

Gebrauchs- und Montageanweisung

Unbedingt lesen und aufbewahren!



Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Worauf Sie achten müssen		Tipps und Tricks	19
<input type="checkbox"/> Hinweise zur Entsorgung	3	Auftauen und Garen	20
<input type="checkbox"/> Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3	Sterilisieren	21+22
<input type="checkbox"/> Sicherheitshinweise	4		
Vor dem ersten Benutzen		Reinigen und Pflegen	
<input type="checkbox"/> Vorreinigung	4	<input type="checkbox"/> Wichtige Hinweise	23
<input type="checkbox"/> Ausheizen	4	<input type="checkbox"/> Email und Glas	23
Das ist Ihr neuer Herd		<input type="checkbox"/> Edelstahlfront	23
<input type="checkbox"/> Gerätebeschreibung	5	<input type="checkbox"/> Kochfeld	23
<input type="checkbox"/> Zubehör	6	<input type="checkbox"/> Backofen	23
<input type="checkbox"/> Einschubhöhen	6	<input type="checkbox"/> Aus- und Einhängen der Backofentür	24
Kochen		Störungen und Reparaturen	25
<input type="checkbox"/> Bedienen der Kochstellen	7	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	26+27
<input type="checkbox"/> Kochtabelle	8		
<input type="checkbox"/> Wahl der Kochtöpfe	8		
Backen und Braten		Montageanweisung	
<input type="checkbox"/> Backofen-Funktionen	9	Für den Installateur und Küchenfachmann	Seite
<input type="checkbox"/> Backofen ein- und ausschalten	10	Wichtige Hinweise	29
<input type="checkbox"/> Backen	11–13	Anschließbare Einbaumulden	29
<input type="checkbox"/> Braten	14+15	Anschließen der Einbaumulde	30
<input type="checkbox"/> Rundumgrillen	16	Einbauen des Herdes	31
Grillen			
<input type="checkbox"/> Thermogrillen	17		
<input type="checkbox"/> Flächengrillen	18		

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 10 02 50
D-80076 München

Per Fax:

Fax: 0 89 / 45 90-30 99
Im Internet:
<http://www.neff.de>

Per Telefon:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25
€ 0,12/min. DTAG

Hinweise zur Entsorgung

- Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.
- Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

- Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Gerät-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.
- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- Montage und Anschluss des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- Reinigen Sie den Backofen regelmäßig. Rückstände aus Fett oder Öl könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Reinigen Sie den Backofen und das Kochfeld nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.

- Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit Heißluft  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie für diese Fälle zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Beobachten Sie Schnellkochköpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.
- Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

Vor dem ersten Benutzen

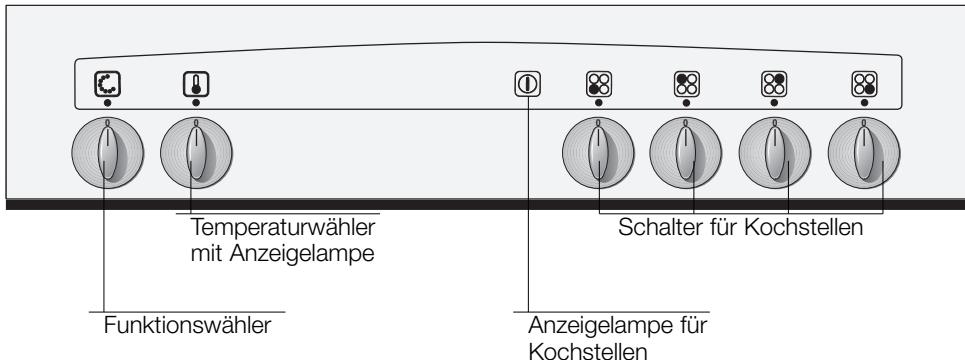
Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.
- Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

Ausheizen:

1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C. Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.
2. Schalten Sie Guss-Kochplatten ohne Töpfe ca. 1 bis 2 Minuten auf höchster Stufe ein. Der dabei auftretende Geruch entsteht durch das Einbrennen des Korrosionsschutzes und nur beim ersten Gebrauch.

