gewichtseinstellungen, angepasst werden. Falls ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen, bezieht sich die Gardauer auf eine Gardauer ohne Vorheizen. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, das richtige Gewicht des zuzubereitenden Garguts zu wählen, damit die Zubereitung richtig erfolgen kann. Bei den Bratenprogrammen weist der Backofen nach Ablauf einer bestimmten Gardauer darauf hin, dass der Braten gewendet werden sollte. Zu diesem Zweck gibt der Backofen für eine bestimmte Zeit ein akustisches Signal ab. Außerdem erscheint auf dem Display solange das Symbol , bis der Braten gewendet wurde. Wenden Sie den Braten nicht, setzt der Backofen das programmierte Zubereitungsprogramm nach ein paar Minuten automatisch fort.

11.9. Änderungen von Gewicht und Temperatur

11.9.1 Gewichts des Garguts ändern

Wenn Sie das Gewicht des zu garenden Gerichts ändern möchten, können sich Dauer und Temperatur entsprechend des gewählten Programms automatisch ändern.

Zum Ändern des Gewichts gehen Sie wie folgt vor:

- Berühren Sie das  Gewicht Symbol.
- Drücken Sie auf das  (hoch) bzw.  (runter), um das Gewicht einzustellen und drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Garstufe einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zurück in die Einstellungsübersicht.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Der Vorgang läuft während der Anpassung im Hintergrund weiter.

Erst mit Bestätigung der neuen Einstellungen durch  werden die neuen Einstellungen für den Vorgang übernommen.

Alternativ: (Vorgang wird abgebrochen)

- Berühren Sie das  Symbol (zurück), bis Sie zur Gewichtseinstellung gelangen. .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Gewicht einzustellen und drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Garstufe einzustellen und drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zurück in die Einstellungsübersicht. Die Gardauer wird automatisch berechnet. Zusätzlich können Sie das Garende einstellen und/oder die Gardauer anpassen.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Der Backofen setzt den Garvorgang mit den angepassten Garestellungen fort.

11.9.2 Änderung der Gartemperatur

In allen Programmen ist eine Gartemperatur voreingestellt.

Bei den Zubereitungsprogrammen kann die Temperatur nur bei Programmen mit Gewichtseinstellungen, angepasst werden. Bei den Funktionen kann die Temperatur funktionsabhängig innerhalb einer Spanne von 30°C (keine Temperatureinstellung) und 300°C gewählt werden.

Zum Ändern der Gartemperatur gehen Sie wie folgt vor:

- Berühren Sie das  Temperatur-Symbol.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Temperatur einzustellen und drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zurück in die Einstellungsübersicht oder kehren zurück in den Garvorgang.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf , wenn Sie in der Einstellungsübersicht sind

Der Backofen setzt den Garvorgang mit den angepassten Gareinstellungen fort.

11.10. Zeiteinstellungen

11.10.1 Einstellung der Gardauer

Die Garzeit ist bei den Programmen voreingestellt. Für die Betriebsarten gibt es keine voreingestellte Dauer.

Zur Einstellung der Gardauer gehen Sie wie folgt vor:

- Berühren Sie das  Symbol.

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Gardauer einzustellen und drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie haben anschließend die Möglichkeit, zusätzlich die Garendzeit einzustellen (Siehe den Abschnitt Einstellung der Garendzeit).

Dieser Schritt entfällt, wenn Sie die Garendzeit während des laufenden Vorgangs einstellen.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf .



INFO

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet der Backofen ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie auf , um das akustische Signal zu stoppen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit.

Der Backofen ist ausgeschaltet.

11.10.2 Änderung der Gardauer

- Berühren Sie das  Symbol.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Gardauer einzustellen.
- Drücken Sie dann zur Bestätigung auf .

Im nächsten Schritt müssen Sie die Gardenzzeit einstellen. Bestätigen Sie die vorgeschlagen Gardenzzeit, um den Vorgang direkt zu starten. Wenn Sie die Gardenzzeit verändern, verzögern Sie auch den Beginn des Garvorgangs.

(Dieser Schritt entfällt, wenn die Gardauer, während des Garvorgangs, eingestellt wird.)



- Drücken Sie zur Bestätigung auf .



