

JUNKER

Einbaubackofen

JF46190.0

de Gebrauchs- und Montageanleitung

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Zubehör	9
6	Vor dem ersten Gebrauch	10
7	Grundlegende Bedienung	11
8	Dampf.....	11
9	Schnellaufheizen.....	13
10	Zeitfunktionen	14
11	Programme.....	15
12	Kindersicherung	24
13	Grundeinstellungen	24
14	Reinigen und Pflegen	26
15	Reinigungshilfe zur Nassreinigung	28
16	Entkalken.....	28
17	Gestelle.....	29
18	Gerätetür.....	30
19	Störungen beheben	33
20	Entsorgen	35
21	Kundendienst.....	35
22	So gelingt's.....	36
23	MONTAGEANLEITUNG.....	40
23.1	Allgemeine Montagehinweise	40



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 9

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ "Sachschäden vermeiden", Seite 5

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 35

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen.

- ▶ Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

- ▶ Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emails chäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

2.2 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Dampffunktion verwenden.

ACHTUNG!

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- ▶ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

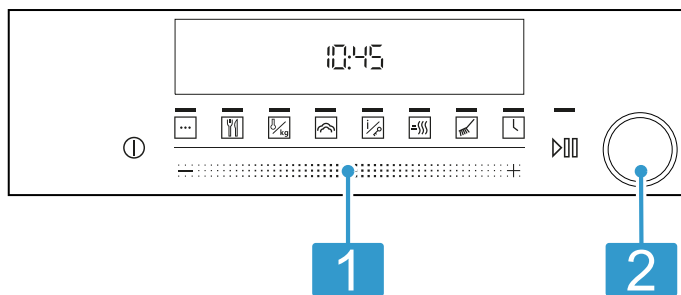
- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Wassertank

Wassertank füllen und leeren.
→ "Wassertank füllen", Seite 12




















→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.








Symbol	Funktion	Verwendung
	Hauptschalter	Backofen einschalten und ausschalten.
- ::::: +	Einstellbereich	Die Zeitfunktionen oder die Temperatur konfigurieren oder die Automatikprogramme einstellen.
	Start/Pause	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kurz drücken: Betrieb starten oder anhalten. ■ Lang drücken: Betrieb abbrechen

Symbol	Funktion	Verwendung
	Heizarten	Für jede Speise die am besten geeignete Zubereitungsart wählen.
	Programme	Automatikprogramm wählen.
	Temperatur oder Grillstufe	Temperatur oder Grillstufe wählen.
	Gewicht	Gewicht für Programme wählen.
	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung starten oder abbrechen → "Dampf", Seite 11
	Information	Für einige Sekunden wird die Garraumtemperatur während des Aufheizens angezeigt.
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
	Schnell aufheizen	Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen.
	Reinigungsfunktionen	Reinigungsart auswählen.
	Zeitfunktionen	Uhrzeit  , Wecker  , Dauer  und Ende  wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste  drücken.
	Entkalken	Hinweis Gerät entkalken
	Entkalken	Entkalken unterbrochen → "Entkalken unterbrochen", Seite 29
	Wassertank leeren	Hinweis Wassertank leeren → "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13
	Wassertank füllen	Hinweis Wassertank füllen → "Dampf", Seite 11

4.3 Heizarten und Funktionen








Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	Sanftgaren 70 - 120 °C	Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Unterhitze 30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Intensivhitze 30 - 275 °C	Speisen mit knusprigem Boden zubereiten. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
	Pizzastufe 30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Grill, kleine Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleinen Mengen Steak, Würstchen oder Toast grillen. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Ober-/Unterhitze ¹ 30 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

¹ Dampfzugabe ab 80 °C möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)





² Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft ¹ 30 - 275 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft Sanft 125 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Umluftgrillen ¹ 30 - 275 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Auftauen 30 - 60 °C	Gefrorene Speisen schonend auftauen.
	Warmhalten 60 - 100 °C	Gegarte Speisen warmhalten.
	Geschirr vorwärmen 30 - 70 °C	Geschirr vorwärmen.
	Regenerieren ² 80 - 180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.

¹ Dampfzugabe ab 80 °C möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)
² Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Programme	Programmierte Einstellwerte für verschiedene Speisen verwenden. → "Programme", Seite 15
	Reinigungsfunktionen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entkalken  hält ihr Gerät funktionsfähig. ▪ Reinigungshilfe zur Nassreinigung  erleichtert das Reinigen des Backofens. → "Reinigungshilfe zur Nassreinigung", Seite 28


4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.



Symbol	Funktion	Verwendung
30 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen einstellen für Grill, große Fläche und Grill, kleine Fläche (je nach Gerätetyp). 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark

Aufheizanzeige


Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Wenn das Gerät heizt, leuchtet  im Display.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol erlischt.

Wenn beim Start die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint bei einigen Heizarten  im Display. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und  erlischt.

Hinweise

- Wenn Sie die Funktion **Auftauen** wählen und der Backofen nicht vollständig abgekühlt ist, blinkt im Display  und die Funktion wird nicht aktiviert.
- Die Aufheizanzeige erscheint nur bei Heizarten, bei denen Sie eine Temperatur einstellen können. Bei Grillstufen z. B. erscheint die Aufheizanzeige nicht.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

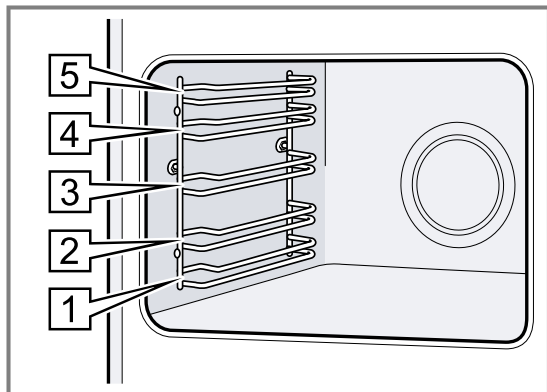
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

→ "Zubehör", Seite 9

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.

→ "Gestelle", Seite 29



Beleuchtung

Wenn Sie den Backofen einschalten, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein.

Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.

Sie können in den Grundeinstellungen einstellen, dass sich die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → Seite 24

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- ▶ Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

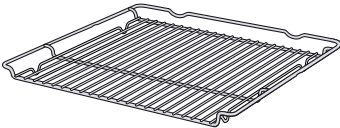
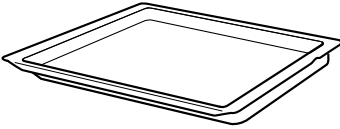
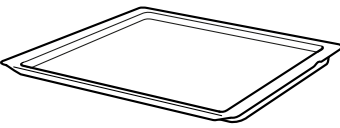
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		<ul style="list-style-type: none"> ■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.
Backblech		<ul style="list-style-type: none"> ■ Blechkuchen ■ Kleingebäck

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

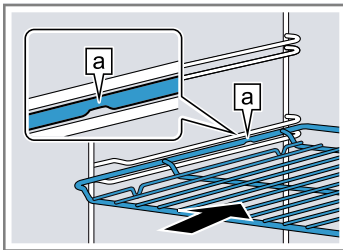
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

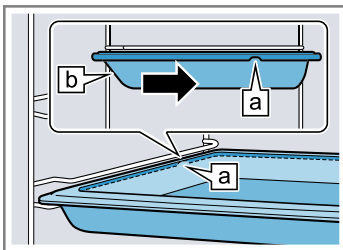
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe [a] hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung \curvearrowright nach unten einschieben.



Blech
z. B. Universalpfanne oder Backblech
Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben.



3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

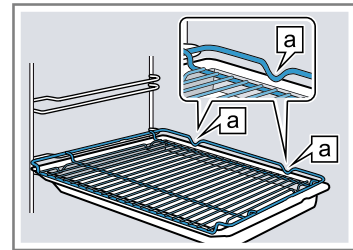
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter [a] hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf
Universal-
pfanne



5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.junker-home.info

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.
2. Auf die Taste [] drücken.

✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Tip: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen → Seite 24 festlegen.



Verweis auf Wasserhärte einstellen

- ▶ Die Wasserhärte einstellen.
→ "Wasserhärte einstellen", Seite 25


6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 12
4. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
5. Die Heizart mit der Dampfunterstützung und die Temperatur einstellen.
→ "Garen mit der Dampfunterstützung", Seite 11
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 11

Heizart	3D Heißluft  mit Dampfunterstützung 
Temperatur	200 °C
Dauer	30 Minuten


6. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
7. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
8. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13
9. Die Heizart ohne die Dampfunterstützung und die Temperatur einstellen.

Heizart	Ober-/Unterhitze 
Temperatur	240 °C
Dauer	30 Minuten

10. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
11. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
12. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
13. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten




- ▶  berühren.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.
- ✓ Im Anzeigefeld leuchten die Symbole für die voreingestellte Heizart und Temperatur.

7.2 Betrieb starten

Sie müssen jede Betriebsart starten.

- ▶  berühren.