Das ist Ihr neuer Herd



Funktionswähler



Stellungen:

- Ober-/Unterhitze
- Heißluft
- Flächengrillen
- Thermogrillen
- Unterhitze

Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C

Das ist Ihr neuer Herd

Zubehör

- Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Alu
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne mit Rost

- Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Rost	Z 1230 X2
Auflaufpfanne	Z 1270 X2
Backblech Alu	Z 1330 X0
Backblech Email	Z 1340 X2
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1430 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1440 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X2
Brotbackstein	Z 1910 X0
Schutzvorrichtung für Backofentür	361480

Hinweise:

- Die Schutzvorrichtung verhindert die Berührung mit der heißen Backofentür.
 Besonders wichtig bei Anwesenheit von Kleinkindern.

- Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

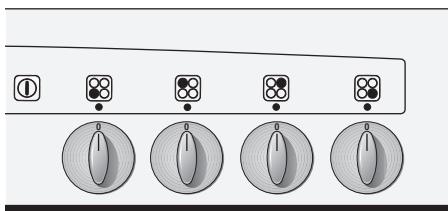
Einschubhöhen

- Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.
Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Sie sind am Backofen gekennzeichnet.
⚠️ Beim Arbeiten mit **Heißluft **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.**



Bedienen der Kochstellen

- Die Kennzeichnung  auf der Bedienblende zeigt Ihnen, welcher Schalter zu welcher Kochstelle gehört.
- Nach dem Einstellen einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Anzeigelampe.
- Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.
- Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen aufmerksam durch.



Einstellen:

Je nach Ausstattung Ihres Kochfeldes stehen Ihnen folgende Kochstellen zur Verfügung:

Normal-Kochstelle

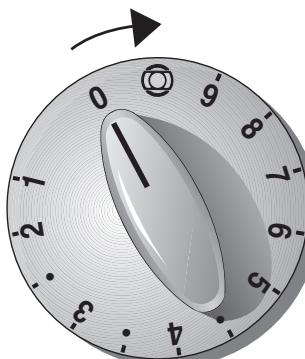
1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung **9**.
 2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.
- Im Bereich 2–5 sind die Zwischenstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet (Beispiel: 2• ist zwischen 2 und 3).



Zweikreis-Kochzonen

bei Glaskeramik-Kochfeldern

1. Die Zweikreis-Kochzone schalten Sie durch Drehen des zugehörigen Schalters auf das Symbol  ein.
 2. Weitere Einstellungen erfolgen wie bei den Normal-Kochstellen.
- Zum Ausschalten der Zweikreis-Kochzone drehen Sie den Schalter auf **0**.



Kochen

Kochtabelle

Ohne Ankochen	Beispiele	Kochstufe	Anmerkung
Schmelzen (ohne Wasserbad)	Schokolade, Kuvertüre Gelatine Butter	1 2 2	gelegentlich umrühren
Erwärmen	Gemüse (Dose) Eintopf	3 3	
Braten	Pfannkuchen (Flädle) Fischstäbchen Schnitzel	5 – 6 4•–5 4•–5	fortlaufend braten
Mit Ankochen	Beispiele	Kochstufe	
Dünsten	Fisch	3•	
Kochen	Reis Pellkartoffeln Salzkartoffeln Gemüse, frisch	2• 2•–3 2•–3 2•–3	
Schmoren	Schmorbraten Rouladen	3 – 4 3 – 3•	

Hinweise:

- Verwenden Sie bei Kartoffeln und Gemüse nur wenig Kochflüssigkeit. Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Die Ankochzeiten verkürzen sich.
- Die Angaben sind Richtwerte und können nach Lebensmittel und Geschirr variieren.
- Ankochen** bis der Kochpunkt erreicht ist. Rechtzeitig auf die Fortkochstufe zurückstellen.
- Nachwärme ausnutzen.** Bei Lebensmitteln mit langer Garzeit können Sie 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kochstelle ausschalten.