INFO

Wenn Sie im vorherigen Schritt die die Gardauer deaktiviert haben, entfällt das Einstellen der Endzeit.

Sie gelangen zurück zur Einstellungsübersicht oder in den laufenden Garvorgang.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf .
Der Backofen setzt den Garvorgang mit den angepassten Einstellungen fort.



INFO!

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet der Backofen ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie auf , um das akustische Signal zu stoppen.

Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit. Der Backofen ist ausgeschaltet.

11.10.3 Löschen einer Gardauer

- Führen Sie die Schritte, wie bereits oben beschrieben aus und stellen Sie die Gardauer auf „00:00“ ein.
- Der Backofen setzt den Garvorgang ohne Zeiteinstellung fort bzw. die Zeiteinstellungen erlöschen in der Einstellungsübersicht.

11.10.4 Einstellung einer Gardenzzeit

Die Gardenzzeit ist der Zeitpunkt, zu dem das Gerät ausschaltet.

Nachdem Sie die Gardauer eingestellt und mit  bestätigt haben, haben Sie die Möglichkeit die Gardenzzeit einzustellen.

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Garende einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Sie gelangen zur Einstellungsübersicht.
- Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen auf .
- Die Anzeige wechselt bis zum Start des Garprozesses in den Standby-Modus



INFO!

Bei Bestätigung der vorgeschlagenen Gardenzzeit startet der Backofen den Vorgang sofort.

11.10.5 Veränderung der Gardenzzeit

- Berühren Sie das  Symbol.

Nachdem Sie die Gardauer eingestellt und mit  bestätigt haben (siehe Abschnitt Einstellung der Gardauer), haben Sie die Möglichkeit die Gardenzzeit einzustellen.

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Garende einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zurück zur Einstellungsübersicht.

- Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellung auf .
- Die Anzeige wechselt bis zum Start des Garprozesses in den Standby-Modus.

**INFO!**

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet das Gerät ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen. Es wird dann die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Gerät ist ausgeschaltet.

11.10.6 Löschen der Garendzeit

- Berühren Sie das  Symbol für 3 Sekunden, um den Garvorgang zu löschen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zur Standby-Anzeige

11.10.7 Einstellung des Timers

- Berühren Sie das  Symbol.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das [timer.png] Symbol blinkt in der Statusleiste.

- Drücken Sie auf , um das akustische Signal zu stoppen.

**INFO!**

Die Funktion ist unabhängig vom laufenden Garvorgang

11.10.8 Ändern des Timers

- Berühren Sie das  Symbol.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zur Einstellungsübersicht. Sollten Sie den Timer während des Betriebs einstellen oder verändern gelangen Sie zur Prozessanzeige.

Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt in der Statusleiste

- Drücken Sie , um das akustische Signal zu stoppen.

11.10.9 Löschen des Timers

- Berühren Sie das Symbol .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um 00:00 einzustellen und bestätigen Sie mit .
- Sie gelangen in den Ausgangsbildschirm zurück.



INFO!

Die Timereinstellung ist unabhängig von der Gardauer und hat keinen Einfluss auf den Garvorgang.

11.11. Schnellaufheizen (ist ab Werkseinstellung aktiviert)

- Berühren Sie in der Standby-Anzeige das Symbol  (Schnellaufheizen) und halten es gedrückt, bis ein Einstellungsmenü erscheint.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Schnellheizung in die vom Backofen zugelassenen Backfunktionen aus-  oder einzuschalten .
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Ihre Einstellung bleibt bestehen, bis Sie eine weitere Veränderung vornehmen.

12. Favoriten

Der Ofen verfügt über eine Speicherfunktion, die es ermöglicht, bis zu 20 selbst zusammengestellte Programme und Gareinstellungen als Favorit zu speichern.

12.1. Favorit aufrufen

- Berühren Sie das  Symbol (Favoriten).
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um um einen Favoriten zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen zur Einstellungsübersicht. Hier können Sie die Schnellaufheizung aktivieren, den Timer sowie das Garende einstellen (Siehe Abschnitte Schnellaufheizen/ Einstellung Timer/ Einstellung der Garendzeit)

Zusätzlich können Sie Änderungen an den Programm- oder Gareinstellungen vornehmen.

- Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen auf .
- Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang..