7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1.  berühren.
2. Im Einstellbereich die Heizart wählen.
3.  berühren.
4. Im Einstellbereich die Temperatur oder Grillstufe wählen.
5.  berühren.
- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
6. Wenn das Gargut fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tip: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern. Bei einer Änderung während des Backofenbetriebs wird dieser unterbrochen.





- ▶ Im Einstellbereich die Heizart programmieren.
- ✓  berühren.

Temperatur ändern


Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Im Einstellbereich die Temperatur oder Grillstufe wählen.

Betrieb unterbrechen oder abbrechen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen:
 -  berühren. Der Backofen geht in den Zustand Pause. Die Anzeige über  blinkt.
- ✓ Um die Pause zu beenden,  berühren.
2. Betrieb abbrechen:
 -  gedrückt halten.
- ✓ Der Backofenbetrieb wird unterbrochen und alle Einstellungen werden zurückgesetzt.

7.4 Gerät ausschalten

- ▶  berühren.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

8 Dampf

Sie können bei einigen Heizarten die Dampfunterstützung zuschalten.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.




- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.


8.1 Garen mit der Dampfunterstützung



Beim Garen mit der Dampfunterstützung gibt das Gerät in unterschiedlichen Abständen Dampf in den Garraum. Dadurch erhält das Gargut eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche. Fleisch wird innen saftig, zart und reduziert sein Volumen nur minimal.

Dampfunterstützung starten

Tip: Nutzen Sie die Programme oder die Angaben in den Tabellen.


1. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 12
2. Eine geeignete Heizart einstellen:
 - **3D Heißluft** 
 - **Ober-/Unterhitze** 
 - **Umluftgrillen** 

3. Eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C einstellen.
4. Die Dampfintensität mit der Taste  einstellen.

Intensität	Stufe
gering	1 
stark	2 

- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.


Dampfunterstützung abbrechen

- ▶ Die Taste  so oft drücken, bis die Dampfintensität im Display erlischt.
- ✓ Der Betrieb läuft ohne die Dampfunterstützung weiter.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13

Dampfunterstützung beenden


1. Das Gerät ausschalten.
2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13

8.2 Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren  können Sie bereits garte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Das Gerät schaltet automatisch Dampf zu.

Regenerieren starten

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 12
 2. Die Heizart Regenerieren  einstellen.
 3. Die Temperatur einstellen.
- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.

Regenerieren beenden

1. Das Gerät ausschalten.
2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13

8.3 Wassertank füllen

WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

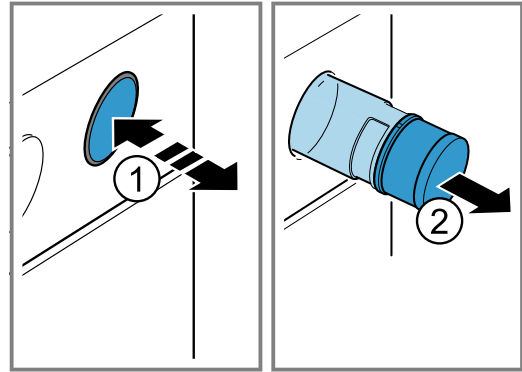
WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

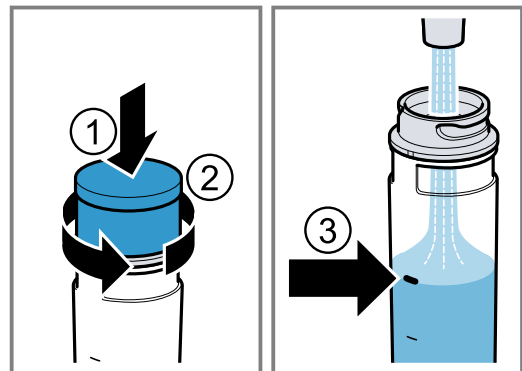
- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.

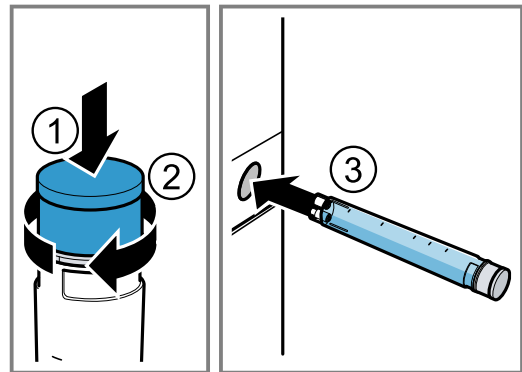
1. Auf den Wassertank drücken ① und den Wassertank herausziehen ②.




2. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und aufdrehen ②.
3. Das Wasser bis zur Markierung in den Wassertank füllen ③.



4. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und zudrehen ②.
5. Den Wassertank in die Öffnung einsetzen und drücken, bis er einrastet ③.



Wassertank nachfüllen

Wenn ein Signal ertönt und Wassertank füllen  im Display erscheint, füllen Sie den Wassertank nach.

Hinweis: Wenn Sie den Wassertank nicht nachfüllen, läuft das Gerät ohne die Dampfunterstützung weiter.

1. Den Wassertank entnehmen und nachfüllen.
2. Den gefüllten Wassertank einsetzen.

8.4 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb mit Dampf pumpt das Gerät das Restwasser zurück in den Wassertank. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank und den Garraum.

Wassertank leeren

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

ACHTUNG!

Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.

- ▶ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.
 - Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
 - ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
 - ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
1. Auf den Wassertank drücken.
 2. Den Wassertank herausziehen.
 3. Den Deckel des Wassertanks aufdrehen.
 4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
 5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
 6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
 7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
 8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und zudrehen.
 9. Den Wassertank einsetzen.

Tropfrinne trocknen

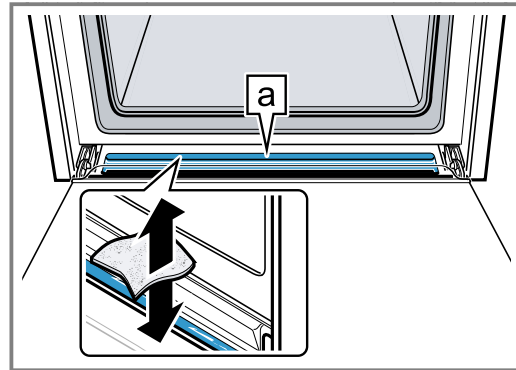
⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. **Hinweis:**
Die Tropfrinne [a] befindet sich unterhalb des Garraums.



Das Wasser in der Tropfrinne [a] mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

Garraum trocknen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
3. Die Kalkflecken mit einem essigetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, kann das Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C die Aufheizdauer verkürzen.

Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:

- **3D Heißluft**
- **Ober-/Unterhitze**

9.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

Hinweis: Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
2. Wenn das Schnellaufheizen nicht automatisch zuschaltet, auf die Taste drücken.
 - ✓ Im Display erscheint .
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
 - ✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol .
3. Die Speise in den Garraum geben.

Schnellaufheizen abbrechen

- ▶ Auf die Taste drücken.
- ✓ Das Symbol im Display erlischt.

10 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

10.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste \square wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker \triangle	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer \rightarrow	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende \rightarrow	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit \square	Sie können die Uhrzeit einstellen.

10.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

- Auf die Taste \square so oft drücken, bis im Display \triangle markiert ist.
- Die Weckerzeit mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.

Taste	Vorschlagswert
$-$	5 Minuten
$+$	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
 - Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
- Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
 - Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist \triangle markiert.

- Die Weckerzeit mit der Taste $-$ oder $+$ ändern.
- Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist \triangle markiert.

- Die Weckerzeit mit der Taste $-$ auf null zurückstellen.
- Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und \triangle erlischt.

10.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

- Auf die Taste \square so oft drücken, bis im Display \rightarrow markiert ist.
- Die Dauer mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.

Taste	Vorschlagswert
$-$	10 Minuten
$+$	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

- Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
- Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste $+$ drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist \rightarrow markiert.

- Die Dauer mit der Taste $-$ oder $+$ ändern.
- Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist \rightarrow markiert.

- Die Dauer mit der Taste $-$ auf null zurückstellen.
- Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.


10.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
 - Eine Dauer ist eingestellt.
1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display →₁ markiert ist.
 2. Auf die Taste — oder + drücken.
 - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
 3. Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
 - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
 4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →₁ markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen


Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist →₁ markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste — auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

10.5 Uhrzeit einstellen



Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.
2. Auf die Taste  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Tip: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 24* festlegen.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
2. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + ändern.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

11 Programme

Mit den Programmen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

11.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

11.2 Speise für Programm vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

1. Die Speise wiegen.
Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Programm richtig einzustellen.
2. Die Speise in das Geschirr geben.
3. Das Geschirr auf den Rost stellen.
Immer in den kalten Garraum stellen.

11.3 Vorprogrammierte Rezepte

Für die vorprogrammierten Rezepte sind die spezifischen Angaben für die Zubereitung eines jeden Gerichts aufgeführt.

