

User Manual

Benutzerin-
formation

Oven

Backofen

CONTENTS

Safety information	2	Automatic programmes	13
Safety instructions	3	Additional functions	14
Product description	6	Hints and tips	16
Control panel	7	Care and cleaning	26
Before first use	9	Troubleshooting	30
Daily use	9	Installation	32
Clock functions	11	Energy efficiency	33

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



WARNING! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
 - Do not use multi-plug adapters and extension cables.
 - Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
 - Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
 - The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
 - Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
 - If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
 - Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
 - Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
 - The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
 - Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
 - This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
 - Deactivate the appliance after each use.
 - Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
 - Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
 - Do not apply pressure on the open door.
 - Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
 - Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
 - Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
 - Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the

Use



WARNING! Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and cleaning



WARNING! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.

- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING! Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal



WARNING! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.

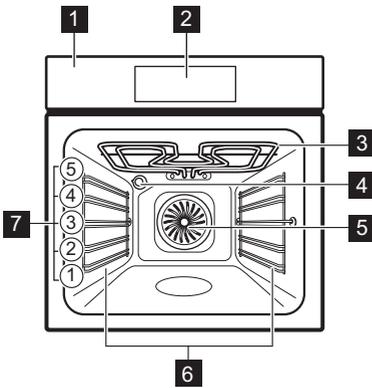
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

PRODUCT DESCRIPTION

General overview



- 1** Control panel
- 2** Electronic programmer
- 3** Heating element
- 4** Lamp
- 5** Fan
- 6** Shelf support, removable
- 7** Shelf positions

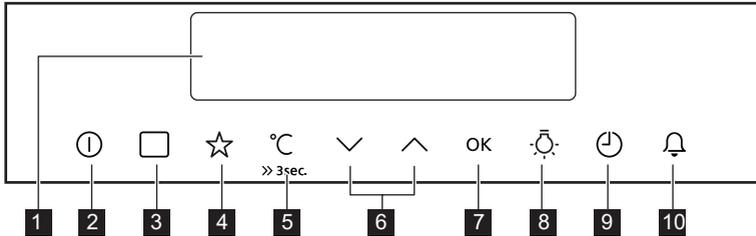
Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.

- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

CONTROL PANEL

Electronic programmer

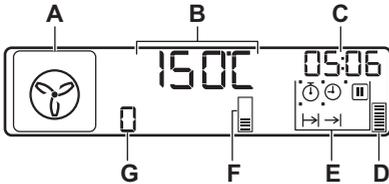


Use the sensor fields to operate the appliance.

Sensor Field	Function	Description	
1	-	DISPLAY	Shows the current settings of the appliance.
2		ON / OFF	To activate and deactivate the appliance.
3		OPTIONS	To set an oven function or an automatic programme.
4		MY FAVOURITE PROGRAMME	To store your favourite programme. Use it to have access to your favourite programme directly or when the appliance is deactivated.
5	 » 3sec.	TEMPERATURE / FAST HEAT UP	To set and see the cavity temperature or the core temperature sensor temperature (if present). If you press and hold it for three seconds, it turns the Fast heat up function ON or OFF. Straight access to the temperature setting of the first oven function when the appliance is off.
6		UP, DOWN	To move up or down in the menu.
7		OK	To confirm a selection or setting.
8		OVEN LIGHT	To activate or deactivate the lamp.
9		CLOCK	To set the clock functions.

	Sensor Field	Function	Description
10		MINUTE MINDER	To set the Minute Minder.

Display



- A) Oven function symbol
- B) Temperature / time of day display
- C) Clock / Residual heat display / Minute Minder
- D) Residual heat indicator
- E) Indicators for the clock functions
- F) Heat-up indicator / Fast Heat Up indicator
- G) Number of an oven function / programme

Other indicators of the display:

Symbol	Name	Description
	Functions	You can choose an oven function.
	Automatic programme	You can choose an automatic programme.
	My favourite programme	The favourite programme operates.
kgr / gr	kg / g	An automatic programme with a weight input operates.
h / min	h / min	A clock function operates.
	Temperature / Fast heat up	The function operates.
°C	Temperature	The current temperature is indicated.
	Temperature	You can change the temperature.
	Door lock	The door lock function operates.
	Light	You deactivated the light.
	Minute minder	The minute minder function operates.

Heat up indicator

If you activate an oven function, the bars  come on in the display. The bars show that the temperature in the appliance increases or decreases.

When the appliance is at the set temperature, the bars go off the display.

BEFORE FIRST USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

Setting the time

After the first connection to the mains, all symbols in the display are on for some seconds. For the subsequent few seconds the display shows the software version.

After the software version goes off, the display shows h and 12:00. "12" flashes.

1. Touch  or  to set the hours.
2. Touch **OK** or .
3. Touch  or  to set the minutes.
4. Touch **OK** or .

DAILY USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

The Temperature / Time display shows the new time.

Changing the time

You can change the time of day only when the appliance is off.

Touch .

 flashes in the display.

To set the new time of day, refer to "Setting the time".

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

- **the manual mode**
- **automatic programmes**

Operating the appliance

To operate the appliance you can use:

Oven functions

Oven function	Application
	True Fan Cooking To bake on up to 3 shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	Pizza Setting To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.

Oven function		Application
	Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
	Conventional Cooking	To bake and roast food on 1 shelf position.
	Frozen Foods	To make your convenience food like e.g. French Fries, Wedges, spring rolls crispy.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on 1 shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Keep Warm	To keep food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables with the equivalent function.
	Pyrolysis	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven.

Setting the oven function

1. Activate the appliance with  or . The display shows the set temperature, the symbol and the number of the oven function.
2. Touch  or  to set an oven function.
3. Touch **OK** or the appliance starts automatically after five seconds.

