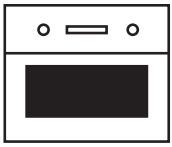
BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen



DE

CBM6550.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung vor Aufstellung und Inbetriebnahme.
Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

Service und Kundendienst
Phone: 0209;401/ 631
Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhaltsverzeichnis

1. Symbol- und Hinweiserklärung 5

2. Reinigung und Pflege 7

2.1. Für alle Oberflächen 7

3. Wartungsarbeiten 10

3.1. Auswechseln der Backofenlampe 10

3.2. Aus-und Einbau der Seitenführungen 11

4. Vor dem ersten Gebrauch 11

4.1. Wichtige Gebrauchshinweise . 12

5. Übersicht über Ihren Backofen .. 13

5.1. Bedienfeld 14

5.2. Zubehör 15

6. Backofenfunktionen 16

6.1. Garfunktionen 16

6.2. Spezialfunktionen 18

7. Backofenbedienung 20

7.1. Ein- und Ausschalten des Ofens 20

7.2. Sleep Modus 20

7.3. Erstinbetriebnahme 20

7.4. Auswahl einer Garfunktion 21

7.5. Auswahl einer Spezialfunktion 22

7.6. Änderung der Einstellung während des Garvorgangs 22

7.7. Automatikprogramm 23

7.8. Änderung der Parameter 24

7.9. Zeiteinstellungen 25

7.10. Schnellaufheizen 27

8. Mikrowelle 27

8.1. Mikrowellenfunktion 27

8.2. Mikrowelle - Schnellstart 28

8.3. Mikrowellenleistung verändern28

8.4. Mikrowellendauer verändern ...28

8.5. Fügen Sie Mikrowellen zu einer Zubereitungsoption hinzu 28

***9. Favoriten*.....29**

9.1. Favorit aufrufen.....29

9.2. Favorit abspeichern.....29

9.3. Favorit löschen 29

***10. Einstellungen* 30**

10.1. Sprache.....30

10.2. ECO.....30

10.3. Startton.....30

10.4. Einstellung der Einheiten.....30

10.5. Einstellung von Datum und Uhrzeit.....31

***11. Sonstige Funktionen* 31**

11.1. Demo-Modus einstellen.....31

11.2. Kindersicherung 31

11.3. Werkseinstellungen.....32

11.4. Automatische Bestätigung.....32

***12. Bratenthermometer*.....32**

12.1. Einsatz des Bratenthermometers bei Garfunktionen 33

12.2. Einsatz des Bratenthermometers bei Automatikprogrammen.....34

***13. Was tun, wenn...* 35**

Garantiebedingungen

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

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungsoder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden

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

Copyright

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

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

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

Änderungen

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

Vollständigkeit

Dieses Dokument hat insgesamt 40 Seiten.

Wenn Sie alle Seiten fortlaufend vorliegen haben, ist Ihr Dokument vollständig.

Software

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

Verfügbarkeit der Anleitung

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

Kontaktformular

Lieber Küppersbuschgeräte-Neu-Benutzer...

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

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

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

Die Aufgaben dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

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

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

1. Symbol- und Hinweiserklärung

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

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

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

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

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

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

	**GEFAHR** **Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.**

	**TIPP** **Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.**

	**WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE!** **ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!** **In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.**

	**HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.** **Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriff e vorzunehmen!**

	**HEISSE OBERFLÄCHEN!** **Dieses Symbol ist auf Oberfl ächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen. Die Oberfl ächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein Dieses Symbol warnt vor Verbrennungsgefahr.**

Lieferung kontrollieren

Transportieren Sie den Backofen an einen geeigneten Standort und packen Sie ihn dort aus. Die Montage und Installation dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden.

Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

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



VORSICHT!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb!

2. Reinigung und Pflege

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

2.1. Für alle Oberflächen



LEBENSGEFAHR!