Hinweis: Bei den vorprogrammierten Rezepten können Sie weder die Garzeit noch die Endezeit ändern.

Nr.	Programm	Gewichtsbereich in kg	Einstellgewicht
1	Paella	0,3 - 0,6	Reisgewicht
2	Gratinierte Auberginen	0,2 - 0,8	Gemüsegewicht
3	Escalivada	0,8 - 1,6	Gemüsegewicht
4	Dorade im Salzmantel	0,3 - 1,1	Fischgewicht
5	Seehecht nach Art des Hauses	0,5 - 2,0	Fischgewicht
6	Hähnchen mit Gemüse	1,0 - 2,0	Fleischgewicht
7	Lende in Blätterteig	0,7 - 1,5	Fleischgewicht
8	Empanade de atún	0,3 - 0,7	Teiggewicht
9	Pizza	0,1 - 0,4	Teiggewicht

Nr.	Programm	Gewichtsbereich in kg	Einstellgewicht
10	Käsekuchen	0,8 -1,4	Flüssigteig-Gewicht

11.4 Programm 1: Gemischte Paella

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 145 ml Wasser.

Zutaten für 4 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 50 g frische Tomaten, passiert
- 100 g rote und grüne Paprika
- 100 g Zwiebeln
- 250 - 300 g Schweinerippe
- 250 - 300 g Hähnchenflügel
- 150 g Tintenfischringe
- 150 g Riesengarnelen
- 150 g Seeteufel
- 150 g Venusmuscheln
- 100 g Miesmuscheln
- 400 g Rundkornreis, vorzugsweise Bomba-Reis
- 580 - 600 ml heißes Wasser
- Salz nach Belieben
- Pfeffer
- Safran
- Knoblauch

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 1

Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Gemischte Paella zubereiten

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, 5 - 6 Minuten goldgelb anbraten und aus der Paellapfanne nehmen.
2. Fisch und Meeresfrüchte etwa 2 Minuten garen, aus der Paellapfanne nehmen und warmhalten.
3. Die Zwiebeln mit Knoblauch und Paprika in der gleichen Pfanne anbraten, das Fleisch hinzufügen, würzen und bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Wasser oder Brühe zugeben und nach dem Aufkochen Reis und Safran dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.5 Programm 1: Schwarzer Reis

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 150 ml Wasser.

Zutaten für 6 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 100 g frische Tomaten, passiert
- 100 g rote Paprika
- 100 g Zwiebeln
- Knoblauch
- 600 g geschälte Garnelen
- 500 g kleine Tintenfische, gesäubert
- 2 Tüten Tintenfischfarbe
- 600 g Rundkornreis
- 900 ml Wasser
- Salz nach Belieben

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 1

Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Schwarzen Reis zubereiten

1. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika klein schneiden.
2. Garnelen und kleine Tintenfische anbraten, herausnehmen und warmhalten.
3. Die Tomaten, Paprika und Zwiebeln anbraten, bis die Zwiebeln goldgelb sind, anschließend das Wasser hinzufügen und alles zum Kochen bringen.
4. Wenn das Wasser kocht, den Reis und die Tintenfischfarbe dazugeben und erneut zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen.
5. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen und kleinen Tintenfische auf dem Reis verteilen.

11.6 Programm 1: Reis mit Gemüse und Garnelen

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 150 ml Wasser.

Zutaten für 6 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 150 g Lauch
- 150 g Karotten
- 250 g Erbsen
- 250 g grüne Bohnen
- 400 g geschälte Garnelen
- 100 g frische Tomaten, passiert
- 600 g Rundkornreis
- 900 ml Wasser
- Salz nach Belieben

Zubehör und Voraussetzungen

 Rost: Einschubhöhe 1

 Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

 Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Reis mit Gemüse und Garnelen zubereiten

1. Lauch, Karotten und grüne Bohnen klein schneiden.
2. Die Garnelen anbraten, herausnehmen und warmhalten.
3. Das Gemüse anbraten, Wasser zugeben und zum Kochen bringen.
4. Wenn das Wasser kocht, den Reis dazugeben und erneut zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen auf dem Gericht verteilen.

11.7 Programm 1: Express-Reis

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 160 ml Wasser.

Zutaten für 6 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 1200 g sautiertes Gemüse, tiefgefroren
- 100 g frische Tomaten, passiert
- 600 g Rundkornreis
- 1200 ml Wasser
- Salz nach Belieben

Zubehör und Voraussetzungen

 Rost: Einschubhöhe 1

 Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

 Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Express-Reis zubereiten

1. Das Gemüse auftauen lassen und bei mittlerer Hitze leicht anbraten.
2. Die passierten Tomaten dazugeben und mit dem Gemüse vermischen.
3. Das Wasser zufügen und zum Kochen bringen.
4. Wenn das Wasser kocht, den Reis dazugeben. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.8 Programm 2: Gratinierte Auberginen

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept das Gewicht der in Scheiben geschnittenen Auberginen und Tomaten beachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Scheiben Auberginen
- 8 Scheiben Tomaten
- 8 Scheiben Mozzarella
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 Esslöffel frische Tomaten, passiert
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

 Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Für ein optimales Garergebnis die Dicke der Auberginen- und Tomatenscheiben beachten.

Gratinierte Auberginen zubereiten

1. Die Auberginen und Tomaten waschen. In ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die in Scheiben geschnittenen Auberginen und Tomaten abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
3. Etwas Öl auf dem Backblech verteilen. Die Auberginenscheiben darauf verteilen und leicht salzen.
4. Eine Tomatenscheibe auf jede Auberginenscheibe geben und diese mit einem EL frisch passierter Tomaten bestreichen.
5. Auf jede Auberginen-Tomaten-Scheibe eine Scheibe Mozzarella legen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
6. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.9 Programm 3: Escalivada

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept das Gewicht des geputzten Gemüses beachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 reife Tomaten, mittelgroß
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 4 grüne Paprika
- Salz
- Olivenöl

Zubehör und Voraussetzungen

 Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Schneiden Sie das Gemüse in Streifen oder halbieren Sie es, damit es vollständig durchgegart wird.

Escalivada zubereiten

1. Zwiebeln und Auberginen längs halbieren. Mit der Schnittfläche auf das Blech geben, damit sie durch die Hitze nicht austrocknen.
2. Die ganzen Tomaten dazugeben.
3. Die rote Paprika in 4 oder 8 Streifen schneiden.
4. Die grünen Paprika in 2 oder 4 Streifen schneiden.

5. Das gesäuberte und geschnittene Gemüse abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
6. Alles Gemüse auf das Backblech geben, salzen und mit Öl beträufeln. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.10 Programm 4: Dorade im Salzmantel

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht der Dorade beachten.

Zutaten für 2 Portionen

- Dorade, 600 g
- 1,5 - 2 kg grobes Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Im Fischgeschäft auf die Zubereitung mit Salzmantel hinweisen.
- Dazu eine Soße oder Beilagen servieren.

Dorade im Salzmantel zubereiten

1. Die gesäuberte Dorade abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
2. Das Backblech abhängig von der Größe der Dorade mit grobem Salz ausstreuen.
3. Die gesäuberte Dorade auf das Salz legen und mit dem restlichen groben Salz lückenlos bedecken. Für einen festeren Salzmantel das Salz mit Wasser beträufeln.
4. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.11 Programm 5: Seehecht nach Art des Hauses

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des gesäuberten Seehechts beachten..

Zutaten für 2 Portionen

- 700 g vom hinteren Teil des Seehechts
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 2 Knoblauchzehen
- 80 ml Olivenöl
- Petersilie
- Weißer Pfeffer, gemahlen
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Im Fischgeschäft darum bitten, dass sich die Fischgräte für die Zubereitung im Backofen nur in einer Seehecht-Hälfte befindet.

Seehecht nach Art des Hauses zubereiten

1. Den gesäuberten Seehecht abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
2. Den Seehecht mit der Außenseite auf das Backblech legen und nach Belieben salzen und pfeffern.

3. Das Paniermehl, den zerkleinerten Knoblauch, die gehackte Petersilie und 80 ml Olivenöl in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Die Masse auf die beiden Seehecht-Hälften verteilen.
4. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.12 Programm 6: Hähnchen mit Gemüse

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des gesäuberten Hähnchens beachten.

Zutaten für 4 - 6 Portionen

- Hähnchen, 1700 g
- 400 g Kartoffeln
- 400 g Zwiebeln
- 250 g Karotten
- 1 Zweig Petersilie
- 50 g Butter oder Margarine
- Weißer Pfeffer, gemahlen
- 400 ml Brühe/Wasser.
- Olivenöl

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 2

Tipps

- Beachten Sie die Dicke der Kartoffeln.