 If you activate the appliance and do not set an oven function or programme, the appliance deactivates automatically after 20 seconds.

Changing the temperature

Touch  or  to change the temperature in steps of 5 °C. When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds

three times and the Heat up indicator goes out.

Checking the temperature

You can see the temperature in the appliance when the function or programme operates.

1. Touch . The Temperature / Time display shows the temperature in the appliance.
2. Touch  to go back to the set temperature or the display shows it automatically after five seconds.

Fast heat up function



Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

The Fast heat up function is not available with every oven function. An acoustic signal sounds if the Fast heat up function is not available for the set function if Faulty tone is activated in the "Settings menu".

The Fast heat up function decreases the heat up time.

To activate the Fast heat up function touch and hold  for more than three seconds. If you activate the Fast heat up function, the bars on the display  flash one by one and  comes on to show that the function operates.

CLOCK FUNCTIONS

Clock functions table

Clock function		Application
	COUNT UP TIMER	To set the count up, which shows how long the appliance operates. This function has no effect on the operation of the appliance.
	TIME OF DAY	To show the time of day. To change the time of day, refer to "Setting the time".
	DURATION	To set how long the appliance operates.
	END	To set when the appliance deactivates. You can use Duration and End at the same time (Time delay) if you want the appliance to activate and deactivate automatically later.
	SET+GO	To start the appliance with necessary settings with only one touch of the sensor field any time later.

Count Up Timer



The Count Up Timer is not activated if Duration and End are set.

The Count Up Timer starts to count when the appliance starts to heat.

1. To reset the Count Up Timer, touch  again and again until  flashes in the display.
2. Touch  until the display shows "00:00" and the Count Up Timer starts to count up again.

Setting the DURATION

1. Activate the appliance and set an oven function and temperature.
 2. Touch  again and again until the display shows .
-  flashes in the display.
3. Use  or  to set the minutes for DURATION.
 4. Touch **OK** to confirm.
 5. Use  or  to set the hours for DURATION.

 If you touch  or **OK** while you set the DURATION, the appliance switches to the setting of the END function.

6. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.
-  and time setting flash in the display. The appliance deactivates.
7. Touch a sensor field or open the oven door to stop the acoustic signal.
 8. Deactivate the appliance.

Setting the END

1. Activate the appliance and set an oven function and temperature.
 2. Touch  again and again until the display shows .
-  flashes in the display.
3. Use  or  to set the END and **OK** or  to confirm. First you set the minutes and then the hours.

When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.  symbol and the time setting flash in the display. The appliance deactivates.

4. Touch a sensor field or open the oven door to stop the acoustic signal.
5. Deactivate the appliance.

Setting the SET+GO

You can use the SET+GO function only when the DURATION is set.

1. Set an oven function (or a programme) and temperature (refer to "Setting the oven function" and "Changing the temperature").
2. Set the DURATION (refer to "Setting the DURATION").
3. Touch  again and again until  flashes in the display.
4. Touch **OK** to set the SET+GO function. The display shows  and  with an indicator. This indicator shows which clock function is activated.
5. Touch a sensor field (apart from ON / OFF) to start the SET+GO function.

Setting the MINUTE MINDER

Use the MINUTE MINDER to set a countdown (maximum 23 h 59 min). This function has no effect on the operation of the oven. You can set the MINUTE MINDER at any time and also when the appliance is off.

1. Touch .
-  and "00" flash in the display.
2. Use  or  to set the MINUTE MINDER. First you set the seconds, then the minutes and the hours.
 3. Touch **OK** or the MINUTE MINDER starts automatically after five seconds. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes and 00:00 and  flash in the display.
 4. Touch a sensor field or open the oven door to stop the acoustic signal.

Setting the Time delay function

The DURATION  and END  can be used at the same time, if the appliance is to be switched on and off automatically later.

In this case, first set the DURATION  and then the END  function (refer to "Setting the DURATION" and "Setting the END").



When the Time delay function is activated, the display shows a static symbol of the oven function, $\rightarrow|$ with a dot and $\rightarrow|$. The dot shows which clock function is on in the Clock / residual heat display.

AUTOMATIC PROGRAMMES



WARNING! Refer to Safety chapters.

There are 20 automatic programmes. Use an automatic programme or recipe when you do not have the knowledge or

experience on how to prepare a dish. The display shows the shelf position and the default cooking times for all automatic programmes.

Automatic programmes

Programme number	Programme name
1	BRAISED MEAT
2	ROAST PORK
3	ROAST VEAL
4	ROAST LAMB
5	ROAST GAME
6	CHICKEN, WHOLE
7	WHOLE FISH
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	LEMON SPONGE CAKE
11	CHEESE CAKE
12	ROLLS
13	FARMER BREAD
14	DOUGH PROVING
15	POTATO GRATIN
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	CONVENIENCE CAKE

Programme number	Programme name
19	CONVENIENCE PIZZA
20	CONVENIENCE POTATO TYPES

Automatic programmes

1. Activate the appliance.
2. Touch .

The display shows , a symbol and the number of the automatic programme.

3. Touch  or  to choose the automatic programme.
4. Touch **OK** or wait five seconds until the appliance automatically starts to work.
5. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes. The symbol  flashes.

The appliance deactivates.

6. Touch a sensor field or open the door to stop the acoustic signal.

Automatic programmes with weight input

If you set the weight of the meat, the appliance calculates the roasting time.

1. Activate the appliance.
2. Touch .
3. Touch  or  to set the weight programme.

The display shows: the cooking time, the duration symbol , a default weight, a unit of measurement (kg, g).