12.2. Favorit abspeichern

Sie haben in der Einstellungsübersicht sowie im Garvorgag die Möglichkeit, Programme oder Gareinstellungen als Favorit zu speichern.

- Berühren Sie das  Symbol, zum Abspeichern von Favoriten.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um einen Speicherplatz (1-20) zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Bitte warten Sie einen Moment und Sie gelangen automatisch zur Einstellungsübersicht zurück.



INFO

Wenn Sie einen bereits belegten Speicherplatz auswählen, überschreiben Sie den sich dahinter befindenden Favoriten.

12.3. Favorit löschen

- Halten Sie während der Home-Anzeige das  Symbol für mehr als 3 Sekunden gedrückt, bis Sie in die Übersicht zum Löschen von Favoriten gelangen.
 - Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um den Favoriten zu wählen
 - Drücken Sie zur Bestätigung des Löschvorgangs auf .
- Sie gelangen zur Einstellungsübersicht.

13.Einstellungen



INFO!

Im Einstellungsmenü können Sie folgende Einstellungen anpassen.

1. Sprache
2. Eco
3. Startton
4. Einheiten
5. Datum /Uhrzeit
6. Wasserhärte
7. Entkalken

13.1. Sprache

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Sprachmenü auszuwählen.
 - Drücken Sie zur Bestätigung auf .

 - Wählen Sie nun mit  (hoch) bzw.  (runter) die gewünschte Sprache aus-
 - Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Sie gelangen zurück zur Home-Anzeige.

13.2. ECO

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um den Menüpunkt ECO auszuwählen und bestätigen Sie mit .
- Sie aktivieren den Eco Modus mit  und deaktivieren ihn mit .



INFO!

Im Eco Modus sind einige Funktionen deaktiviert und der Stromverbrauch wird auf das Minimum reduziert.

Das Wort „Eco“ ist durchgängig im Display sichtbar, während dieser Modus aktiviert ist.

13.3. Startton

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Menü Startton zu wählen.
- Bestätigen Sie mit .
- Sie aktivieren den Startton mit  und deaktivieren ihn mit .



INFO!

Wenn der Startton deaktiviert ist, gibt es keinen Sound, wenn Sie das Gerät starten.

Andere Töne bleiben aus Sicherheitsgründen aktiviert.

Stellen Sie nach gleicher Vorgehensweise die jeweiligen Einheiten aus und bestätigen Sie diese erneut mit .

- Sie gelangen zurück in die Home-Anzeige.

13.4. Einstellung der Einheiten

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Menü Einheiten zu wählen.
- Bestätigen Sie mit .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um eine gewünschte Einheit anzupassen und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit .

Stellen Sie nach gleicher Vorgehensweise die jeweiligen Einheiten aus und bestätigen Sie diese erneut mit .

- Sie gelangen zurück in die Home-Anzeige.

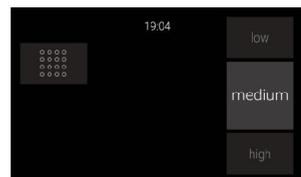
13.5. Einstellung von Datum und Uhrzeit

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kachel Datum/Uhrzeit zu wählen.
 - Bestätigen Sie mit .
 - Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Jahr zu wählen.
 - Bestätigen Sie mit .
 - Wiederholen Sie diese Schritte, um den Monat und Tag einzustellen.
 - Bestätigen Sie immer mit .
 - Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kachel Stunden zu wählen.
 - Bestätigen Sie mit .
 - Wiederholen Sie diese Schritte, um die Minuten einzustellen.
 - Bestätigen Sie mit . Im Anschluss müssen Sie den Uhrentyp einstellen.
 - Bestätigen Sie mit . Zuletzt müssen Sie noch das Anzeigeformat einstellen.
 - Bestätigen Sie mit .
- Sie gelangen zur Home-Anzeige.

13.6. Einstellung der Wasserhärte

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kachel  für Wasserhärte auszuwählen.
 - Drücken Sie zur Bestätigung auf .

 - Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Wasserhärte auszuwählen.
 - Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Sie kehren zurück in die Home-Anzeige.