Hähnchen mit Gemüse zubereiten

1. Das Hähnchen säubern und ausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Hähnchen abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
3. Die Hälfte der Butter oder Margarine zusammen mit dem Zweig Petersilie in das Innere des Hähnchens geben. Mit der restlichen Butter oder Margarine das Hähnchen bestreichen.
4. Die geschälten Kartoffeln in sehr feine, ca 5 mm dicke Streifen schneiden.
5. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
6. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden.
7. Abschließend das Gemüse salzen und um das Hähnchen verteilen und Wasser hinzugeben.
8. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.13 Programm 7: Lende in Blätterteig

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht der Lende beachten.

Zutaten für 4 - 6 Portionen

- 1 Kalbslende, 1100 g
- 500 g Blätterteig
- 1 Ei
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 2

Tipps

- Die im Backofen programmierten Garzeiten sind für die Zubereitung einer Lende medium. Für eine Lende well done ein höheres Gewicht als das real gewogene Gewicht angeben. Für eine Lende medium rare ein geringeres Gewicht als das real gewogene Gewicht angeben. Sie können das Gewicht um jeweils 100 g erhöhen bzw. verringern.
- Beachten Sie außerdem, dass das Garergebnis von der Dicke der Lende abhängt. Gute Ergebnisse erzielen Sie bei einem Durchmesser von 7 cm, bei einem größeren Durchmesser ist das Ergebnis medium rare bis blutig.

Lende in Blätterteig zubereiten

1. Das Backblech dünn mit Margarine bestreichen.
2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Blätterteig darauf ausrollen.
3. Die Lende abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Das Lendenstück mit Salz und Pfeffer würzen, auf den ausgerollten Blätterteig legen und darin einrollen. Auf das Backblech geben.
5. Das Ei verquirlen und mit einem Backpinsel auf den Blätterteig streichen.
6. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.14 Programm 8: Thunfischpastete

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Blätterteigs beachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Blätterteig
- 225 g frische Tomaten, passiert
- 350 g Zwiebeln
- 400 g Thunfisch in Öl
- 200 g rote Paprika, gebraten
- 2 hartgekochte Eier
- Olivenöl
- 1 Ei
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 2

Tipps

- Bei der unteren Teigplatte einen Rand von ca. 3 cm frei lassen, damit Sie die obere Teigplatte an die untere andrücken können.

Thunfisch-Pastete zubereiten

1. Die Zwiebeln klein schneiden und bei schwacher Hitze anbraten. Die Zwiebeln, wenn sie weich und kurz vor dem Bräunen sind, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Das Backblech mit etwas Butter oder Margarine einfetten.
3. Den Blätterteig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Teig in zwei gleichgroße Teile teilen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Blätterteig darauf mit einer Teigrolle in eine Größe von ca. 30 x 30 cm ausrollen.

5. Eine der ausgerollten Blätterteigplatten auf das Backblech geben und mit einer Gabel an verschiedenen Stellen einstechen.
6. Die Zutaten in angegebener Reihenfolge auf dem Teig verteilen: die frisch passierten Tomaten, die gebratenen Zwiebeln, den zerbröckelten Thunfisch, die angebratenen Paprikastreifen, das hart gekochte und klein gewürfelte Ei und einen Schuss Öl.
7. Die andere Blätterteigplatte auf die Zutaten legen und zum Verschließen rund herum gut mit den Fingern an die untere Blätterteigplatte andrücken.
8. Das Ei verquirlen und mit einem Backpinsel auf den Blätterteig streichen.
9. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.15 Programm 9: Curry-Pizza

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 70 g Zwiebeln, gehackt
- 20 g Margarine
- 3 Teelöffel indischen Curry
- 100 g Champignons, in Scheiben
- 2 Scheiben Ananas
- 100 g Kochschinken, gewürfelt
- 100 g dänischer Mozzarella, gerieben
- 2 Teelöffel Senf
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Curry-Pizza zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Pizzateig auf einem emaillierten Backblech auslegen.
5. Die Zwiebeln hacken und in einer Rührschüssel mit der Margarine, dem Senf und dem Curry vermengen. Herausnehmen und auf dem Teig verteilen.
6. Die Champignons, die in kleine Stücke geschnittene Ananas und den in Streifen geschnittenen Kochschinken darauf verteilen. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.
7. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.16 Programm 9: Mediterrane Pizza

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 80 g frische Tomaten, passiert
- 70 g Zwiebeln
- 80 g Thunfisch in Öl
- 100 g dänischer Mozzarella, gerieben
- 40 g rote Paprika, gebraten
- 8 schwarze Oliven, ohne Kern
- 4 Sardellenfilets
- Öl
- Oregano

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Mediterrane Pizza zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Pizzateig auf einem emaillierten Backblech auslegen.
5. Die frisch passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Mit Öl beträufeln.
6. Der Reihe nach die in Ringe geschnittenen Zwiebeln, den zerbröckelten Thunfisch, den geriebenen Käse, die in Streifen geschnittenen Paprika, die halbierten Oliven und die Sardellenfilets darauf verteilen.
7. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.17 Programm 9: Vier-Käse-Pizza

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 50 g frische Tomaten, passiert
- 50 g Emmentaler
- 50 g Brie
- 50 g Roquefort
- 50 g Mozzarella
- Öl
- Oregano

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Den Käse in der angegebenen Reihenfolge auf dem Teig verteilen, da der Schmelzpunkt für jede Käsesorte unterschiedlich ist.

Vier-Käse-Pizza zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Die frisch passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Mit Öl beträufeln.
5. Den Käse in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.
6. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.18 Programm 9: Pizza Nostra

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 50 g frische Tomaten, passiert
- 60 g Kochschinken
- 60 g Speck
- 70 g Emmentaler, gerieben
- 60 g Frischkäse
- Öl
- Oregano

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Pizza Nostra zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Pizzateig auf einem emaillierten Backblech auslegen.
5. Die frisch passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Mit Öl beträufeln.
6. Anschließend den geriebenen Emmentaler, den in Streifen geschnittenen gekochten Schinken, die Speckwürfel und zum Schluss den in kleine Würfel geschnittenen Frischkäse dazugeben.
7. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.19 Programm 10: Käsekuchen

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht der Flüssigmischung beachten.

Zutaten für 6-8 Portionen

- Grundteig:
 - 350 g Mehl
 - 2 TL Backpulver
 - 80 g Zucker
 - 1 Ei
 - 2 g Salz
 - 170 g Butter
- Flüssigmischung:
 - 185 g Zucker
 - 15 g Vanillezucker
 - 70 g Margarine
 - 3 Eier
 - 65 g Mehl
 - 750 g Quark

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 2

Tipps

- Halten Sie die im Rezept angegebene Reihenfolge ein, da sich diese auf die endgültige Größe des Kuchens auswirkt.
- Der Kuchen nimmt beim Backvorgang an Volumen zu und beim Abkühlen ab.
- Es ist normal, wenn der Kuchen am Ende auf der Oberfläche an manchen Stellen leicht eingerissen ist.
- Die Form nach Beendigung des Backvorgangs noch 10 bis 15 Minuten im geöffneten Backofen lassen, damit sich die Füllung setzen kann, ohne rissig zu werden.

- Die Backform muss schwarz oder dunkel gefärbt und rund sein und darf nicht aus Aluminium bestehen.
- Empfehlungen für dieses Rezept:
 - Für ein Gewicht zwischen 800 g und 900 g eine Backform von Ø 24 cm verwenden.
 - Für ein Gewicht zwischen 1000 g und 1400 g eine Backform von Ø 26 cm.
- Der Grundteig des Kuchens ist brüchig und kann beim Ausrollen zerbrechen. Den ausgerollten Teig vorsichtig und gleichmäßig in der Backform verteilen.

Käsekuchen zubereiten

1. Alle Zutaten für den Grundteig miteinander verrühren.
2. Mit der Hand durchkneten und zu einer Kugel formen.
3. Mit einem Nudelholz dünn ausrollen, damit der Teig Boden und Rand der Form abdeckt. Zwei Drittel des Teigs für den Boden der Form und ein Drittel für den Rand der Form verwenden.
4. In einem anderen Rührgefäß die Margarine mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Unter Rühren nacheinander die Eier dazugeben.
6. Anschließend unter Rühren das Mehl hinzugeben.
7. Zuletzt den geschlagenen Frischkäse beimengen und noch einige Minuten weiter schlagen.
8. Die Flüssigmasse abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
9. Die Flüssigmasse in die mit Teig ausgelegte Form gießen.
10. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

11.20 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschub- höhe	Hinweise
11	Pizza, dünner Boden tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,28-0,4 kg Gesamtgewicht	nein	3	für eine zweite Pizza den Verpackungsan- gaben folgen
12	Pizza, dicker Boden tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,28-0,6 kg Gesamtgewicht	nein	3	für eine zweite Pizza den Verpackungsan- gaben folgen
13	Lasagne tiefgekühlt	Originalverpackung	0,3-1,2 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
14	Pommes frites tiefgekühlt	Universalpfanne mit Backpapier	0,2-0,75 kg Gesamtgewicht	nein	3	nebeneinander auf die Universalpfanne legen
15	Aufback-Brötchen tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,1-0,8 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
16	Kartoffelgratin	Auflaufform ohne Deckel	0,5-3,0 kg Gesamtgewicht	nein	2	-