4. Touch **OK** or the settings save automatically after five seconds. The appliance activates.
5. You can change the default weight value with  or . Touch **OK**.
6. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.  flashes.

The appliance deactivates.

7. Touch a sensor field or open the door to stop the acoustic signal.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Using My Favourite Programme function

Use this function to save your favourite temperature and time settings for an oven function or programme.

1. Set the temperature and time for an oven function or programme.
 2. Touch and hold  for more than three seconds. An acoustic signal sounds.
 3. Deactivate the appliance.
- **To activate the function** touch . The appliance activates your favourite programme.



When the function operates, you can change the time and temperature.

- **To deactivate the function** touch . The appliance deactivates your favourite programme.

Using the Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.

i If the Pyrolysis function operates, the door is locked. A message comes on in the display when you touch a sensor field.

1. To activate the function deactivate the appliance with . Do not set an oven function.
2. Touch and hold  and  at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. SAFE comes on in the display. The door is locked.

To deactivate the Child Lock function repeat step 2.

Using the Function Lock

You can activate the function only when the appliance operates.

The Function Lock prevents an accidental change of the oven function.

1. To activate the function activate the appliance.
2. Activate an oven function or setting.

3. Touch and hold  and  at the same time for 2 seconds.
An acoustic signal sounds.
Loc comes on in the display.
To deactivate the Function Lock repeat step 3.

i If the Pyrolysis function operates, the door is locked. A message comes on in the display when you touch a sensor field.

i You can deactivate the appliance when the Function Lock is on. When you deactivate the appliance, the Function Lock deactivates.

Using the settings menu

You can set the settings menu only when the appliance is deactivated.

The settings menu lets you activate or deactivate functions in the main menu. The display shows SET and the number of the setting.

	Description	Value to set
1	SET+GO	ON / OFF
2	RESIDUAL HEAT INDICATOR	ON / OFF
3	CLEANING REMINDER	ON / OFF
4	KEY TONE ¹⁾	CLICK / BEEP / OFF
5	FAULTY TONE	ON / OFF
6	SERVICE MENU	-
7	RESTORE SETTINGS	YES / NO

¹⁾ It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF sensor field.

1. When the appliance is deactivated, touch and hold  for three seconds. The display shows SET1 and "1" flashes.
2. Touch  or  to set the setting.
3. Touch OK.
4. Touch  or  to change the value of the setting.
5. Touch OK.
To exit the Settings menu, touch  or touch and hold OK.

Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After the Automatic switch-off, touch a sensor field to operate the appliance again.



The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Slow Cooking, Duration, End, Time delay.

Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the appliance is deactivated, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.

- Day brightness:
 - when the appliance is activated.
 - if you touch a sensor field during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.
 - if the appliance is deactivated and you set the Minute Minder. When the Minute Minder function ends, the display goes back to the night brightness.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

HINTS AND TIPS



WARNING! Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and

keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

Cakes

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	150	2	40 - 50	In a 26 cm cake mould

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels ¹⁾	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meriques - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Merin-gues - two lev-els ¹⁾	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a bak-ing tray
Buns ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In a bak-ing tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a bak-ing tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a bak-ing tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sand-wich ¹⁾	170	1	160	2 (left and right)	30 - 50	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a bak-ing tray

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo Grilling

Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare ¹⁾	per cm of thickness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium ¹⁾	per cm of thickness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done ¹⁾	per cm of thickness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

Veal

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Knuckle of veal	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 or 2

Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2

Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, pou- lard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

Fish (steamed)

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

Slow Cooking

Use this function to prepare lean, tender pieces of meat and fish. This function is not applicable to such recipes as pot roast or fatty roast pork.

In the first 10 minutes you can set an oven temperature between 80 °C and 150 °C. The default is 90 °C. After the temperature is set, the oven continues to cook at 80 °C. Do not use this function for poultry.

 Always cook without a lid when you use this function.

1. Sear the meat in a pan on the hob on a very high setting for 1 - 2 minutes on each side.
2. Put the meat together with the hot roasting pan into the oven on the wire shelf.
3. Select the function Slow Cooking.

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Fillet of beef	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Roast veal	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

Preserving - Bottom Heat

- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.
- Use the first shelf from the bottom for this function.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.
- Fill the jars equally and close with a clamp.

- The jars cannot touch each other.
- Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.
- When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Soft fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	160 - 170	35 - 45	-

Stone fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Pears / Quinces / Plums	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Carrots ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Leave standing in the oven after it is deactivated.

Drying - True Fan Cooking

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door

and let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

CARE AND CLEANING

WARNING! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances



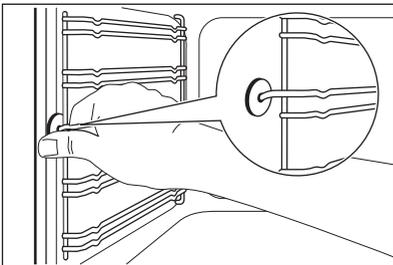
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

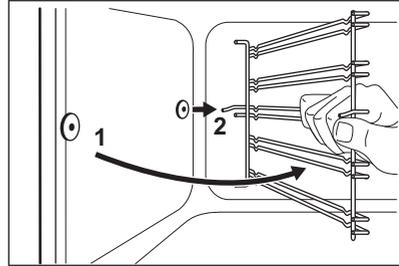
Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

Pyrolysis



CAUTION! Remove all accessories and removable shelf supports.



The pyrolytic cleaning procedure cannot start:

- if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.



CAUTION! If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

During the pyrolytic cleaning the door is locked. The symbol  and the bars of the heat indicator come up, until the door unlocks. The door unlocks when the temperature inside the oven is under safety conditions and the pyrolytic cleaning finishes.