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



VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

- □ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Flecken oder Reste, die nicht entfernt wurden, können beim nächsten Aufheizen des Geräts festbrennen. Oftmals können die so entstandenen Flecken oder Reste nicht mehr spurlos entfernt werden.
- □ Reinigen Sie bei leichten Verschmutzungen die Flächen mit einem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm sowie mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel. Waschen Sie sie mit kaltem Wasser ab, damit keine Reinigungsmittelreste verbleiben, die Verfärbungen oder Flecken verursachen könnten. Trocken Sie die Flächen anschließend mit einem Tuch ab. Bei hartnäckigeren Flecken finden Sie in den folgenden

Abschnitten Hinweise für die einzelnen Flächen und Elemente. VSR 0-FIX-C ist ausgezeichnet für die Reinigung von Glaskeramik, von Emaille und der Verkleidung der Türinnenseite geeignet. Dieses Reinigungspulver kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.

□ Die Seitenführungen können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden. Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Seitenführungen.

□ Reinigen Sie die Backofenaußenfläche und das -zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel. Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.



REINIGEN SIE AUF KEINEN FALL MIT

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

2.1.1 Entfernung von Verkrustungen

Starke Verkrustungen müssen zunächst aufgeweicht werden. Das geschieht am Besten mit einem nassen Tuch. Anschließend können die Verkrustungen einfacher entfernt werden. Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung, die sich aber nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung auswirkt. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Einsatz eines Reinigungsschabers



VORSICHT! SCHNITTGEFAHR!

Die Klingen des Reinigungsschabers sind sehr scharf.
Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach an und schieben Sie die Verkrustungen damit weg.

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

2.1.2 Verwendung von Backofenspray – Hinweise

Beachten Sie in allen Fällen die Herstellerhinweise.

	**VORSICHT!** **Nicht in die Lüfteröff nung auf der Rückseite sprühen. Der ökotherm®-Katalysator wird durch Kontakt mit Backofenspray zerstört.**

Aluminium sowie lackierte Oberflächen und Kunststofffflächen werden durch Backofenspray beschädigt. Aus Umweltschutzgründen sollten Sie versuchen, weitgehend auf Backofenspray zu verzichten. Sollten Sie es dennoch einsetzen wollen, dürfen Sie damit nur den Innenbereich und die Emaille-Bleche besprühen.

Verchromte Backofenblenden

Türfront und Griff mit verchromten, schwarzfarbigen Blenden

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



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

Edelstahl

Türfront, Schalterleiste aus Edelstahl



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

	**VORSICHT!** **Edelstahl ist besonders kratzempfindlich! Verwenden Sie keinen Reinigungsschaber!** **Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!**



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

Emaille

Backofeninnenraum, Front, Bleche

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





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

3. Wartungsarbeiten

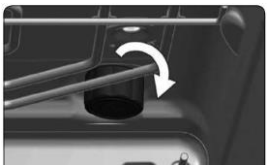
3.1. Auswechseln der Backofenlampe



ACHTUNG!

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.
Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

3.1.1 Austausch der oberen Lampe



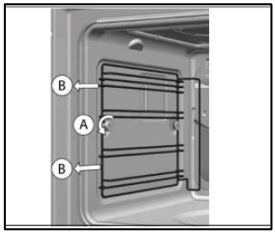
- □ Schrauben Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung ab.
- □ Tauschen Sie die Lampe aus.
- □ Schrauben Sie das Vorsatzglas wieder auf.

3.2. Aus-und Einbau der Seitenführungen

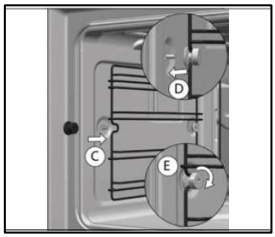
Es stehen 4 Einschubhalterungen an den Seitenwänden zur Verfügung. Die Einschubhalterungen sind von unten nach oben von 1 bis 4 nummeriert. Die Einschubhalterung 1 ist die niedrigste.