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
17	Nudelauflauf mit vorgegarten Nudeln	Auflaufform ohne Deckel	0,4-3,0 kg Gesamtgewicht	nein	2	-
18	Backofenkartoffeln, ganz ungeschälte, mehlig Kartoffeln	Universalpfanne	0,3-1,5 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
19	Eintopf, mit Gemüse vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
20	Eintopf, mit Fleisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch vorher nicht anbraten
21	Gulasch Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten
22	Fisch, ganz küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,3-1,5 kg Fischgewicht	Bräterboden bedecken	2	-
23	Hähnchen, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,6-2,5 kg Hähnchengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben in den Behälter legen
24	Hähnchenteile küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,1-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	Bräterboden bedecken	2	-
25	Putenbrust am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-2,5 kg Putenbrustgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
26	Ente, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	1,0-2,7 kg Entengewicht	nein	2	-
27	Gans, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	2,5-3,5 kg Gansgewicht	nein	2	-
28	Rinderschmorbraten z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken	2	Fleisch vorher nicht anbraten
29	Roastbeef, medium küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben in den Bräter legen Fleisch vorher nicht anbraten
30	Rinderrouladen mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gewicht aller gefüllten Rouladen	Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Fleisch vorher nicht anbraten
31	Hackbraten, frisch Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Bratengewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
32	Lammkeule, medium ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
33	Lammkeule, durchge- gart ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
34	Kalbsbraten, durch- wachsen z. B. Rücken oder Hüf- te	Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
35	Kalbsbraten, mager z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
36	Rehkeule ohne Knochen, gesal- zen	Bräter mit Deckel	0,5-2,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	-
37	Kaninchen, ganz küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasde- ckel	1,0-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	-
38	Schweinebraten ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Glasde- ckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
39	Schweinebraten, mit Kruste z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte einge- schnitten	Bräter mit Glasde- ckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	mit der Fettseite nach oben in den Bräter le- gen, Schwarte gut salzen
40	Schweinelendenbra- ten gewürzt	Bräter mit Glasde- ckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

11.21 Programm einstellen


Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Hinweise


- Sie können das Gewicht nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
- Nach Programmstart können Sie das Programm immer abbrechen. Eine Änderung des Gewichts ist dann nicht mehr möglich.

1. **Programme**  drücken


2. Die gewünschte Programmeinstellung im Einstellbereich anpassen.

3.  drücken.

4. Das Gewicht im Einstellbereich einstellen.

5.  drücken.

– Das Display zeigt die berechnete Dauer an. Die Dauer können Sie nicht ändern.

– Bei einigen Programmen können Sie das Ende mit  verschieben.

→ "Ende einstellen", Seite 14

✓ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.

✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

6. Wenn das Programm beendet ist:

– Um das Signal vorzeitig zu beenden, ein beliebiges Touch-Feld berühren.


- Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, + drücken. Der Backofen heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.
- Wenn das Gargut fertig ist, das Gerät ausschalten.


12 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.


Hinweis: Ob sich die Kindersicherung einstellen lässt, können Sie in den Grundeinstellungen → Seite 24 einstellen.

12.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

1. Um die Kindersicherung zu aktivieren,  ca. 4 Sekunden lang berühren.
 - ✓ ∞ leuchtet im Anzeigefeld.
 - ✓ Die Kindersicherung ist aktiviert.

2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren,  ca. 4 Sekunden lang berühren.
 - ✓ ∞ in der Anzeige erlischt.
 - ✓ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Hinweise

- Wenn in der Zeitschaltuhr  eine Zeit eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie die Zeitschaltuhr nicht ändern.
- Die Kindersicherung hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen ausschalten. Drücken Sie dazu den Hauptschalter.

13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

13.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c 1	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = 10 Sekunden 2 = 30 Sekunden ¹ 3 = 2 Minuten
c 2	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = 3 Sekunden ¹ 2 = 6 Sekunden 3 = 10 Sekunden
c 3	Tastenton beim Drücken auf eine Taste	0 = aus 1 = ein ¹
c 4	Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel 3 = hell ¹
c 5	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹
c 6	Kindersicherung einstellbar → "Kindersicherung", Seite 24	0 = nein 1 = ja ¹
c 7	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja ¹
c 8	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel ¹ 3 = lang 4 = extra lang
c 9	Teleskopauszüge nachgerüstet ²	0 = nein ¹ (bei Gestellen und 1-fach Auszug) 1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Je nach Geräteausstattung

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
cR	Wasserhärte	0 = enthärtet 1 = weich (bis 1,5 mmol/l) 2 = mittel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l) ¹ 4 = sehr hart (über 3,8 mmol/l)
c b	Automatisches Schnellaufheizen ab 200 °C ²	0 = nein 1 = ja ¹
cL	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein ¹ 1 = ja

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Je nach Geräteausstattung

13.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Über den Einstellbereich die Grundeinstellung ändern.
3. Mit bestätigen.
- ✓ Im Display erscheint die nächste Grundeinstellung.
4. Mit zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
5. Um Änderungen zu speichern, ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

13.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ berühren.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

13.4 Wasserhärte einstellen

ACHTUNG!

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- ▶ Wasserhärte richtig einstellen.
- Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
- ▶ Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
 - ▶ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Voraussetzungen

- Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.
 - Das Gerät ist ausgeschaltet.
1. ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
 2. Mit der Taste oder zur Grundeinstellung cR wechseln.
 3. Die Wasserhärte über den Einstellbereich einstellen.

Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich "enthärtet" ein.

Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "sehr hart" ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Grundeinstellung Wasserhärte	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
cR 0 = enthärtet ¹	-	-	-
cR 1 = weich	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
cR 2 = mittel	1,5-2,5	8,4-14	15-25
cR 3 = hart	2,5-3,8	14-21,3	25-38
cR 4 = sehr hart ²	über 3,8	über 21,3	über 38

¹ Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

² Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

4. Um Änderungen zu speichern, die Taste ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

14 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

14.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ "Gerät reinigen", Seite 27

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 30
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 30
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.</p> <p>Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ▪ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emaillflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 29</p>
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>
Wassertank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>

14.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 26

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 26
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

15 Reinigungshilfe zur Nassreinigung

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich so leichter entfernen.





15.1 Reinigungsassistent einstellen



⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Innenraum des Backofens ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Kein destilliertes Wasser verwenden.
3. Die Gerätetür schließen.
4.  so oft berühren, bis im Display  markiert ist.
 - ✓ Im Display erscheint die Dauer.
5. Auf  drücken.
 - ✓ Im Anzeigefeld erscheint die Dauer.
 - ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Zeit läuft ab.
 - ✓ Nach Beendigung des Reinigungsassistenten ertönt ein Signal. Auf dem Display wird  angezeigt. Das Gerät ausschalten.

Hinweis: Wenn der Backofen nicht vollständig abgekühlt ist, blinkt im Anzeigefeld . Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und  erlischt.


15.2 Garraum nachreinigen

ACHTUNG!

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser auch unter der Türdichtung nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.
4. Wenn Sie den Garraum ausreichend gereinigt haben:
 - Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in einer Raststellung von ca. 30° ca. 1 Stunde offen lassen.
 - Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D Heißluft**  und 50 °C aufheizen.


15.3 Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, haben Sie mehrere Möglichkeiten.

- Die Spüllauge einige Zeit einwirken lassen, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit Spülmittel einreiben und dann die Reinigungshilfe starten.
- Die Funktion neu starten, nachdem das Innere des Geräts abgekühlt ist.

16 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Das Symbol  erinnert Sie daran, das Entkalken durchzuführen.

Das Entkalken besteht aus 4 Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt dauert das Entkalken ca. 90-110 Minuten:

Schritt	Dauer
1. Schritt: Entkalken	ca. 65 min
2. Schritt: Spülgang	ca. 9 min
3. Schritt: Spülgang	ca. 9 min
4. Schritt: Spülgang	ca. 9 min

16.1 Erster Schritt




ACHTUNG!

Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.


- ▶ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden. Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Hinweis: Füllen Sie während des gesamten Entkalkungsprozesses nicht mehr als 150 ml Flüssigkeit in den Wassertank.


1. Eine Entkalkerlösung mischen:
 - 50 ml flüssiges Entkalkungsmittel
 - 100 ml Wasser
2. Den Wassertank mit der Entkalkerlösung füllen und einsetzen.

3.  so oft berühren, bis im Display  markiert ist.
- ✓ Im Display erscheint die Dauer.
4. Auf  drücken.
- ✓ Nach wenigen Sekunden startet das Entkalken.
- ✓ Nach Ablauf des Entkalkens blinkt im Display *Out - Rnd - FILL*.
5. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

16.2 Zweiter Schritt


1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
2. Auf  drücken.
- ✓ Nach Ablauf des Spülgangs blinkt im Display *Out - Rnd - FILL*.
3. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

16.3 Dritter Schritt


1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
2. Auf  drücken.
- ✓ Nach Ablauf des Spülgangs blinkt im Display *Out - Rnd - FILL*.
3. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

16.4 Vierter Schritt


1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.