During the pyrolytic cleaning the lamp is deactivated.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Activate the appliance.
4. Set the Pyrolysis function (refer to "Oven functions").
5. Touch **OK**.
6. Touch  or  to set the duration of the cleaning procedure:

Option	Description
1	1:00 h for a low degree of dirt
2	1:30 h for a usual degree of dirt
3	2:30 h for a high degree of dirt

You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure.

7. Touch **OK** to activate the Pyrolysis function.

Cleaning reminder

To remind you that the pyrolytic cleaning is necessary, the cleaning reminder symbol  flashes in the display after each deactivation of the appliance for the next 10 seconds.



The cleaning reminder goes out:

- after the end of the pyrolytic cleaning.
- when you deactivate it in the basic settings. Refer to "Using the settings menu".

Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

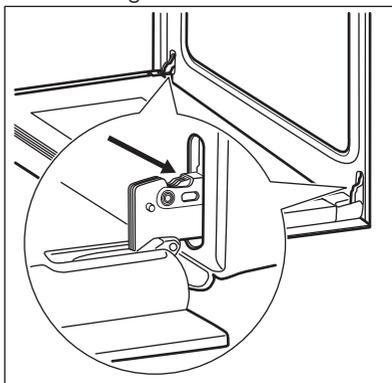


The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

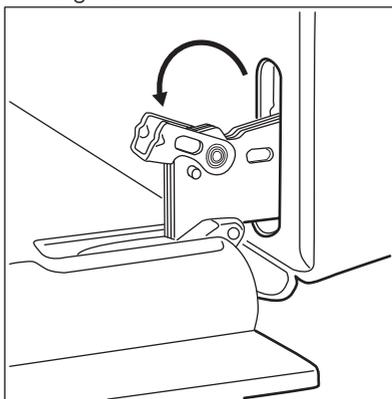


CAUTION! Do not use the appliance without the glass panels.

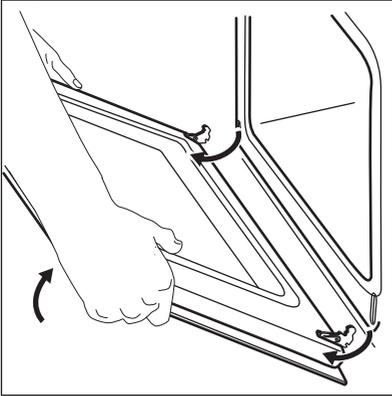
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



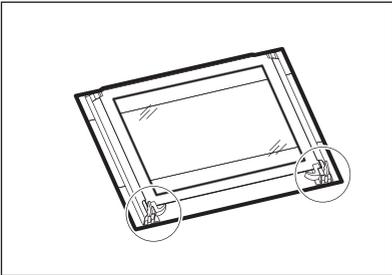
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



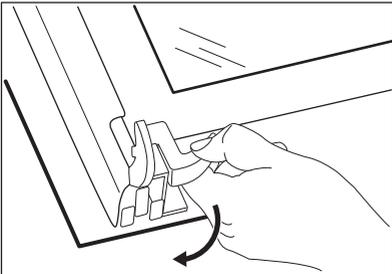
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



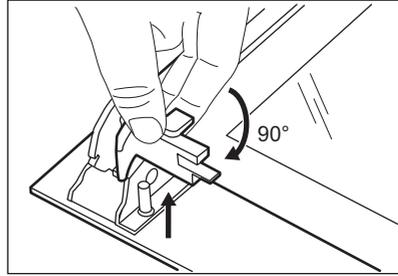
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



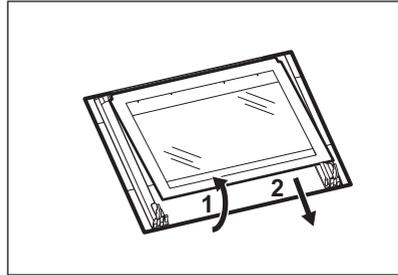
5. Release the locking system to remove the glass panels.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

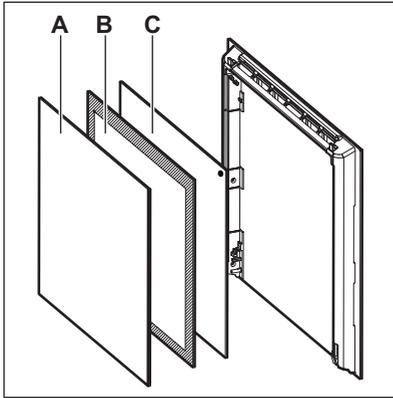


7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.

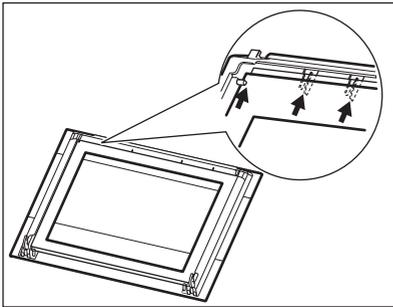


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING! Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp.

The lamp and the lamp glass cover can be hot.