Ausbau

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



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



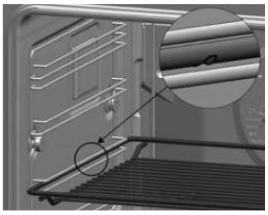
4. Vor dem ersten Gebrauch

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

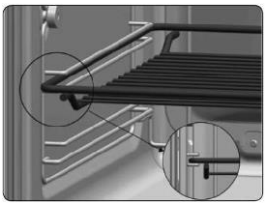
- □ Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
- □ Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion / bzw. / bei 200 ºC eine Stunde lang laufen.
- □ Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
- □ Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.
- □ Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

4.1. Wichtige Gebrauchshinweise

- □ Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung, sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten. Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das dies die Emaillierung beschädigen kann.
- □ Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.
- □ Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.
- □ Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.
- □ Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
- □ Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen.



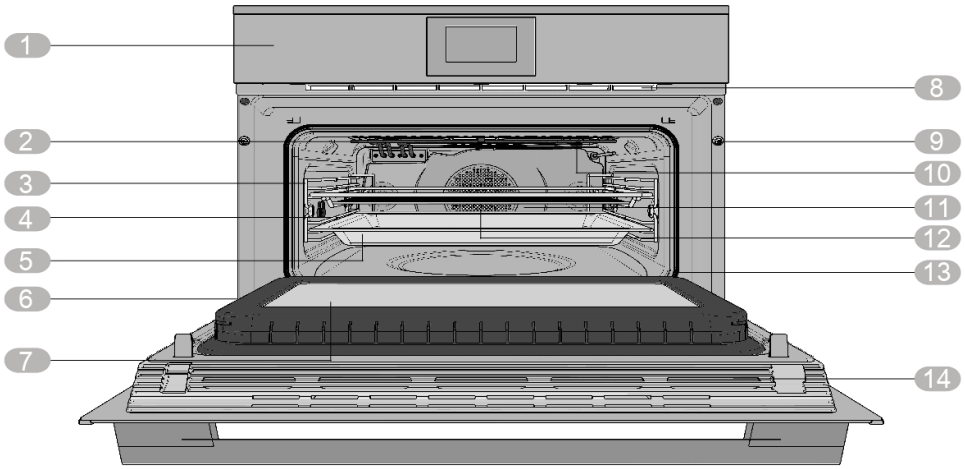
- □ Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern.



- □ Die Backbleche haben eine vordere Lasche für die einfache Herausnahme. Diese Lasche muss in Richtung der Außenseite des Backofens zeigen.



5. Übersicht über Ihren Backofen



1	Bedienblende	8	Kühlluftaustritt
2	Grill	9	Befestigung am Einbauschrank
3	Einschubebenen	10	Lampe
4	Rost	11	Rückwand
5	Glasschale	12	Warmluftgebläse
6	Scharnier	13	Backofendichtung
7	Innenscheibe	14	Backofentür

5.1. Bedienfeld



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

2 Funktionen
Mit diesem Sensor rufen Sie die Garfunktionen auf.

3 Programme
Mit diesem Sensor rufen Sie das Automatikprogramme auf.

4 Favoriten
Gespeicherte Programme aufrufen.

5 Mikrowelle
Wählen Sie Mikrowellenfunktionen oder schalten Sie die zusätzlichen Mikrowellenfunktion ein.

6 Einstellungen
Mit diesem Sensor rufen Sie das Einstellungsmenü auf.

7 Kindersicherung
Mit diesem Sensor aktivieren Sie die Kindersicherung.

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

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

10 Licht
Mit diesem Sensor schalten Sie das Lich ein und aus.

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

12 OK
Mit diesem Sensor bestätigen Sie Ihre Auswahl bzw. starten einen Vorgang.

13 14 Hoch - Runter
Mit diesen Sensoren navigieren Sie sich durch die jeweiligen Menüs.

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

16 Temperatur
Mit diesem Sensor verändern Sie die eingestellte Temperatur.

17 Gewicht
Mit diesem Sensor können Sie die Gewichtseinstellungen anpassen.

5.2. Zubehör

5.2.1 Zum Serienzubehör gehört:

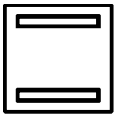
- □ 1 Grillrost
- □ 1 Glasschale
- □ 1 Bratenthermometer

5.2.2 Zum Sonderzubehör gehört:

- □ Grillrost
- □ Glasschale

6. Backofenfunktionen

6.1. Garfunktionen



Ober-/ Unterhitze

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



Intensiv-Umluftgrillen + Unterhitze

Diese Kombination aus Großfl ächen-Grill, Unterhitze und Ventilator sorgt dafür, dass großes Gargut von innen saftig bleibt und außen schön knusprig und braun wird. Perfekt geeignet für gefüllte Braten oder gefülltes Geflügel.