2. Auf  drücken.
- ✓ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display *00:00*.
3. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.
4. Den Wassertank trocknen und wieder einsetzen.
- ✓ Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

16.5 Entkalken unterbrochen

Wird das Entkalken unterbrochen z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes, erscheint nach dem Wiedereinschalten des Gerätes das Symbol  im Display. Sie werden aufgefordert drei Mal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des dritten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.

Hinweis: Wenn Sie einen anderen Betrieb einstellen, erscheint im Display *Cln* (Cleaning). Wiederholen Sie nach dem Spülen das unterbrochene Entkalken.

1. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
2. Den leeren Wassertank einsetzen.
3. Auf  drücken.
- ✓ Nach wenigen Sekunden pumpt das Gerät die restliche Flüssigkeit in den Wassertank.
4. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
5. Zum Spülen des Dampfsystems die 3 Spülgänge des Entkalkens durchführen.
→ "Zweiter Schritt", Seite 29
6. Das Entkalken erneut starten.

17 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

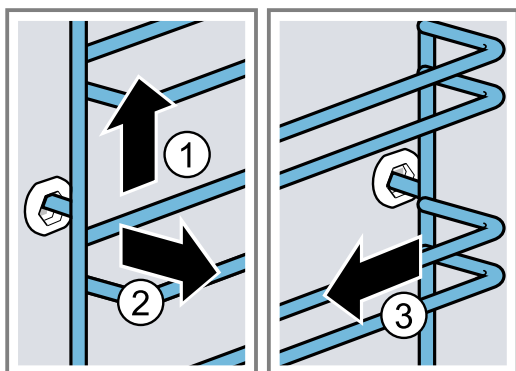
17.1 Gestelle aushängen

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß

- ▶ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

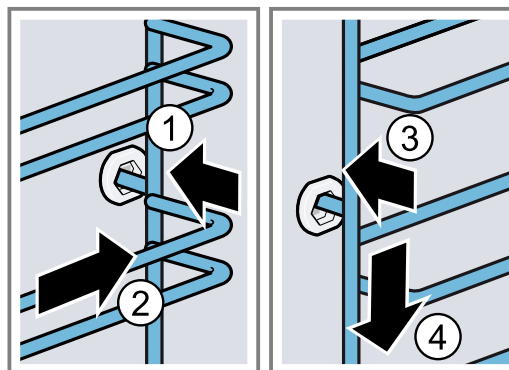


3. Das Gestell reinigen.
→ "Reinigungsmittel", Seite 26

17.2 Gestelle einhängen

Hinweise

- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
 - Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.
1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
 2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



18 Gerätetür

Damit Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig bleibt, können Sie die Gerätetür aushängen und reinigen.

18.1 Gerätetür aushängen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

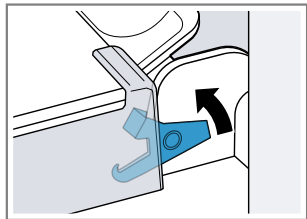
2. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

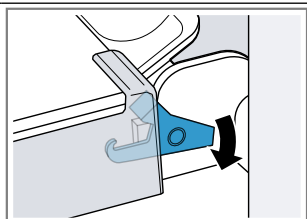
Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

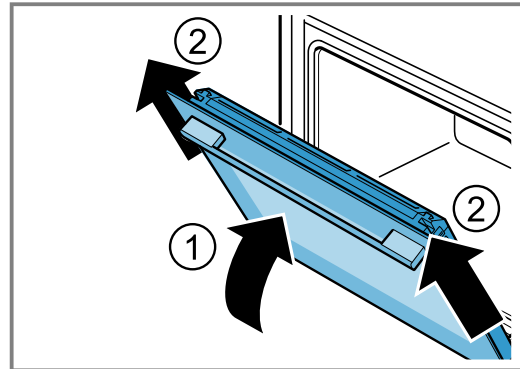
Sperrhebel zugeklappt



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

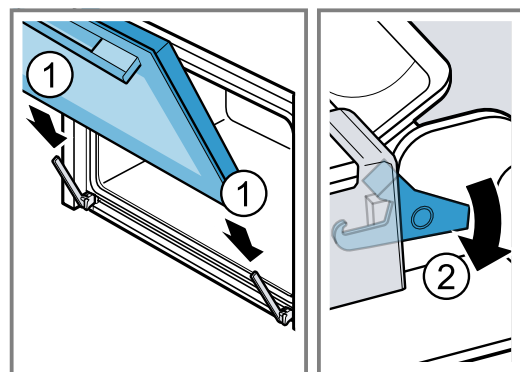
18.2 Gerätetür einhängen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
4. Die Gerätetür schließen.

18.3 Türscheiben ausbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

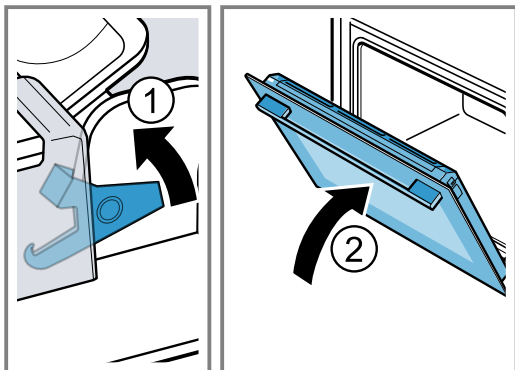
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

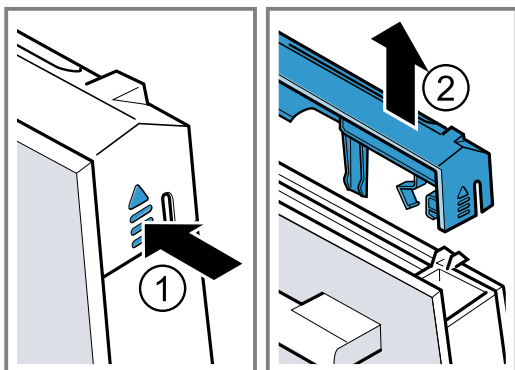
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

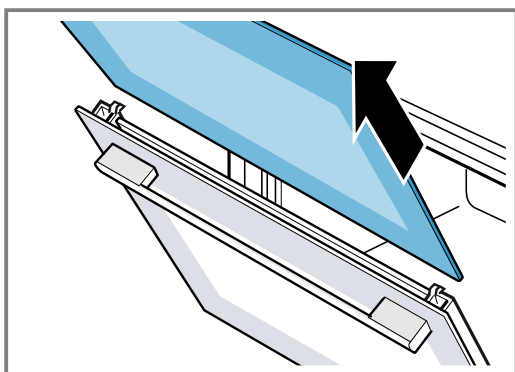
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
 2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.
- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



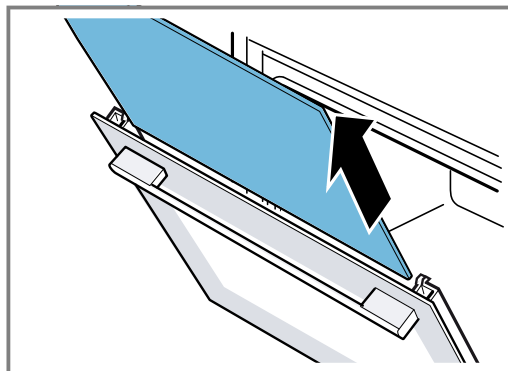
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



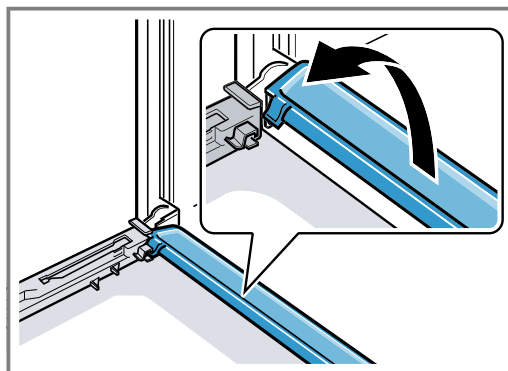
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



7. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



8. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
 - Die Gerätetür öffnen.
 - Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



9. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
 - ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

10. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
11. Die Gerätetür reinigen.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 26
12. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
→ "Türscheiben einbauen", Seite 31

18.4 Türscheiben einbauen

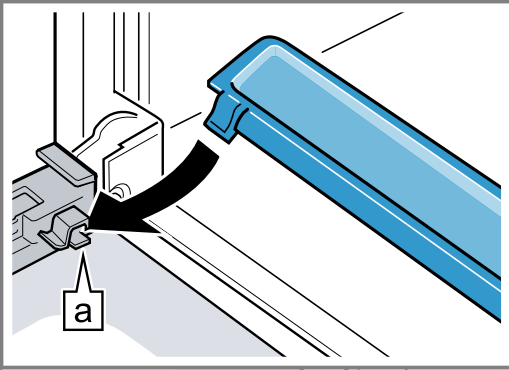
⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