13.7. Entkalkung

Das Gerät kontrolliert automatisch den Verkalkungsgrad im Gerät und informiert Sie darüber, wann eine Entkalkung durchgeführt werden muss. Das Gerät meldet sich erstmals bei Ihnen, wenn zeitnah ein Entkalkungsvorgang durchgeführt werden muss.

Bei der zweiten Meldung ist ein Entkalkungsvorgang zwingend erforderlich. Das Gerät blockiert in dem Moment alle dampfrelevanten Vorgänge, bis der Entkalkungsvorgang durchgeführt wurde. Das Symbol ist bis zur Durchführung des Entkalkungsvorgangs in der Statusanzeige sichtbar.



INFO

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „durgol®“. Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können. Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können schaubildende Zusätze enthalten.

Zum Entkalken des Gerätes befolgen Sie bitte folgende Schritte.

Wenn Sie die Entkalkungsinformation erhalten haben, können Sie den Vorgang mit „Start“ auswählen und mit  starten.

Alternativ können Sie in der Home-Anzeige den Sensor „Einstellungen“ drücken, um ins Einstellungs Menü zu gelangen und dann mit  (hoch) bzw.  (runter) die Funktion „Entkalken“ wählen und mit  bestätigen.

Der Entkalkungsvorgang besteht aus mehreren Zyklen.

- Im ersten Zyklus werden die Kanäle, wie oben beschrieben, vom abgesetzten Kalk befreit.
- In den beiden folgenden Zyklen wird das Gerät gespült.

Das Gerät informiert Sie, sobald der erste Vorgang abgeschlossen ist. Im nächsten Zyklus werden die Kanäle nachgespült.

- Befüllen Sie hierzu den Wassertank mit 500 ml Wasser.

Der Vorgang startet automatisch, sobald der Wassertank in der Vorrichtung positioniert und die Blende geschlossen ist.

Sonstige Funktionen

Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, erhalten Sie erneut eine Information vom Gerät.

- Befüllen Sie den Wassertank mit 500 ml Wasser. Der zweite Spülzyklus startet sobald der Tank eingesetzt und die Blende geschlossen ist |

Nach Ablauf des letzten Spülzyklus wird das Wasser abgepumpt.

Bitte warten Sie einen Moment, bis das Gerät Sie informiert, dass Sie den Wassertank entnehmen und das Restwasser entsorgen können.

Spülen Sie den Wassertank noch einmal mit Wasser aus, bevor Sie ihn wieder in der Vorrichtung platzieren.

14. Sonstige Funktionen

14.1. Demo-Modus einstellen (im Stand-by Modus)

- Halten Sie nun das  Symbol und das  Symbol für 3 Sekunden gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt und das  Symbol in der Statusanzeige erscheint.
- Deaktivieren Sie den Demo-Modus, indem Sie die gleiche Tastenkombination für 4 Sekunden gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt und das  Symbol in der Statusanzeige erlischt.

14.2. Kindersicherung

Die Kindersicherung schützt den Ofen vor ungewollten Veränderungen der Einstellungen und bietet einen Zusatzschutz für Kleinkinder. Bei eingeschalteter Kindersicherung kann der Backofen nur ausgeschaltet werden. Die eingestellten Werte können nicht geändert und der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.

14.2.1 Kindersicherung einschalten:

- Drücken Sie für länger als 3 Sekunden auf das  Symbol, bis ein lang anhaltendes akustisches Signal ertönt und das Symbol  in der Statusanzeige erscheint. Alle Tasten und Schalter sind nun gesperrt.

14.2.2 Aufhebung der Kindersicherung:

- Drücken Sie für länger als 4 Sekunden auf das  Symbol, bis ein lang anhaltendes akustisches Signal ertönt und das  Symbol in der Statusanzeige erlischt. Alle Tasten und Schalter sind nun wieder frei.



INFO

Pyrolysebacköfen haben einen doppelten Schutz: während die Kindersicherung aktiviert ist, ist zusätzlich die Tür blockiert.

14.3. Werkseinstellungen

- Halten Sie das  Symbol und das  Symbol für 3 Sekunden gedrückt, bis der nebenstehende Bildschirm erscheint.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter) und wählen Sie .
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie müssen das Gerät vom Strom nehmen und anschließend wieder an den Strom anschließen.

Das Gerät startet erneut.