Intensiv-Umluftgrillen

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



Umluftgrillen

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



Grill / Unterhitze

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

Großfl ächen-Grill



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

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



Grill

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



Ökotherm Pizzastufe

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



Ober-/ Unterhitze mit Umluft

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



Ökotherm Intensivheißluft

Die zusätzlich zur Heißluftbeheizung eingeschaltete Oberhitze sorgt für eine köstliche Kruste und intensive Bräunung. Perfekt geeignet für Ofenkartoff eln, Braten oder zum Überbacken von Gerichten.



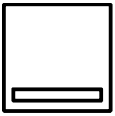
ECO

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

Ökotherm Heißluft



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



Unterhitze

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



Oberhitze

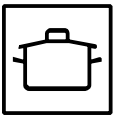
Die vom oberen Heizkörper erzeugte Wärme ist perfekt geeignet zum Überbacken und Bräunen von Gerichten.

6.2. Spezialfunktionen



Auftauen

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



Niedertemperaturgaren

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



Warmhalten

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



Tiefkühlkost

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



Gratinieren

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



Konservieren

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



Dörren

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



Brot backen

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



Popcorn

Dieses Programm eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Popcorn.



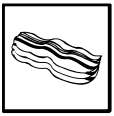
Suppe

Dieses Programm eignet sich besonders gut für das Aufwärmen von Suppe.



Kartoffel

Dieses Programm eignet sich besonders gut zum Kochen von Kartoffeln.



Schinkenspeck

Dieses Programm eignet sich besonders gut zum Grillen von Schinkenspeck.



Reis

Dieses Programm eignet sich besonders gut für das Aufwärmen und Kochen von Reis.

7. Backofenbedienung



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

7.1. Ein- und Ausschalten des Ofens

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



Wenn nach dem Drücken dieser Taste keine weiteren Einstellungen erfolgen, schaltet sich der Ofen aus oder in den Energiesparmodus (wenn die manuelle Bestätigung aktiviert ist) (Siehe das Kapitel „Einstellungen“).

□ Um den Ofen auszuschalten, müssen Sie die Taste ⏻ erneut drücken.

7.2. Sleep Modus

□ Wenn die manuelle Bestätigung aktiviert wurden (werkseitige Einstellung) und keine weiteren Einstellungen innerhalb von 30 Sekunden nach dem Drücken der ⏻-Taste erfolgen, schaltet sich der Ofen in den Energiesparmodus.

□ Der Sleep Modus ist für 5 Minuten aktiv und ermöglicht Ihnen, per Betätigung des ⏻ Sensors in den vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

□ Alle programmierten Einstellungen werden während dieses Zeitraums von 5 Minuten gespeichert. Nach 5 Minuten schaltet sich der Ofen aus und stellt auf Zeitanzeige um.

7.3. Erstinbetriebnahme

Vor der ersten Benutzung des Ofens müssen Sprache, Datum, Zeit, Temperatur und Maßeinheiten eingestellt werden.

7.3.1. Ersteinstellungen

Einstellung sprache

□ Drücken Sie ∧ oder ∨ bis die gewünschte Sprache erscheint.

□ Bestätigen Sie mit OK.

Einstellung von Datum und Uhrzeit

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Jahr zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Monat zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Tag zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Zeit einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Minuten einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um Sie die Uhrdarstellung (Standard oder Retro) zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um das Uhrformat auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

Einstellung der Einheiten

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Gewichtseinheit (Standardeinstellung ist Kilogramm) auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Temperatureinheit (Standardeinstellung ist Celsius) auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

Nachdem die anfänglichen Einstellungen vorgenommen wurden, schaltet sich der Ofen auf den Startbildschirm.