CAUTION! Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display does not show the time during the off status.	The display is deactivated.	Touch  and  at the same time to activate the display again.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	<ul style="list-style-type: none"> You did not fully close the door. The door lock is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> Fully close the door. Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows "Demo".	The demo mode is activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the oven. 2. Touch and hold  until the oven activates and deactivates. 3. Touch and hold  and  at the same time until an acoustic signal sounds and "Demo" goes out.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on

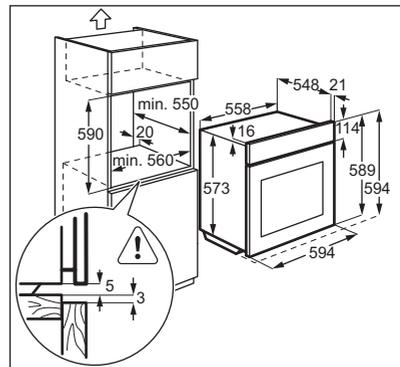
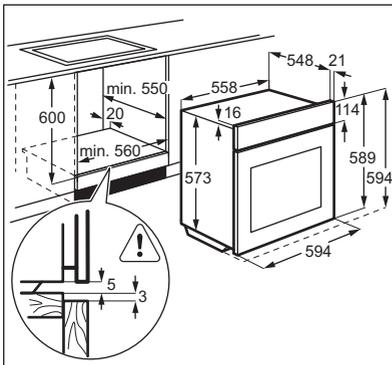
the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

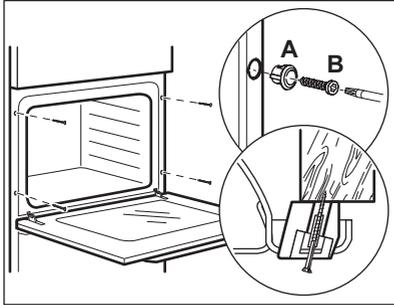
INSTALLATION

 **WARNING!** Refer to Safety chapters.

Building In



Securing the appliance to the cabinet



This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

ENERGY EFFICIENCY

Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Juno
Model identification	JB126D5
Energy Efficiency Index	99.7
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.85 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	36.0 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam

ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

- **General hints**

- Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
- Use metal dishes to improve the energy saving.
- When possible, put the food inside the oven without heating it up.
- When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
- Use the residual heat to warm up other foods.

- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.

- **Residual heat**

- In some oven functions if a programme with time selection (Duration, End, Time Delay) is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% earlier. The fan and lamp continue to operate.

- **Cooking with the lamp off** -

deactivate the lamp during the cooking and activate only when you need it.

- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting. The display shows the residual heat temperature.

- **Eco functions** - refer to "Oven functions".

- **Deactivating the display** - If necessary, you can fully deactivate the display. Touch  and  at the same time until the display goes out. This step also activates the appliance.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not

dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitsinformationen	35	Automatikprogramme	47
Sicherheitsanweisungen	37	Zusatzfunktionen	48
Gerätebeschreibung	40	Tipps und Hinweise	50
Bedienfeld	40	Reinigung und Pflege	62
Vor der ersten Inbetriebnahme	42	Fehlersuche	66
Täglicher Gebrauch	43	Montage	68
Uhrfunktionen	45	Energieeffizienz	69

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 Glastür; 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.

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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- 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.



WARNING! 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



WARNING! 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 Raumbeleuchtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

Entsorgung



WARNUNG! 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.

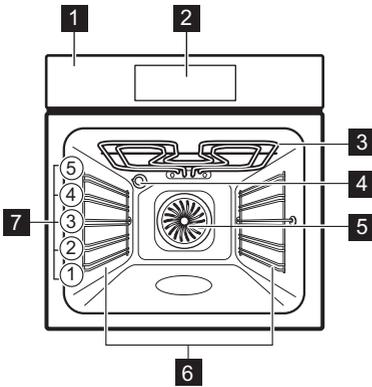
Service

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

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



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

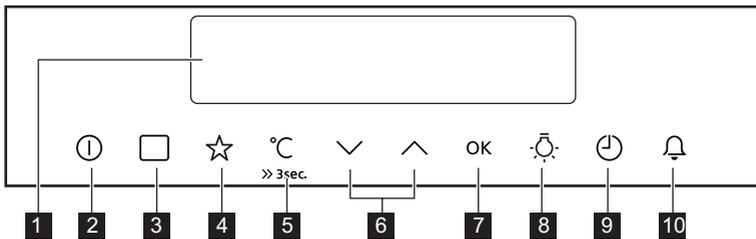
Zubehör

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

- Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

BEDIENFELD

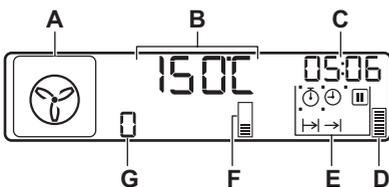
Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	DISPLAY	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		OPTIONEN	Einstellen einer Ofenfunktion oder eines Automatikprogramms.
4		FAVORITEN-PROGRAMM	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
5		TEMPERATUR/ SCHNELLAUFHEIZUNG	Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofinnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, lässt sich die Temperatureinstellung der ersten Ofenfunktion direkt auswählen.
6		NACH OBEN/ NACH UNTEN	Menünavigation nach oben oder nach unten.
7		OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
8		BACKOFENBELEUCHTUNG	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
9		UHR	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		KURZZEIT-WECKER	Einstellen des Kurzzeit-Weckers.

Display



- A) Symbol der Backofenfunktion
- B) Anzeige der Temperatur/Tageszeit
- C) Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige/Kurzzeit-Wecker
- D) Restwärmeanzeige
- E) Anzeigen für die Uhrfunktionen
- F) Aufheizanzeige/Anzeige für die Schnellaufheizung
- G) Nummer einer Ofenfunktion/eines Programms

Weitere Anzeigen:

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Funktionen	Auswahl einer Backofenfunktion.
	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
	Bevorzugtes Programm	Das bevorzugte Programm wird ausgeführt.
kg / gr	kg / g	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
h / min	Std./Min.	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
	Temperatur / Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet.
°C	Temperatur	Anzeige der aktuellen Temperatur.
	Temperatur	Die Temperatur kann geändert werden.
	Türverriegelung	Die Türverriegelung ist eingeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Sie haben die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker	Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.

Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im

Display auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt.

Die Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

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

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Nachdem die Anzeige der Softwareversion erloschen ist, zeigt das Display h und 12:00 an, wobei „12“ blinkt.

1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n)  oder .
2. Berühren Sie **OK** oder .
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK** oder .

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Berühren Sie .

 blinkt im Display.

Zum Einstellen der neuen Tageszeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

- **Im manuellen Modus**
- **Mit Automatikprogrammen**

Bedienung des Geräts

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

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 als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	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.

Ofenfunktion		Anwendung
	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.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	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.
	Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

Einstellen der Backofenfunktion

- Schalten Sie das Gerät mit  oder  ein.
Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Backofenfunktion an.
- Berühren Sie zum Einstellen der Backofenfunktion  oder .
- Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Gerät automatisch einschaltet.



Haben Sie das Gerät eingeschaltet, aber keine Backofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.

Ändern der Temperatur

Berühren Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern.
Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt drei Mal ein Signalton, und die Aufheiz-Anzeige erlischt.

Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms abfragen.

- Berühren Sie .
Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an.
- Berühren Sie **OK**, um zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurückzukehren, oder warten Sie fünf

Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.

Schnellaufheizung



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

Die Funktion Schnellaufheizung steht nicht bei allen Ofenfunktionen zur Verfügung. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte

Funktion verfügbar ist. Hierzu müssen aber die Alarmsignale im Menü „Einstellungen“ eingeschaltet worden sein.

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion Schnellaufheizung berühren und halten Sie °C länger als drei Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display  nacheinander und  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist.

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	GARZEITMESSER	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
	TAGESZEIT	Anzeige der Tageszeit. Zum Ändern, siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Sie können die Dauer und das Ende gleichzeitig einstellen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
	SET + GO	Mit dieser Funktion werden die gewünschten Einstellungen gespeichert, damit das Gerät durch ein einmaliges Berühren des Sensorfeldes zu einem beliebigen späteren Zeitpunkt eingeschaltet werden kann.

Garzeitmesser



Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind.

Der Garzeitmesser beginnt zu zählen, sobald das Gerät aufgeheizt wird.

1. Berühren Sie zum Zurücksetzen des Garzeitmessers  wiederholt, bis  im Display blinkt.
2. Berühren Sie , bis im Display „00:00“ erscheint und der

Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen beginnt.

Einstellen der DAUER

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.

↳ blinkt im Display.

3. Verwenden Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK** zur Bestätigung.
5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden  oder .



Wenn Sie während des Einstellens der DAUER die Sensorfelder  oder **OK** berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.

↳ und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von ENDE

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.

2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.

→ blinkt im Display.

3. Verwenden Sie  oder  zum Einstellen von ENDE und **OK** oder  zum Bestätigen. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

4. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von SET + GO

Die Funktion „SET + GO“ lässt sich nur bei eingestellter DAUER einschalten.

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion (oder ein Programm) sowie die Temperatur

ein (siehe „Einstellen der Backofenfunktion“ und „Ändern der Temperatur“).

2. Stellen Sie die DAUER ein (siehe „Einstellen der DAUER“).
3. Berühren Sie  wiederholt, bis  im Display blinkt.
4. Berühren Sie **OK**, um die Funktion SET + GO einzustellen.

Im Display werden die Symbole  und  angezeigt sowie die Anzeige für die aktuell eingeschaltete Uhrfunktion.

5. Starten Sie die Funktion SET + GO durch Berühren eines Sensorfelds (außer EIN/AUS).

Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkungen auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie .

 und „00“ blinken im Display.

2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit  oder  ein. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.

3. Berühren Sie **OK**. Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach fünf Sekunden automatisch gestartet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und „00:00“ sowie  blinken im Display.

4. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

Einstellen der Zeitvorwahl

Die Funktionen DAUER  und ENDE  können gleichzeitig verwendet werden, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in

diesem Fall zuerst die DAUER \rightarrow und dann das ENDE \rightarrow ein (siehe „Einstellen der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).



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

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

20 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein

Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Auf dem Display werden die Einschubebenen und die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme angezeigt.

Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	RINDERSCHMORBRATEN
2	SCHWEINEBRATEN
3	KALBSBRATEN
4	LAMMBRATEN
5	REH/HIRSCHBRATEN
6	HÄHNCHEN, GANZ
7	FISCH, GANZ
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	ZITRONENKUCHEN
11	KÄSEKUCHEN
12	BRÖTCHEN
13	BAUERNBROT
14	GÄRSTUFE
15	KARTOFFELGRATIN
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	TIEFKÜHLKUCHEN

Programmnummer	Programmname
19	TIEFKÜHLPIZZA
20	TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN

Automatikprogramme

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .

Im Display werden , ein Symbol und die Nummer des Automatikprogramms angezeigt.

3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Automatikprogramm auszuwählen.
4. Berühren Sie **OK** oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol  blinkt.

Das Gerät wird ausgeschaltet.

6. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.

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

4. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden. Das Gerät wird eingeschaltet.

5. Sie können das Standardgewicht mit \wedge oder \vee ändern. Berühren Sie **OK**.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und  blinkt.

Das Gerät wird ausgeschaltet.

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

ZUSATZFUNKTIONEN

Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

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

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie  länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.

- Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.



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

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

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.



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

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät mit aus. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig und .

Ein akustisches Signal ertönt.

SAFE wird im Display angezeigt. Die Tür ist verriegelt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Verwenden der Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät ein.

2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig und .