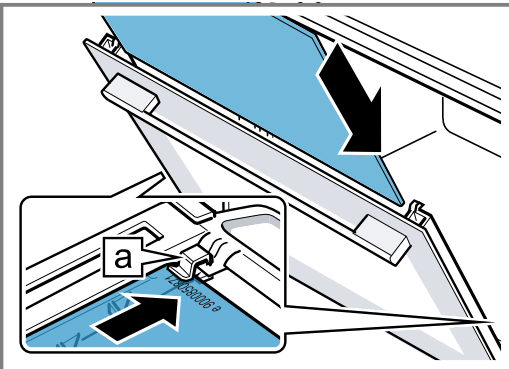
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

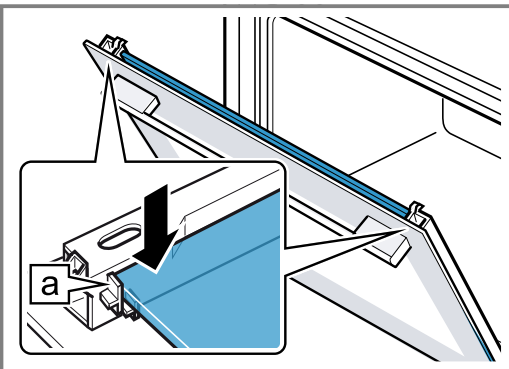
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung **a** setzen und nach unten drehen.



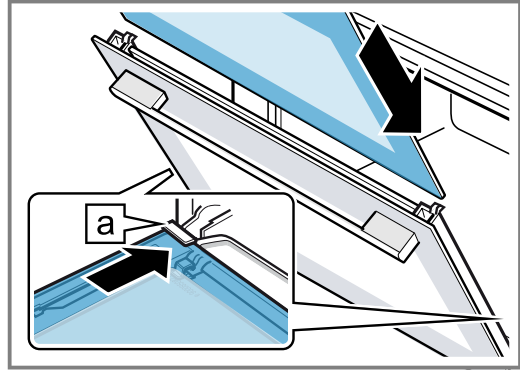
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



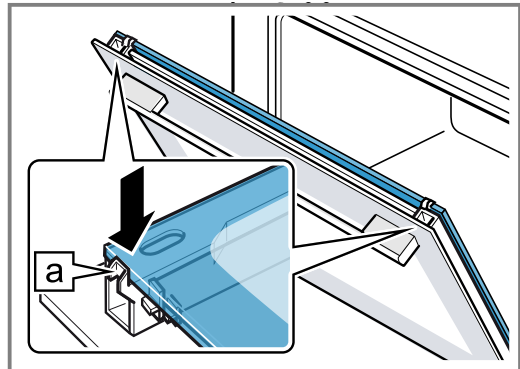
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



5. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



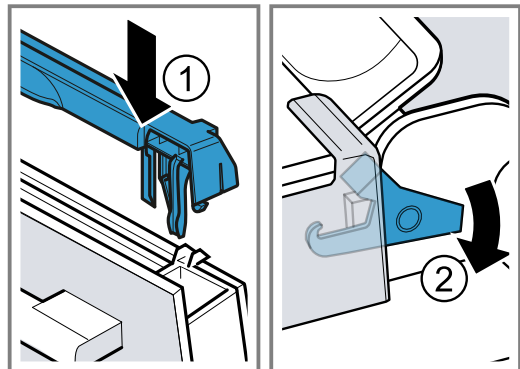
6. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



7. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.

8. Die Gerätetür ganz öffnen.

9. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

10. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

19 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.



⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

19.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 24
Gerät heizt nicht, im Display blinkt der Doppelpunkt und ein \square erscheint.	<p>Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die Grundeinstellung \square \square auf den Wert \square ändern. → "Grundeinstellungen", Seite 24
Betrieb mit Dampfunterstützung startet nicht.	<p>Wassertank ist leer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen", Seite 12 <p>Entkalken sperrt Betriebe mit Dampfunterstützung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → "Entkalken", Seite 28 <p>Dampfsystem ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 35
Im Display blinkt die Uhrzeit.	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Uhrzeit erscheint nicht im Display, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	<p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige. → "Grundeinstellungen", Seite 24
Im Display leuchtet ∞ und Gerät lässt sich nicht einstellen.	<p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste \square. → "Kindersicherung", Seite 24
Im Display blinkt \square und Gerät startet nicht.	<p>Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. 2. Starten Sie den Betrieb erneut.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display erscheint F 8 .	<p>Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schalten Sie das Gerät aus. Bei Bedarf können Sie neu einstellen. <p>Tipp: Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → <i>"Zeitfunktionen", Seite 14</i></p>
Im Display erscheint eine Meldung mit E , z. B. E05-32 .	<p>Elektronikstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie auf die Taste . <ul style="list-style-type: none"> - Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. 2. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → <i>"Kundendienst", Seite 35</i>
Im Display leuchtet  dauerhaft.	<p>Wassertank ist leer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Füllen Sie den Wassertank. → <i>"Wassertank füllen", Seite 12</i> <hr/> <p>Wassertank ist nicht ganz eingeschoben.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schieben Sie den Wassertank vollständig ein. <hr/> <p>Wassertank ist undicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestellen Sie einen neuen Wassertank. <hr/> <p>Sensor ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 35</i>
Im Display leuchtet  .	<p>Gerät ist verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → <i>"Entkalken", Seite 28</i>
Im Display erscheint E in .	<p>Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Führen Sie unterbrochene Entkalken vollständig durch. → <i>"Entkalken unterbrochen", Seite 29</i>
Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten.	<p>Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.</p>
Während dem Betrieb mit Dampfunterstützung entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.	<p>Dampf entweicht aus physikalischen Gründen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie, bis das Garen mit der Dampfunterstützung endet. Nach dem Ende des Garens mit der Dampfunterstützung entweicht nach kurzer Zeit kein Dampf mehr.
Nach der Verwendung der Dampfunterstützung ist Garergebnis zu trocken oder zu feucht.	<p>Dampfintensität falsch eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dampfintensität höher oder geringer einstellen.

19.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

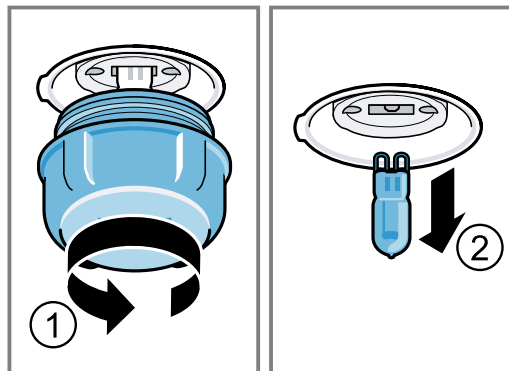
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▶ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- ▶ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.

2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken. Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

20 Entsorgen

20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

21 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

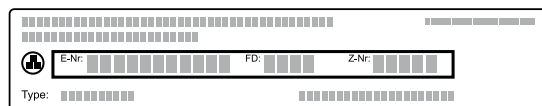
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

22 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

22.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Hinweis: Bei einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist gewünscht, dass im Garraum viel Wasserdampf entsteht.

Wenn der Garraum nach dem Garen abgekühlt ist, wischen Sie den Garraum aus.

22.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3

Backen auf zwei Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1

Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

22.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

22.4 Speisenauswahl







Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150-170	-	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kastenform	3+1		140-150	-	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160	¹	40-45
Biskuitrolle	Backblech	3		190-200 ¹	¹	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	-	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-55
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	-	20-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-170	¹	20-30
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-25
Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen	Universalpfanne Backblech	3+1 5+3+1		140-160	-	15-25
Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)	Universalpfanne Kastenform	2		1. 210-220 2. 180-190	1. ² 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, frisch	Backblech	3		190-210	-	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden	Rundes Pizzablech	2		250-270 ¹	-	8-13
Quiche	Tarteform	1		190-210	-	40-50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170	¹	40-45
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-230	¹	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	2		220-230	¹	35-45
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		1. 140-150 2. 140-150	1. ¹ 2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	¹	130-150
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost Universalpfanne	3		210-220	-	40-50 ²
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	-	130-150 ³
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	¹	50-60
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25-30 ⁴

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.

³ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

⁴ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Lammkeule, ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Offenes Geschirr	2		170-180	¹ 	65-75
Fisch, gebraten, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180	¹ 	20-30
Tellergericht, 1 Portion	Offenes Geschirr	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180 ¹	-	5-15

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.

³ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

⁴ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

22.5 Joghurt


Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Joghurt

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40-45	8-9 Std.

22.6 Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperaturgaren genannt.