7.4. Auswahl einer Garfunktion

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol ⏻ drücken.
- □ Drücken Sie die -Taste, um das Funktionsauswahlmenü aufzurufen.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Backofenfunktionen  zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Funktion zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Gartemperatur zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.



Für die Programmierung einer Zubereitungszeit und des Endes einer Zubereitungszeit lesen Sie bitte das Kapitel „Zeiteinstellungen“.



Es ist möglich, Mikrowellen zu einer Kochfunktion hinzuzufügen, siehe Kapitel “Fügen Sie Mikrowellen zu einer Zubereitungsoption hinzu”.

7.5. Auswahl einer Spezialfunktion

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol ⏻ drücken.
- □ Drücken Sie die ▭-Taste, um das Funktionsauswahlmenü aufzurufen.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Spezialfunktionen Kachel zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ u m die Spezialfunktionen zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Temperatur, das Gewicht oder die Zeit ein zu wählen (hängt von der gewählten Funktion ab)
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen OK. Der Garvorgang wird gestartet.

7.6. Änderung der Einstellung während des Garvorgangs

- □ Möchten Sie während des Garvorgangs die Garfunktion ändern, drücken Sie auf das ▭ -Symbol.
- □ Möchten Sie während des Garvorgangs die Temperatur ändern, drücken Sie auf das 🌡 -symbol.
- □ Drücken Sie während des Garvorgangs das ✎ Symbol, um die Gardauer anzupassen. (Siehe die “Zeiteinstellungen”)
- □ Sie beenden den Vorgang indem Sie das Symbol ⏻ drücken.



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

7.7. Automatikprogramm

7.7.1. Auswahl eines Automatikprogramms

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol ⏻ drücken.
- □ Drücken Sie 🍳, um die automatischen Programmoptionen aufzurufen.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Kategorie zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Automatikprogramm zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um das gewünschte Gewicht zu wählen (nur für einige Funktionen verfügbar).
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Garstufe einzustellen.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen OK. Der Garvorgang wird gestartet.

INFO
Für einige Programme gibt es ein Vorheizphase. Nach dem Vorheizen des Ofens ertönt ein akustisches Signal und die Temperatur auf der Anzeige fängt zu blinken an. Die Tür muss geöffnet werden und die Anzeige zeigt die Einschubhalterung an, in die die Lebensmittel gestellt werden.

7.7.2. Wichtige Informationen über das Garen mit Programmen

Bei der Anwahl eines Programms und anhand des angegeben Gewichts berechnet der Backofen automatisch die für die Zubereitung notwendige Temperatur und Dauer. Die Temperatur kann bei Programmen mit Gewichtseinstellungen, angepasst werden.

Falls ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen, bezieht sich die Gardauer auf eine Gardauer ohne Vorheizen. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, das richtige Gewicht des zuzubereitenden Garguts zu wählen, damit die Zubereitung richtig erfolgen kann.

7.8. Änderung der Parameter

7.8.1. Gewichts des Garguts ändern

Der Gewichtswert für ein automatisches Programm kann folgendermaßen geändert werden:

- □ Drücken Sie die ↵-Taste, um zur Ansicht Einstellungen zurückzugehen.
- □ Drücken Sie kg.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um ein neues Gewicht einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie OK, um jede Einstellung zu bestätigen und um mit dem automatischen Programm fortzufahren.

Das Gewicht kann zudem in folgender Weise geändert werden:

- □ Drücken Sie die ↵-Taste mehrmals, bis die Gewichtseinstellung erreicht wurde.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um ein neues Gewicht einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie OK, bis die Einstellung bestätigt wurde. Der Ofen fährt mit dem Zubereitungsprozess mit den geänderten Einstellungen fort.

7.8.2. Änderung der Gartemperatur

Eine Zubereitungstemperatur ist für alle automatische Programme voreingestellt. Um diese voreingestellten Temperaturen zu ändern, muss das automatische Programm beendet/angehalten werden, indem ↵ gedrückt wird.

