

EEBP6750.0J

---

# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitsinformationen	2	Verwendung des Zubehörs	16
Sicherheitsanweisungen	4	Zusatzfunktionen	18
Gerätebeschreibung	7	Tipps und Hinweise	20
Bedienfeld	8	Reinigung und Pflege	36
Vor der ersten Inbetriebnahme	10	Fehlersuche	39
Täglicher Gebrauch	10	Technische Daten	41
Uhrfunktionen	14	Energieeffizienz	41
Automatikprogramme	15		

Änderungen vorbehalten.

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

### **Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

## **Allgemeine Sicherheit**

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasstür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.

## SICHERHEITSSANWEISUNGEN

### Montage



**WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

### Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

### Gebrauch



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

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



**WARNUNG!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
    - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
    - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
    - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
    - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
    - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
  - Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
  - Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
  - Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
  - Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## Pyrolyse



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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen.  
Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.

- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.



### **WARNING!**

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

## Entsorgung



**WARNING!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

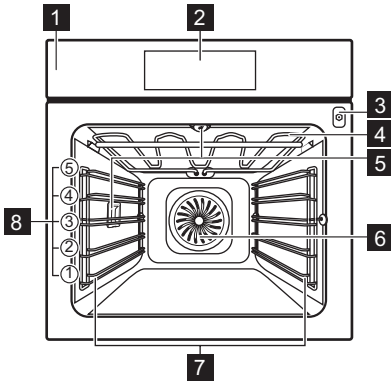
## Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

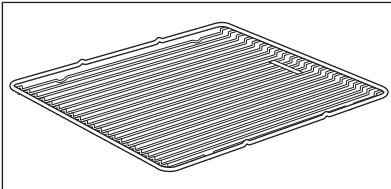
### Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Buchse für den KT Sensor
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

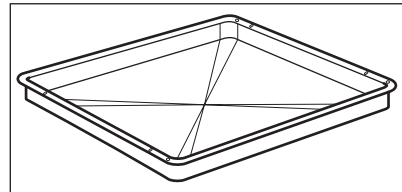
### Zubehör

#### Kombirost



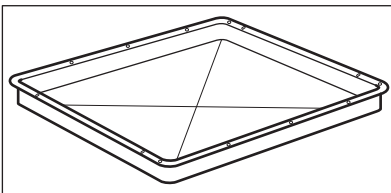
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

#### Brat- und Fettpfanne



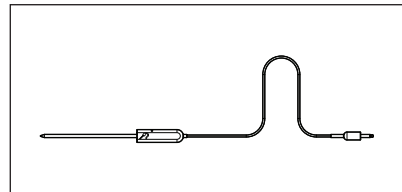
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

#### Backblech



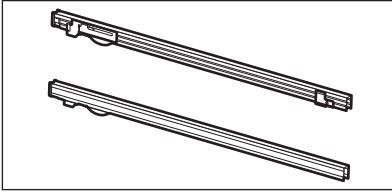
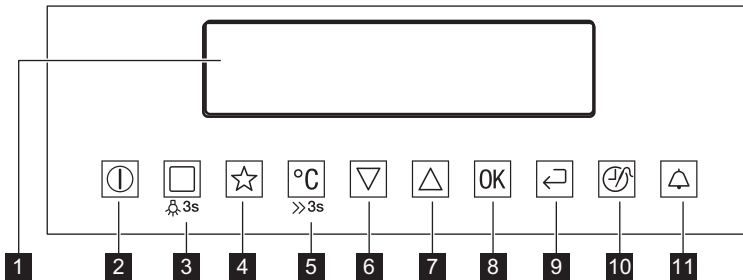
Für Kuchen und Plätzchen.

#### Kerntempersensur



Zum Messen des Garzustands.






Für Roste und Backbleche.

**Teleskopauszüge****BEDIENFELD****Elektronischer Programmspeicher**

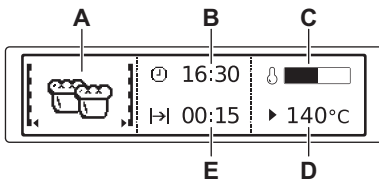
Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4		Bevorzugtes Programm	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5		Temperaturoauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion das Feld 3 Sekunden lang berühren: Schnellaufheizung.