Ein akustisches Signal ertönt.

Loc wird im Display angezeigt.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.



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



Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.

Verwenden des Einstellmenüs

Das Menü Einstellungen lässt sich nur bei ausgeschaltetem Gerät aufrufen.

Mit dem Einstellmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Im Display werden SET und die Nummer der Einstellung angezeigt.

	Beschreibung	Mögliche Einstelloption
1	SET+GO	EIN/AUS
2	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
3	ERINNERUNGSFUNKTIONEN	EIN/AUS
4	TASTENTÖNE ¹⁾	KLICK/BEEP/AUS
5	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
6	SERVICE-MENÜ	-
7	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	JA/NEIN

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

1. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie drei Sekunden lang gedrückt.

Im Display wird SET1 angezeigt, wobei die „1“ blinkt.

2. Berühren Sie zum Einstellen oder .

3. Berühren Sie **OK**.
4. Berühren Sie  oder , um die eingestellte Option zu ändern.
5. Berühren Sie **OK**.
Berühren Sie zum Beenden des Einstellmenüs  oder halten Sie **OK** gedrückt.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion 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

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Bio-Garen, Dauer, Ende, Zeitvorwahl.

Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

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

Kühlgebläse

Wenn 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.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

TIPPS UND HINWEISE



WARNING! 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.

Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen

weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen sind.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein,

damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

Back- und Brattabelle

Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen ¹⁾	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - zwei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Kleine Kuchen – drei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen ¹⁾	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Ofengerichte

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinshaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

Grillstufe 1



Leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

Speise	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		1. Seite	2. Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefsteaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweinskotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähnchenbrustfilet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Heißluftgrillen

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, englisch ¹⁾	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, medium ¹⁾	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, durch ¹⁾	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Rippen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Lamm

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 oder 2

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 oder 2
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 oder 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 oder 2
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 oder 2
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 oder 2

Fisch, gedämpft

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.

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 zusammen mit der heißen Bratpfanne auf den Kombirost im Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Auftauen

Speise	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	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	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.
- 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- 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

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 Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

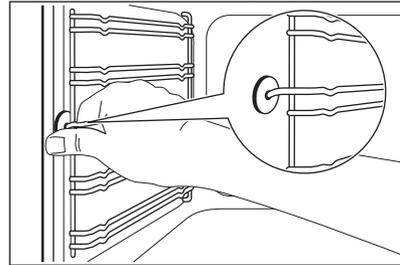


Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

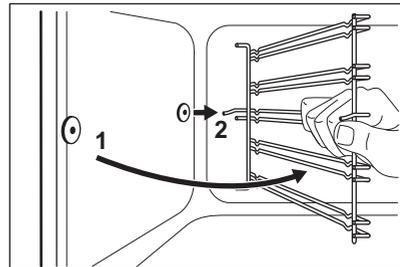
Entfernen der Einhängegitter

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.

Pyrolyse



ACHTUNG! Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



Die Pyrolyse startet nicht:

- Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen wird in diesem Fall „C3“ im Display angezeigt.



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

Während der pyrolytischen Reinigung ist die Tür verriegelt. Das Symbol  und die Balken der Wärmeanzeige leuchten, bis die Tür wieder entriegelt ist. Die Tür wird entriegelt, wenn der Garraum ausreichend abgekühlt und die Pyrolyse beendet ist.

Während der Pyrolyse bleibt die Lampe ausgeschaltet.

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Schalten Sie die Pyrolysefunktion ein (siehe „Ofenfunktionen“).
5. Berühren Sie **OK**.
6. Berühren Sie  oder , um die Dauer des Reinigungsprozesses einzustellen:

Option	Beschreibung
1	1:00 Std. bei geringer Verschmutzung
2	1:30 Std. bei normaler Verschmutzung
3	2:30 Std. bei starker Verschmutzung

Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Endfunktion verzögern.

7. Schalten Sie die Pyrolysefunktion durch Berühren von **OK** ein.

Erinnerungsfunktion Reinigen

Als Erinnerung daran, dass eine pyrolytische Reinigung erforderlich ist, blinkt nach jedem Ausschalten des Geräts das Symbol  10 Sekunden lang im Display.



Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

- Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung.
- Wenn Sie die Funktion in den allgemeinen Einstellungen ausschalten. Siehe „Verwenden des Menüs „Einstellungen““.

Reinigen der Backofentür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

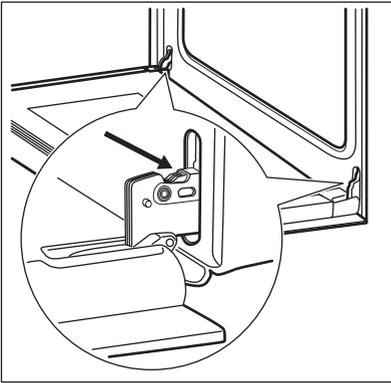


Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

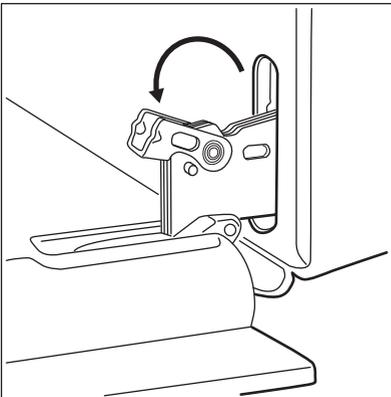


ACHTUNG! Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

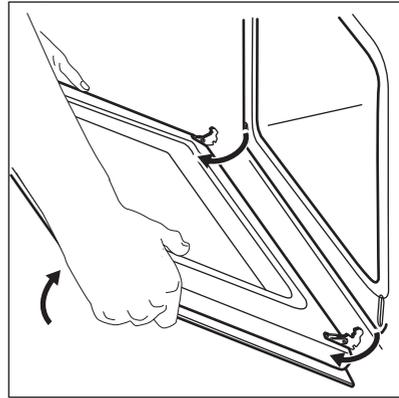
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