Für alle anderen Zubereitungsfunktionen kann die Temperatur jederzeit auf folgende Weise geändert werden:

- □ Berühren Sie das 🌡 symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um eine neue Temperatur einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Backofen setzt den Garvorgang mit den angepassten Gareinstellungen fort.

7.9. Zeiteinstellungen

7.9.1. Einstellung der Gardauer

Die Garzeit ist bei den Programmen voreingestellt. Für die Betriebsarten gibt es keine voreingestellte Dauer. Zur Einstellung der Gardauer gehen Sie wie folgt vor:

- □ Berühren Sie das ⇐ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Gardauer einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung auf OK.

Nachdem die Zeit eingestellt wurde, ist es möglich, das Ende der Zubereitungszeit einzustellen (siehe das Kapitel „Ende der Zubereitungszeit auswählen“). Dieser Schritt wird übersprungen, wenn die Zubereitungszeit während eines laufenden Prozesses eingestellt wird.

INFO

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

7.9.2. Änderung der Gardauer

- □ Berühren Sie das ⇐ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Gardauer einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

7.9.3. *Löschen einer Gardauer*

- □ Berühren Sie das ⇐ symbol.
- □ Drücken Sie ∨ um stellen Sie die Gardauer auf „00:00“ ein.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

Der Backofen setzt den Garvorgang ohne Zeiteinstellung fort bzw. die Zeiteinstellungen erlöschen in der Einstellungsübersicht.

7.9.4. Einstellung einer Garendzeit

Sobald die Zubereitungszeit eingestellt ist, bietet der Ofen die Option zur Programmierung am Ende der Zubereitungszeit.

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um das Garende einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen auf OK.



INFO
Durch Einstellen des Endes der Zubereitungszeit kann der Start des Zubereitungsprozesses verzögert werden (in Abhängigkeit von der Zubereitungsdauer + Ende der Zubereitungszeit).

Hinweis: Wenn Sie den Zubereitungsprozess direkt aus dem Standby-Modus möchten, drücken Sie OK.

7.9.5. *Veränderung der Garendzeit*

- □ Berühren Sie das ⇐ symbol.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um das Garende einzustellen.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen auf OK.

7.9.6. *Löschen der Garendzeit*

- □ Um das Ende der Zubereitungszeit zu löschen, drücken Sie ⇐ 3 Sekunden lang.
- □ Drücken Sie ↵, um das Ende der Kühlzeit beizubehalten, oder OK, um es zu löschen.
- □ Pressione OK para confirmar.

7.9.7. *Einstellung des Timers*

- □ Berühren Sie das ◷ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das 🔔 Symbol blinkt in der Statusleiste.
- □ Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen.



INFO
Die Funktion ist unabhängig vom laufenden Garvorgang.

7.9.8. *Ändern des Timers*

- □ Berühren Sie das ◷ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das 🔔 Symbol blinkt in der Statusleiste.
- □ Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen.

7.9.9. Löschen des Timers

- □ Berühren Sie das ◷ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um 00:00 einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

7.10. Schnellaufheizen

Das schnelle Vorheizen ist werkseitig als Standard aktiviert. Zum Aktivieren oder Deaktivieren des Modus „Schnelles Vorheizen“ gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- □ Drücken Sie im Standby-Modus auf ▷▷, bis das Vorheizmenü auf der Anzeige erscheint.
- □ Wählen Sie ▷▷ zum Aktivieren oder ▷̸▷̸ zum Deaktivieren der Funktion.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

8. Mikrowelle

8.1. Mikrowellenfunktion

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol ⏻ drücken.
- □ Drücken Sie die ≋-Taste, um das Mikrowellenoptionen aufzurufen.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um stellen die Mikrowellenleistung ein.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Dauer des Vorgangs einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen OK. Der Garvorgang wird gestartet.