	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
6		Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7		Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9		Home-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der Funktionen Tastensperre, Bevorzugtes Programm, Heat + Hold, Set + Go berühren. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
11		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.







## Display



- A) Ofenfunktion
- B) Tageszeit
- C) Aufheiz-Anzeige
- D) Temperatur
- E) Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen:

Symbol	Funktion	
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.

Symbol	Funktion	
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ▽ und △ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Anzeige für die Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

### Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie △ oder ▽, um den Wert einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

## TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

### Navigation in den Menüs






1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ▽ oder △, um die Menüoption einzustellen.
















Mit ↵ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.


## Überblick über die Menüs

### Hauptmenü

Sym- bol	Menüpunkt	Anwendung
	Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Pyrolyse	Pyrolytische Reinigung.
	Einstellungen	Ermöglicht die Änderung weiterer Einstellungen.
	Bevorzugtes Programm	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.









### Untermenü von: Einstellungen

Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	Set + Go	Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Set + Go.
	Heat + Hold	Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Heat + Hold.
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

## Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Feuchte Heißluft	Zum energiesparenden Backen und Garen von trockenem Gebäck. Auch zum Backen von Backwaren in Formen auf einer Ebene. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 verwendet.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.

Ofenfunktion		Anwendung
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Gärstufe	Zum kontrollierten Gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
	Brot Backen	Zum Backen von Brot.
	Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Überbacken und Bräunen.
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
	ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion.

## Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

## Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion wählen. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt.

## Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.







Zum Einschalten der Funktion halten Sie  $^{\circ}\text{C}$   $\gg_{3s}$  3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige verändert sich.

## Restwärme

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

## UHRFUNKTIONEN

### Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.  Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und <b>OK</b> zum Starten.
	Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

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






Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet das Gerät die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

### Einstellen der Uhrfunktionen



- Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Sie können die Funktionen: Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
- Die Funktionen: Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.

5. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.


## Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können diese Funktion im folgenden Menü ein- und ausschalten: Einstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.

5. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.



Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

## Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik. Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld. Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder , um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

## AUTOMATIKPROGRAMME



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit **OK** bestätigen.



Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

## Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet automatisch die Gardauer. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü: Koch-Assistent. Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion: Gewichtsautomatik. Mit **OK** bestätigen.
5. Berühren Sie  $\Delta$  oder  $\nabla$ , um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit **OK** bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

6. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie  $\Delta$  oder  $\nabla$ , um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein Sensorfeld, um es abzustellen.



Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Kerntempersensoren (KT Sensor)

Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

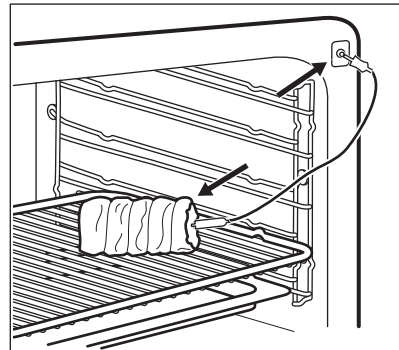


**ACHTUNG!** Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.



Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie  $\Delta$  oder  $\nabla$  innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein. Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.
6. Drücken Sie  $\text{⌂}$ , um die Kerntemperatur zu ändern.



Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.

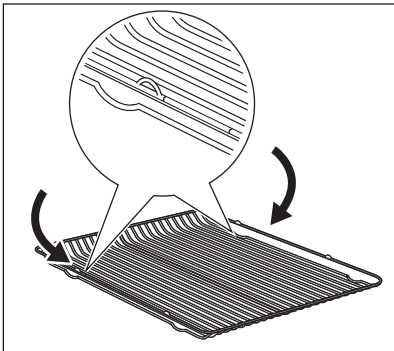


**WARNING!** Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze und den Stecker des KT Sensors herausziehen.

## Einsetzen des Zubehörs

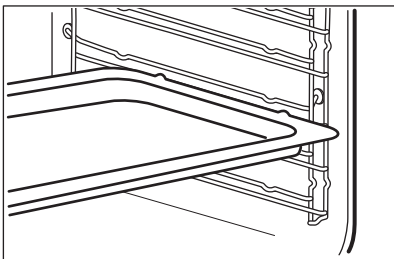
Kombirost:

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



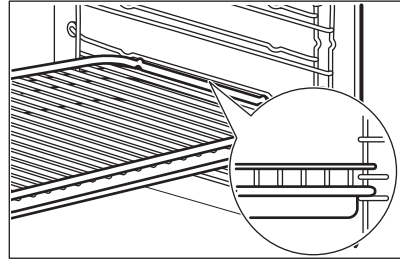
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

## Teleskopauszüge - Einsetzen des Zubehörs



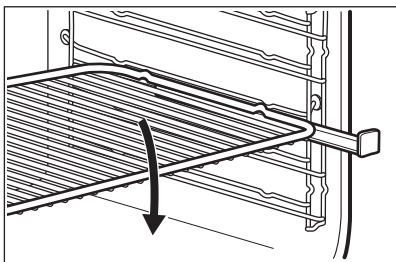
**ACHTUNG!** Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge vollständig in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Kombirost:

Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.

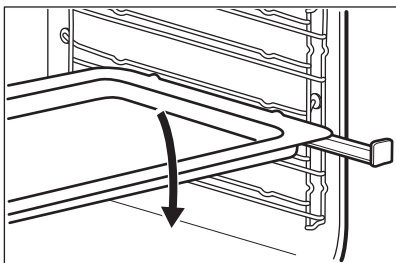


Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Kombirosts ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.



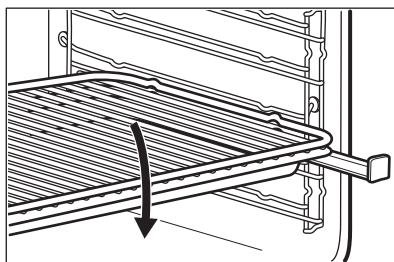
Backblech oder tiefes Blech:

Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.




## ZUSATZFUNKTIONEN

### Bevorzugtes Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Bevorzugtes Programm. Sie können 20 Programme speichern.

### Speichern eines Programms



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit **OK** bestätigen.  
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit **OK** bestätigen.

6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.  
Der erste Buchstabe blinkt.

7. Berühren Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.

8. Drücken Sie **OK**.  
Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.

10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie  oder  und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

## Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Bevorzugtes Programm.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie **☆**, um direkt in das folgende Menü zu gelangen: Bevorzugtes Programm. Sie können es auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

## Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

**i** Während der Pyrolyse verriegelt die Tür automatisch. Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Sensorfeld berühren.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie **🔒** und **☆** gleichzeitig, bis das Display eine Meldung anzeigt. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

## Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine sonstige Einstellung vor.
3. Drücken Sie **🔒** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.

**i** Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.

Drücken Sie **🔒**, um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie **🔒** erneut und dann **OK** zur Bestätigung.

**i** Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

## Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Sensorfelds einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie **🔒** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie **🔒** wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld (außer **Ⓛ**) zum Starten der Funktion: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein akustisches Signal.

**i**

- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Mit dem Menü Einstellungen können Sie die folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go.

## Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch

ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	1.5



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

## Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die

Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.

- Tageshelligkeit:
  - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

## Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

## TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

## Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

### Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

### Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

Teller und Geschirr gleichmäßig auf dem Kombirost verteilen. Schichten Sie das Geschirr nach halber Anwärmzeit um (unten und oben vertauschen).

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

### Gärstufe

Diese Automatikfunktion kann für alle Rezepte mit einem Hefeteig verwendet werden. Das Programm sorgt für eine gute Umgebungstemperatur, um den Teig gehen zu lassen. Teig zum Gehen lassen in ein ausreichend großes Gefäß legen und mit einem feuchten Handtuch oder Plastikfolie abdecken. Schieben Sie den Kombirost in die erste Einschubebene ein und stellen Sie

das Gefäß darauf. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Funktion Gärstufe ein. Stellen Sie die benötigte Zeit ein.

## Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. <b>Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.</b>
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## Backen auf einer Einschubebene:

### Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Fruchtkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskuit (ohne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	60 - 90	2
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/ Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig) <sup>2)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig) <sup>2)</sup>	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

## Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread / Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.



## Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Feuchte Heißluft

Speise Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufauf	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	2
Süßer Auflauf	180 - 200	45 - 60	2
Gugelhupf oder Brioche	160 - 170	50 - 70	1
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Streuselkuchen (trocken)	160 - 170	20 - 40	3
Hefekleingebäck	160 - 170	20 - 40	2

## Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper.

## Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT

Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur

behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen aus und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

## Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

## Tabelle Braten

Rindfleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/ Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Schweinefleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter/Nack- en/Schinken- stück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrill- en	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Spar- eribs	1 - 1,5 kg	Heißluftgrill- en	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrill- en	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrill- en	150 - 170	90 - 120	1

## Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	Heißluftgrill- en	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heißluftgrill- en	160 - 180	120 - 150	1

## Lamm

Speise	Menge (kg)	Funktion	Tempera- tur (°C) Ebene	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule/ Lammbraten	1 - 1.5	Heißluftgrill- en	150 - 170	100 - 120	1
Lammrück- en	1 - 1.5	Heißluftgrill- en	160 - 180	40 - 60	1

## Wild

Speise	Menge	Funktion	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrück- en/-keulen	bis zu 1 kg	Ober-/ Unterhitze	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Reh-/Hirs- chrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/ Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1
Rehkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/ Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Geflügel

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

## Fisch, gedünstet

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1.5	Ober-/ Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

## Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



**ACHTUNG!** Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

## Grillstufe 1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		1. Seite	2. Seite	
Roastbeef/Filet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		1. Seite	2. Seite	
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Ebene
	1. Seite	2. Seite	
Burgers / Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Toast <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Tiefkühlgerichte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

### Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Temperatur (°C)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Obstkuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3

<sup>1)</sup> Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

### Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-



Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

## Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

### Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

### Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

## Dörren

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

## Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## Brot Backen

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

## KT Sensor-Tabelle

### Rindfleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Rostbraten / Filet: englisch	45 - 50
Rostbraten / Filet: medium	60 - 65
Rostbraten / Filet: durch	70 - 75

### Schweinefleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Schulter / Schinken / Nackenstück vom Schwein	80 - 82
Kotelettstück (Rücken)/Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

### Kalbfleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

### Hammel-/Lammfleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten / Lammkeule	70 - 75

### Wild

Speise	Kerntemperatur (°C)
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Hase, ganz	70 - 75

Speise	Kerntemperatur (°C)
Reh-/Hirschrücken	70 - 75
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

## Fisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

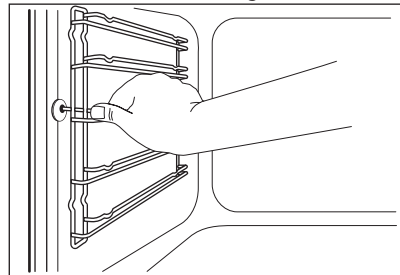
## Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

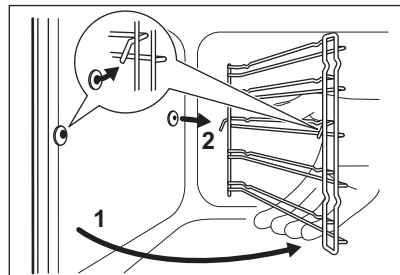
## Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen.

## Pyrolyse



**ACHTUNG!** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



**Die Pyrolyse startet nicht:**

- Wenn Sie den Stecker des KT Sensors nicht aus der Buchse gezogen haben.
  - Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.
- Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.