Über Einstellungen müssen Sie gegebenenfalls Ihre Sprache anpassen.

14.4. Automatische Bestätigung

Bei automatischer Bestätigung  werden alle eingestellten Werte nach 8 Sekunden automatisch übernommen (*Gilt nur für Garparameter, sofern Sie bereits eine Garfunktion, bzw. ein Garprogramm ausgewählt haben).

- Halten Sie die  und  Symbole im Standby-Modus für länger als 3 Sekunden gedrückt, bis der nebenstehende Bildschirm erscheint.
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter) und wählen Sie die automatische Bestätigung  oder die manuelle Bestätigung .
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Sie gelangen in die Standby-Anzeige zurück

15. Bratenthermometer

	<p>WARNUNG.</p> <p>Bedecken Sie den Stecker im Innenraum, wenn Sie das Bratenthermometer nicht benutzen, andernfalls wird das Gerät beschädigt!</p> <p>Benutzen Sie nur das für diesen Backofen vorgesehene Original-Bratenthermometer!</p>
---	--

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Garguts. Sobald die vom Thermometer festgestellte Temperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten wie gewünscht, d. h. nicht zu trocken und nicht zu roh, sondern „au point“.

Das Garen erfolgt so lange, bis die Temperatur im Brateninneren den entsprechenden Wert erreicht hat. Aus diesem Grund kann sie nicht eingestellt werden. Die Dauer kann je nach Größe und Fleischart, Gartemperatur und gewählter Betriebsart variieren.

Das Bratenthermometer kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden. Wenn das Bratenthermometer gezogen wird, kehrt das Gerät in den Standby Modus zurück.

Richtiges Einstecken des Bratenthermometers

Wenn das Bratenthermometer gezogen wird, kehrt das Gerät in den Standby Modus zurück.

- Die Spitze des Bratenthermometers waagrecht von der Seite bis zur Mitte des Garguts einstecken.
- Bratenthermometer immer bis zum Stiel einstecken.
- Die Spitze darf nicht in der Nähe von Fett oder Knochen und nicht innerhalb eines Hohlraums (z. B. bei Geflügel) stecken.
- Bei Geflügel muss man beim Einstecken des Bratenthermometers auch darauf achten, dass dieses nicht mit Knochen in Berührung kommt.

Einsatz des Bratenthermometers

- Den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen schieben.
- Stecker des Bratenthermometers in die Steckdose, die sich oben links auf der Backofenseitenwand befindet, einstecken.
- Beim Einstecken des Thermometers erscheint das  Symbol in der Statusanzeige.

15.1. Einsatz des Bratenthermometers bei Garfunktionen



INFO

Die Nutzung des Bratenthermometers ist auch in Kombination mit Dampfgarfunktionen möglich. Betätigen Sie hierzu  für Dampf und folgen im Anschluss den oben beschriebenen Ablauf zur Einstellung der Parameter.

- Wählen Sie während der Home-Anzeige die  Kachel.
- Anschließend drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Garfunktionen zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die entsprechende Funktion zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Temperatur für die Garfunktion zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kerntemperatur einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf 

Sie gelangen zur Einstellungsübersicht.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf 

Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang.

Sobald im Inneren des Garguts die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Möchten Sie während des Garvorgangs die eingestellte Temperatur oder die empfohlene Temperatur des Bratenthermometers ändern, drücken Sie auf das  Symbol. Befolgen Sie anschließend den oben stehenden Anweisungen.

15.2. Einsatz des Bratenthermometers bei Automatikprogrammen

- Wählen Sie während der Home-Anzeige die  Programme-Kachel und drücken Sie anschließend auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Kategorie zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf 

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um das Automatikprogramm zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf 

- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die Temperatur des Bratenthermometers einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf 

Sie gelangen zur Einstellungsübersicht.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf 

Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang.

Sobald im Inneren des Garguts die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab.



INFO

Das Bratenthermometer kann nicht für alle Automatikprogramme verwendet werden. Beim Anwählen dieser Programme ertönt ein Ton und der Backofen bleibt im aktuellen Bildschirm.

16. Dampfgaren

Dampfgaren ist eine besonders schonende Zubereitung von Lebensmitteln. Die geeignete Dampffunktion ist abhängig vom jeweiligen Gargut.