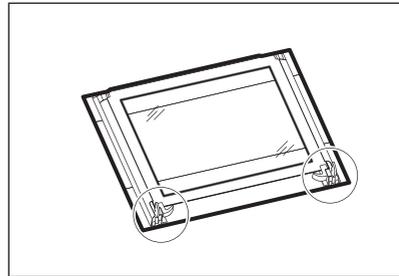
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



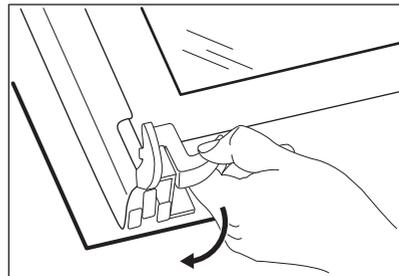
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



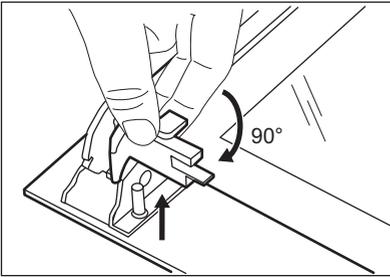
4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



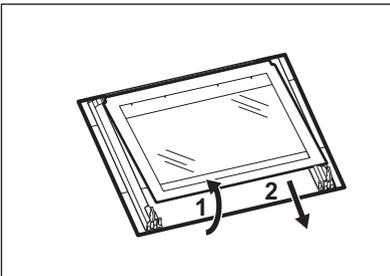
5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



6. Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90 Grad und nehmen Sie sie aus der Halterung.

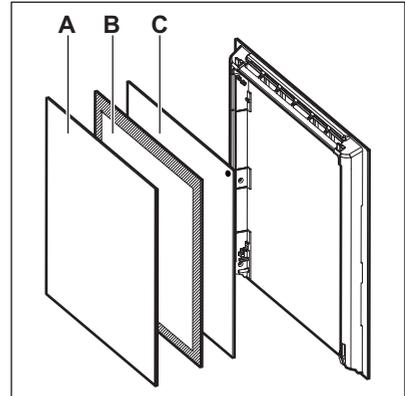


7. Heben Sie die Glasscheiben vorsichtig an und entfernen Sie sie nacheinander. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.

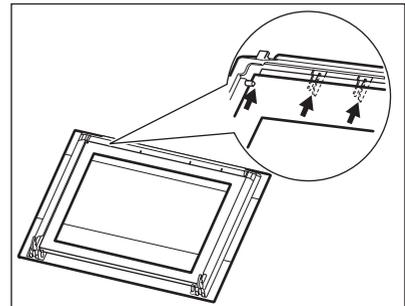


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Nach der Reinigung müssen Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A, B und C) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Glasscheibe (B) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Berühren Sie den bedruckten Bereich des Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass sie sich von außen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen..



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.



ACHTUNG! Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

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

Rückwandlampe

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.

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 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.
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion funktioniert nicht. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo" .	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Backofen aus. 2. Halten Sie  gedrückt, bis sich der Backofen ein- und ausschaltet. 3. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige "Demo" erlischt.

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:

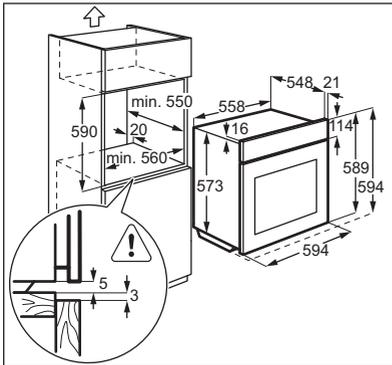
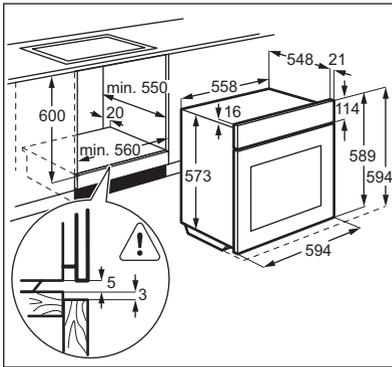
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

MONTAGE

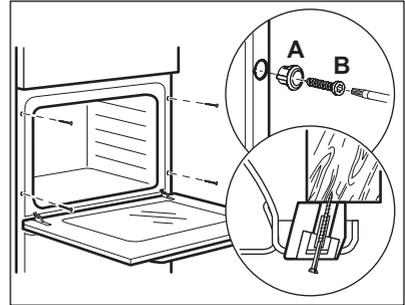


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage



Befestigung des Geräts im Möbel



Elektrischer Anschluss



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0,75
maximal 2300	3 x 1

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 3680	3 x 1,5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Juno
Modellidentifikation	JB126D5
Energieeffizienzindex	99.7
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.85 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	36.0 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**
 - Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen (Dauer, Ende, Zeitvorwahl)

und einer Garzeit von länger als 30 Minuten automatisch 10 % früher ausgeschaltet. 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 Restwärmetemperatur an.

- **Öko-Funktionen** – siehe „Ofenfunktionen“.
- **Ausschalten des Displays** - Sie können das Display bei Bedarf komplett ausschalten. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis das Display erlischt. Auf dieselbe Weise wird das Gerät wieder eingeschaltet.

UMWELTTIPPS

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

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