8.2. Mikrowelle - Schnellstart

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol ⏻ drücken.
- □ Drücken Sie die OK Das Gerät setzt sich sofort in Betrieb für 30 Sekunden in der Mikrowellenfunktion bei der maximalen Leistung.
- □ Wenn Sie die Dauerzeit erhöhen möchten, drücken Sie wieder die OK. Jedes Mal, wenn die taste gedrückt wird, wird die Laufzeit in 30 Sekunden erhöht.

8.3. Mikrowellenleistung verändern

Sie können die Mikrowellenleistung und die Dauer, sowohl vor, als auch während des Vorgangs, anpassen. Um die Mikrowellenleistung anzupassen befolgen Sie folgende Schritte.

- □ Berühren Sie das ≋ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um stellen die Mikrowellenleistung ein.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.

8.4. Mikrowellendauer verändern

Sie können die Mikrowellendauer, sowohl vor, als auch während des Vorgangs, anpassen. Um die Mikrowellendauer anzupassen befolgen Sie folgende Schritte.

- □ Berühren Sie das ✎ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Dauer des Vorgangs einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.

8.5. Fügen Sie Mikrowellen zu einer Zubereitungsoption hinzu

Die Mikrowellenoption kann zusammen mit einigen Ofenfunktionen eingeschaltet werden. Diese kann vor oder nach einem Zubereitungsprozess eingeschaltet werden.

- □ Zum Hinzufügen der Mikrowellenfunktion stellen Sie eine Zubereitungsfunktion, wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben, ein.
- □ Drücken Sie die ≋-Taste in der Einstellungsübersicht.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Gardauer einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

Um die Mikrowellenfunktion auszuschalten, drücken Sie die ≋ -Taste wiederholt.

9. Favoriten

Die Favoritenoption, in der die meisten Zubereitungseinstellungen gespeichert werden, bietet bis zu 20 Slots zum Speichern.

9.1. Favorit aufrufen

- □ Berühren Sie das ☆ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um einen Favoriten zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

9.2. Favorit abspeichern

Zum Speichern eines Favoriten verfahren Sie bitte folgendermaßen:

- □ Drücken Sie die ☆-Taste im Menü Einstellungsübersicht oder während eine Funktion ausgeführt wird.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um einen Speicherplatz (1–20) zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

9.3. Favorit löschen

- □ Drücken Sie in den Startseiteneinstellungen ☆ für mehr als 3 Sekunden, bis der Ofen sich auf Löschen des Favoriten-Menüs stellt.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um den Favoriten zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ↵, um den Favoriten beizubehalten, oder OK, um diesen zu löschen.

10. Einstellungen

Um das Einstellungsmenü aufzurufen, gehen Sie wie folgt vor:

- □ Berühren Sie das ⚙ symbol.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Option auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

Das Einstellungsmenü enthält die folgenden Optionen:

1. Sprache
2. Eco
3. Startton
4. Einheiten
5. Datum /Uhrzeit

10.1. Sprache

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ bis die gewünschte Sprache erscheint.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

10.2. ECO

- □ Zur Aktivierung des ECO, drücken Sie OK-Taste.
- □ Zur Deaktivierung des ECO, drücken Sie ↵-Taste.

10.3. Startton

- □ Zur Aktivierung des Starttons, drücken Sie OK-Taste.
- □ Zur Deaktivierung des Starttons, drücken Sie ↵-Taste.

10.4. Einstellung der Einheiten

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschten Gewichts- und Temperatureinheiten auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Einheit auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

10.5. Einstellung von Datum und Uhrzeit

Einstellung von Datum

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Jahr zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Monat zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Tag zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK

Einstellung von Uhrzeit

- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Zeit einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Minuten einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um Sie die Uhrdarstellung (Standard oder Retro) zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, um das Uhrformat auszuwählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.