**ACHTUNG!** Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie im Hauptmenü die Funktion Pyrolyse. Mit **OK** bestätigen.
3. Stellen Sie die Dauer des Reinigungsprozesses ein:

Option	Beschreibung
Kurz	1 Std. bei geringerer Verschmutzung
Normal	1 Std. 30 Min. bei normaler Verschmutzung
Stark	2 Std. 30 Min. bei starker Verschmutzung

4. Berühren Sie **OK** zur Bestätigung.



Beim Beginn der pyrolytischen Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt.



Um die pyrolytische Reinigung vor dem Abschluss abubrechen, schalten Sie das Gerät aus.



**WARNUNG!** Nach Beendigung der Funktion ist das Gerät sehr heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Nach Beendigung der Funktion ist die Tür während der Abkühlphase verriegelt. Während der Abkühlphase sind einige der Gerätefunktionen nicht verfügbar.

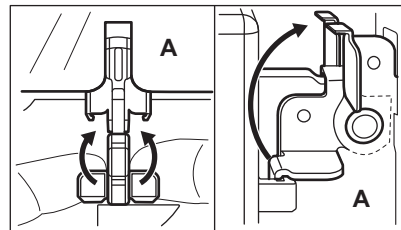
## Aus- und Einbauen der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

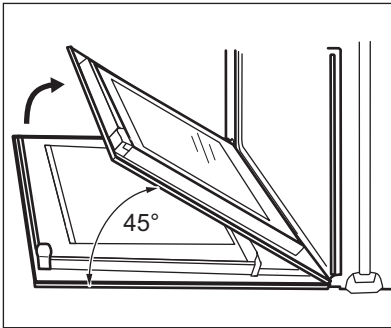


**WARNUNG!** Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

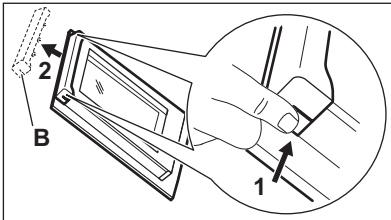
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.



3. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45 Grad.

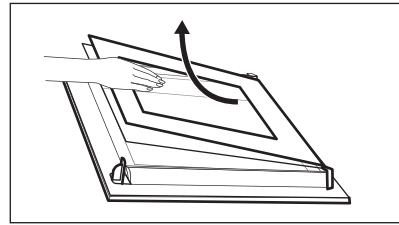


4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



**ACHTUNG!** Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Tür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

## Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



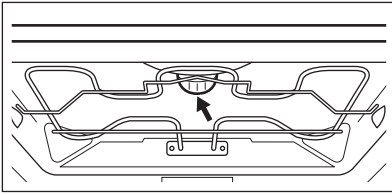
### WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

## Obere Lampe

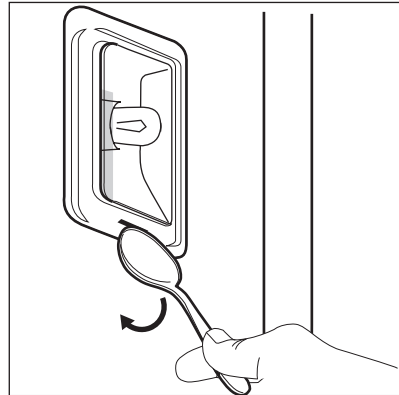
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

### Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

## FEHLERSUCHE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit ein
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des KT Sensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des KT Sensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

### Service­daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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



## TECHNISCHE DATEN

### Technische Daten

Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz

## ENERGIEEFFIZIENZ

### Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Küppersbusch
Modellidentifikation	EEBP6750.0J
Energieeffizienzindex	92.9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.79 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	40.0 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

### Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

#### • Allgemeine Tipps

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.

- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
- Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### • Garen mit Heißluft - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.

#### • Restwärme

- Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich


das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.


- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmtemperatur an.

- **Öko-Funktionen** - schlagen Sie unter „Ofenfunktionen“ nach.
- Wenn Sie die Funktion **Feuchte Heißluft** verwenden, wird die Lampe nach 30 Sekunden ausgeschaltet. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.
- Wenn Sie die **Öko-Funktionen** verwenden, erlischt die Backofenlampe. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.

## UMWELTTIPPS

---

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

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



**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)