- für Fisch-, Reis- und Gemüsegerichte empfehlen wir 100% Dampfgaren.
- für Pudding, Soufflés und Aufläufe empfehlen wir 50% Kombidampfgaren.
- für Brot und Fleischgerichte empfehlen wir 75% Vario Dampfgaren.
- zum Aufbereiten, bzw. Aufwärmen von Speisen empfehlen wir das Programm Regenerieren.

16.1. Auswahl einer Dampfgarfunktion



INFO

Prüfen Sie vor jedem Dampfgarvorgang, ob der Wassertank befüllt ist..

Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol  drücken.

- Wählen Sie während der Home-Anzeige die  Programm-Kachel und drücken Sie anschließend auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die gewünschte Dampfgarfunktion zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .
- Drücken Sie auf das Symbol  (hoch) bzw.  (runter), um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Abhängig von der zuvor ausgewählten Funktion müssen Sie im Anschluss entweder mit  (hoch) bzw.  (runter) eine Gardauer einstellen und diese mit  bestätigen, oder Sie gelangen ohne Einstellen von Gardauer in die Einstellungsübersicht.

In der Einstellungsübersicht haben Sie nun die Möglichkeit die zuvor eingegebene Temperatur zu verändern, oder eine Gardauer einzustellen oder zu verändern, bzw. auch eine spätere Startzeit vorzuprogrammieren. Schauen Sie hierzu in das Kapitel Zeiteinstellungen.

- Drücken Sie zur Bestätigung auf . Der Garvorgang wird gestartet.

Nach Ablauf des Vorgangs erscheint das Abpumpsymbol oben rechts in der Statusanzeige. Dieses Symbol signalisiert, dass das überschüssige Wasser aus den Leitungen zurück in den Wassertank gepumpt wird.



INFO

Während des Vorgangs, darf der Wassertank nicht entnommen werden.

Sobald das Wasser vollständig zurückgepumpt wurde, erscheint die Wassertank Anzeige im Display.

- Entnehmen Sie nun den Wassertank, um ihn zu entleeren.
- Setzen Sie den Wassertank zurück in die Vorrichtung und schließen Sie die Blende.



INFO

Sollte das Wasser im Tank, während des laufenden Vorgangs aufgebraucht sein, pausiert der Vorgang. Im Display erscheint die Wassertank Anzeige. Um den Vorgang fortzusetzen, entnehmen Sie den Wassertank, befüllen diesen und platzieren ihn erneut in der Vorrichtung.

- Schieben Sie den Tank soweit ein, bis Sie einen Widerstand wahrnehmen.
- Schließen Sie nun die Blende. Die Wassertankanzeige ist nun nicht mehr sichtbar.

Das Gerät benötigt einen kurzen Moment, bis der Vorgang automatisch fortgesetzt wird. Sollte die Wassertankanzeige nach Einsetzen des Wassertanks weiterhin sichtbar sein, prüfen Sie bitte, ob der Wassertank korrekt eingesetzt ist.



ACHTUNG.

Bei Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Halten Sie deswegen immer Abstand zur Tür, wenn Sie diese öffnen!

16.2. Automatischer Dampfstoß



INFO

Prüfen Sie vor jedem Dampfgarvorgang, ob der Wassertank befüllt ist..

Bei ausgewählten Backofenfunktionen ist ein Zuschalten des automatischen Dampfstoßes möglich.

- Stellen Sie hierzu zunächst den vollständigen Backofenvorgang ein.
- Drücken Sie auf das Symbol  und stellen Sie mit  (hoch) bzw.  runter die Intensität der Dampfstoße ein.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit .

Dampfgaren

- Sollten Sie zuvor, für diesen Vorgang, keine Gardauer eingestellt haben, müssen Sie dies nun mit  (hoch) bzw.  (runter) nachholen.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit .

Das Gerät gibt nun automatisch, in gewissen Zeitabständen einen Dampfstoß hinzu.

Automatischer Dampfstoß anpassen/deaktivieren:

- Um den automatischen Dampfstoß zu verändern, betätigen Sie erneut Symbol .

- Verändern Sie mit  (hoch) bzw.  runter die Intensität der Dampfstöße ein.

Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit .

Um den Dampfstoß zu deaktivieren, betätigen Sie wiederholt  runter, bis alle Felder ausgegraut sind und bestätigen mit .

Das Symbol wäre in diesem Fall nicht mehr in der Statusanzeige sichtbar.

17. Dampfreinigung

Das Gerät verfügt über eine zusätzliche Dampfreinigungsfunktion.

Diese Funktion finden Sie im Menü „Spezialfunktionen“.



INFO

Zur Vorbereitung befüllen Sie die Bodenwanne im Garraum zur Hälfte mit Wasser und zur anderen Hälfte mit herkömmlichen Essig.

Lassen Sie die Mischung für 5 Minuten einwirken.

Währenddessen können Sie den Wassertank mit 500 ml Wasser befüllen.

Befolgen Sie nun die unten aufgeführten Schritte zur Einstellung am Gerät.

- Drücken Sie während der Home-Anzeige das Symbol .
- Wählen Sie mit  (hoch) bzw.  (runter) das Menü  für die Spezialfunktionen aus und bestätigen Sie die Auswahl mit .
- Wählen Sie mit  (hoch) bzw.  (runter) die Funktion  (Dampfreinigung) aus und bestätigen Sie die Auswahl mit .
- Im nächsten Schritt müssen Sie Ihre Auswahl erneut mit  bestätigen, um den Vorgang zu starten.

Zuvor prüfen Sie bitte, ob Sie alle in der oben aufgeführten Info, stehende Vorbereitungsschritte beachtet haben.

Das Gerät beginnt mit der Dampfreinigung.

Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und warten 4-5 Minuten bei geöffneter Tür, dass der Garraum abkühlt. Im Anschluss wischen Sie den Garraum trocken.

18. Was tun, wenn ...



Reparaturen dürfen nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden!

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können. Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen..

Wenn ...	Was tun?
...der Backofen nicht heizt	Schalten Sie den Backofen ein.
	Stellen Sie die Zeit ein
	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“
	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
...die Lampe nicht funktioniert	Tauschen Sie die Lampe aus.
...weder die Sensoren noch die Beleuchtung funktionieren	Prüfen: Ist der Stecker in die Stromversorgung eingesteckt? Befindet sich die Haussicherung in betriebsbereitem Zustand? Stromausfall? Kindersicherung eingeschaltet?
... wenn einer oder mehrere Sensoren nicht auf die Berührung reagieren, die Beleuchtung aber eingeschaltet werden kann	Warten Sie ca. 15 Sekunden ab oder lösen Sie die Sicherung und schalten Sie sie wieder ein. Bei Bedarf müssen Sie diesen Vorgang wiederholen! Anschließend haben sich die Tasten eingestellt und reagieren wieder auf Berührung.
... einer oder mehrere Sensoren auch dann nicht reagieren, wenn die Sicherung gelöst und wieder eingeschaltet wurde	Nachdem die Sicherung zweimal gelöst und wieder eingeschaltet wurde, lösen Sie sie erneut und benachrichtigen Sie den Kundendienst

Wenn ...	Was tun?
... das Türglas kaputt ist	Backofen ausschalten und die Tür vom Kundendienst auswechseln lassen
... die Türdichtung beschädigt ist?	Türdichtung auswechseln. Siehe «Wechsel der Türdichtung».  Backofen nicht bei beschädigter Türdichtung einsetzen!
... die Backofenbeleuchtung beschädigt ist?	Der Backofen kann weiter benutzt werden. Bei kaltem Backofen die Halogenleuchte so schnell wie möglich auswechseln. Siehe «Backofenbeleuchtung auswechseln».
...ein starke Geruchsbildung eintritt	ökotherm®-Katalysator regenerieren. Siehe «ökotherm®-Katalysator regenerieren».
... im Display F111 erscheint	Stecken Sie den Stecker des KT Sensors so weit wie möglich in die Buchse ein
... im Display ein Fehlercode erscheint, der nicht in der Tabelle steht	Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
... sich Dampf und Kondenswasser auf den Speisen und im Garraum niederschlagen	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.
... ein Dampfgarvorgang nicht startet	Überprüfen Sie, ob der Wassertank richtig eingesetzt und die Blende geschlossen ist.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
www.kueppersbusch-home.com



1632270-d