11. Sonstige Funktionen

11.1. Demo-Modus einstelle

- □ Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Tasten ⊸○ und  für ca. 3 Sekunden. Der Ofen gibt nun einen akustischen Ton ab und demo erscheint auf der Anzeige.
- □ Zum Ausschalten des DEMO-Modus, wiederholen Sie den gleichen Vorgang

11.2. Kindersicherung

- □ Zum Aktivieren des Kindersicherung drücken Sie für länger als 3 Sekunden auf das ⊸○ symbol, bis ein lang anhaltendes akustisches Signal ertönt und das ⊸○ Symbol in der Statusanzeige erscheint
- □ Zum Ausschalten des Kindersicherung, wiederholen Sie den gleichen Vorgang

11.3. Werkseinstellungen

- □ Zur Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Tasten ↵ und OK für ca. 3 Sekunden.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, und wählen Sie die ⏻ oder ↵.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Der Ofen startet das System neu.

11.4. Automatische Bestätigung

- □ Zum Auswählen der automatischen Bestätigung drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Tasten ☼ und OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨, und wählen Sie die ✓ Auto (automatische) oder ☝ (manuelle).
- □ Bestätigen Sie mit OK.

INFO
Die automatische Bestätigung bedeutet, dass die eingestellten Werte nach 8 Sekunden angenommen werden.
Das trifft nur zu, wenn eine Zubereitungsfunktion oder ein Programm ausgewählt wurde.

12. Bratenthermometer

	ACHTUNG!
	Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden. **Benutzen Sie nur die Gargutsonde die mit dem Gerät geliefert ist.**

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.

Das Bratenthermometer kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden und einige Sonderfunktionen. Wenn die Sonde gezogen wird, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Richtiges Einstecken des Bratenthermometers

- □ Die Spitze des Bratenthermometers waagerecht von der Seite bis zur Mitte des Garguts einstechen.
- □ Bratenthermometer immer bis zum Stiel einstechen.
- □ Die Spitze darf nicht in der Nähe von Fett oder Knochen und nicht innerhalb eines Hohlraums (z. B. bei Geflügel) stecken.

Einsatz des Bratenthermometers

- □ Den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen schieben.
- □ Stecken Sie den Lebensmittelmessfühler in die Buchse im Innenraum.
- □ Das Symbol in der Statusanzeige.

12.1. Einsatz des Bratenthermometers bei Garfunktionen

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol drücken.
- □ Drücken Sie die -Taste, um das Funktionsauswahlmenü aufzurufen.
- □ Drücken Sie oder , um die Garfunktionen zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie oder um die Funktion zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie oder um die Gartemperatur zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK..
- □ Drücken Sie oder um die Kerntemperatur einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen OK. Der Garvorgang wird gestartet.

Möchten Sie während des Garvorgangs die eingestellte Temperatur oder die empfohlene Temperatur des Bratenthermometers ändern, drücken Sie auf das Symbol. Befolgen Sie anschließend den oben stehenden Anweisungen.

12.2. Einsatz des Bratenthermometers bei Automatikprogrammen

- □ Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf das Symbol ⏻ drücken.
- □ Drücken Sie 👨‍🍳, um die automatischen Programmoptionen aufzurufen.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Kategorie zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK.
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um das Automatikprogramm zu wählen.
- □ Bestätigen Sie mit OK..
- □ Drücken Sie ∧ oder ∨ um die Kerntemperatur einzustellen.
- □ Bestätigen Sie mit OK. Der Ofen geht in die Einstellungsansicht.
- □ Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellungen OK. Der Garvorgang wird gestartet.

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



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

13. Was tun, wenn...



ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden!

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

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

...die Türdichtung beschädigt ist?	Türdichtung auswechseln.  **ACHTUNG!** **Backofen nicht bei beschädigter Türdichtung einsetzen!**
... die Backofenbeleuchtung beschädigt ist?	Der Backofen kann weiter benutzt werden. Bei kaltem Backofen die Halogenleuchte so schnell wie möglich auswechseln. Siehe «Backofenbeleuchtung auswechseln».
...ein starke Geruchsbildung eintritt	ökotherm®-Katalysator regenerieren. Siehe «ökotherm®-Katalysator regenerieren».
...im Display ein Fehlercode erscheint, der nicht in der Tabelle steht	Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.
	Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
...sich Dampf und Kondenswasser auf den Speisen und im Garraum niederschlagen	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

CE

1632262-b