Speisen sanftgaren

Voraussetzungen

- Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen.
- Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

1. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
2. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
3. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
4. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, je 300 g	Offenes Geschirr	2		6-8	95 ¹	60-70
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	2		4-6	85 ¹	75-100
Rinderhüfte, 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Offenes Geschirr	2		6-8	100 ¹	160-220
Rinderfilet, 4-6 cm dick, 1 kg	Offenes Geschirr	2		6-8	85 ¹	90-150
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	2		4	80 ¹	50-70
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	2		4	85 ¹	30-70

¹ Das Gerät vorheizen.

22.7 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Generelle Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

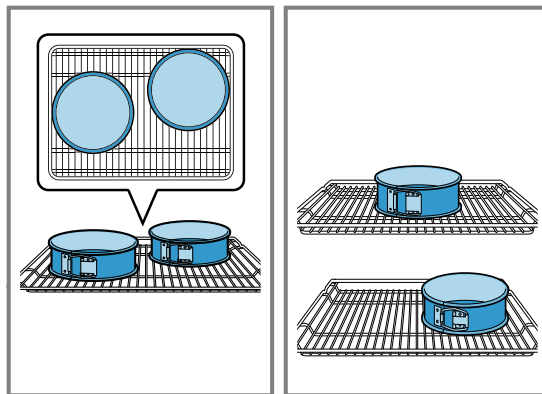
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.




Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	☐	140-150 ¹	-	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3	☉	140-150 ¹	-	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1	☉	140-150 ¹	-	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	5 + 3 + 1	☉	130-140 ¹	-	35-55
Small Cakes	Backblech	3	☐	150 ¹	-	25-35
Small Cakes	Backblech	3	☉	150 ¹	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1	☉	140 ¹	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	5 + 3 + 1	☉	140 ¹	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☉	150-160	¹ ☂	30-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3 + 1	☉	150-160 ²	-	35-50

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3	5-6



23 Montageanleitung

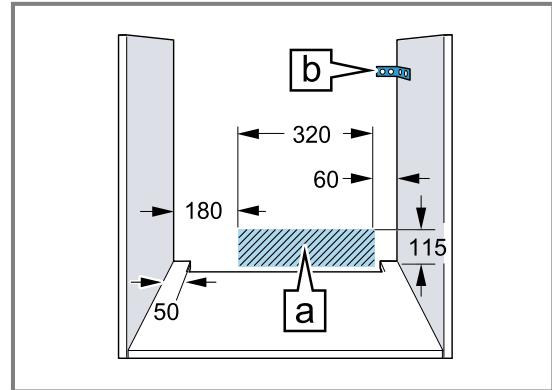
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



23.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche  oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel  an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

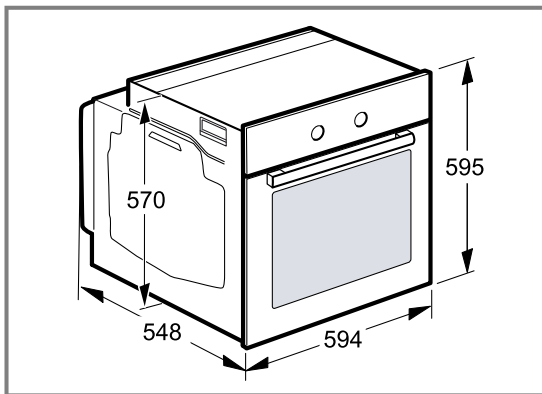
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

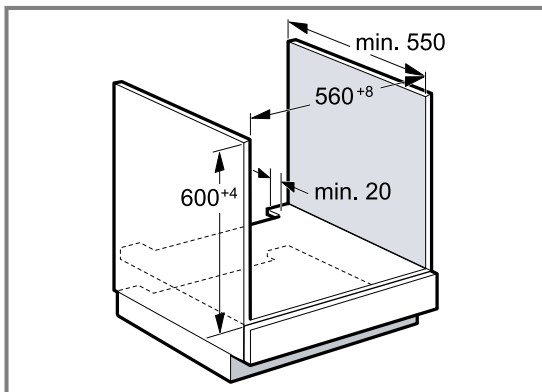
23.2 Gerätegröße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



23.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

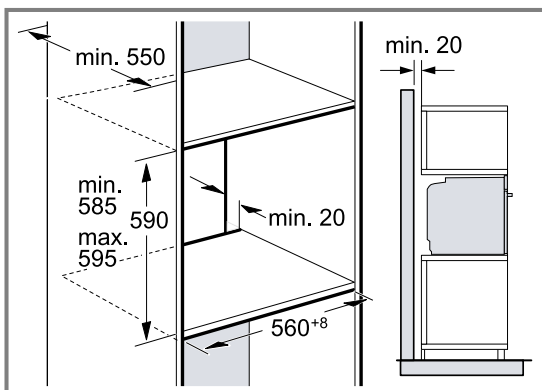
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

23.4 Einbau in einen Hochschrank

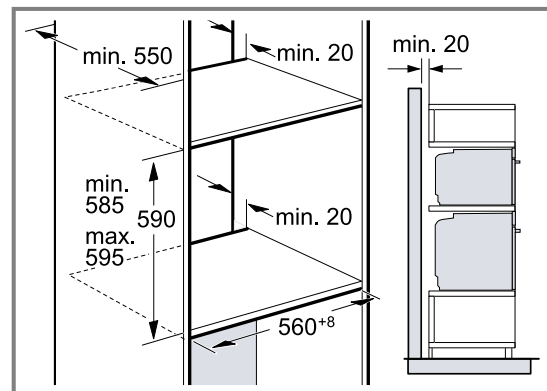
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



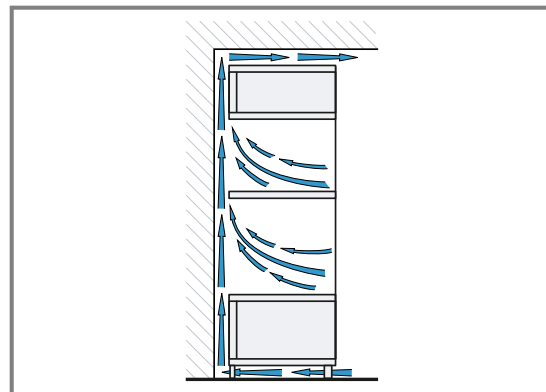
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

23.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



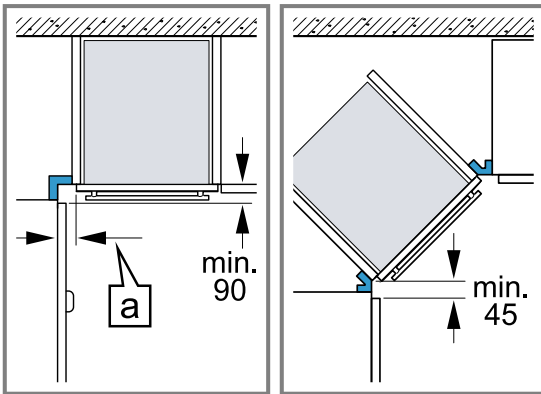
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

23.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

23.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.

Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

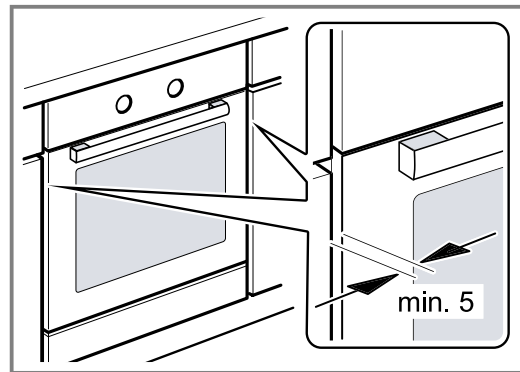
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

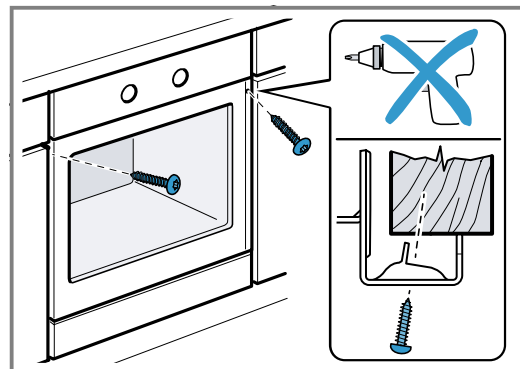
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter \oplus
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

23.8 Gerät einbauen

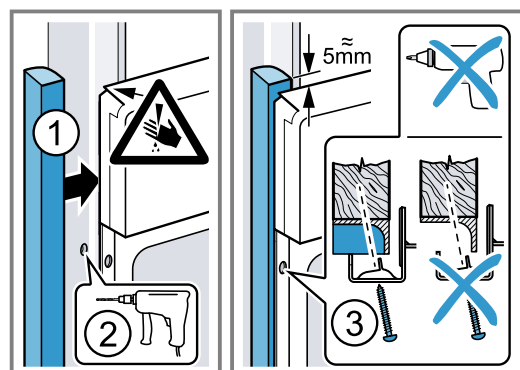
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



3. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
 - Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
 - Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
 - Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

23.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001691514

021014

de