Wahl der Kochtöpfe

Durch die richtige Wahl der Kochtöpfe sparen Sie Zeit und Energie.

- Die beste Nutzung erreichen Sie nur mit guten Töpfen und Pfannen.
- Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden.
- Benutzen Sie ausreichend große Töpfe und Pfannen.
- Der Bodendurchmesser der Töpfe sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen oder etwas größer sein.
- Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.
- Verwenden Sie zum Kochen mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe, das verhindert ein Überlaufen.
- Topfböden vor dem Aufsetzen immer trocken reiben.

Backofen-Funktionen

Ober-/Unterhitze

(Konventionelles Heizsystem)

Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme auf das Back- oder Bratgut übertragen.

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche
- Backen von Brot

Heißluft

Durch das Heizsystem in der Backofenrückwand wird die erwärmte Luft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

Vorteile:

- geringe Verschmutzung des Backofens
- Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- schonendes Auftauen
- Sterilisieren

Flächengrill

Durch den Heizkörper an der Backofendecke wird die Wärme erzeugt und auf das Grillgut übertragen.

Vorteile:

- besonders geeignet für flache, kleine Fleischstücke z.B. Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse und Toast.

Thermogrillen

Beim Thermogrillen werden abwechselnd der Flächengrill und das Gebläse ein- und ausgeschaltet.

Die durch den Flächengrill erzeugte Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt.

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze

Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet.

Vorteile:

- besonders geeignet für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite zusätzlich eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.

 Nur kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit anwenden.

Backofen ein- und ausschalten

Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.

Einschalten:

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
 2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein.
(Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).
- Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.
- Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.



Funktionswähler
für die Heizsysteme



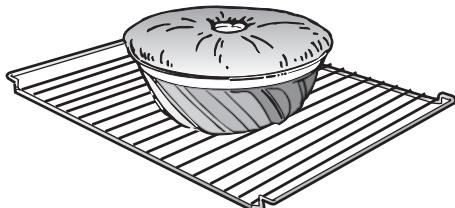
Temperaturwähler

Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.

Backen in Backformen

- Stellen Sie die Backformen immer auf die Mitte des Rostes.
- Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.



Backen in Weißblechformen:

- | | |
|--|----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft | Einschubhöhe 3 |
| <input type="checkbox"/> Ober/Unterhitze | Einschubhöhe 1 |

Ober-/Unterhitze:

- Wird der Kuchen unten zu dunkel:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- Wird der Kuchen unten zu hell:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

Heißluft:

- Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.



Backen auf Backblechen:

- Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.
- Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.
- Verwenden Sie nur Originalbleche.



Backen in der emaillierten Universalpfanne:

- Eine Universalpfanne mit Bratrost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör).
- Besonders geeignet für sehr saftige Kuchen und Pizza.
- Einschubhöhen:**

<input checked="" type="checkbox"/> Heißluft	Einschubhöhe 3
<input type="checkbox"/> Ober/Unterhitze	Einschubhöhe 3

Hinweise:

- Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.
- Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Backen

- Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für Alu-Backbleche und dunkle Backformen.
Die Werte können je nach Art und Menge der Zutaten variieren.
- Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.
- Wir empfehlen** beim ersten Versuch, die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.
- Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.
- Wenn in Rezepten nur Temperaturangaben zu Ober- und Unterhitze gemacht werden und Sie gerne Heißluft backen möchten so stellen Sie eine 20° – 30° C tiefere Temperatur ein.

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150 – 160	30 – 50	1	170 – 190
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	30 – 50	–	–
Kastenkuchen	3	150 – 160	60 – 80	2	170 – 180
Kuchen in runder Form	3	150 – 160	50 – 70	2	170 – 180
Obst-Tortenboden	3	170 – 180	20 – 35	2	170 – 190
Mürbeteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150 – 170	50 – 80	1	190 – 200
2 Bleche	1 + 3	150 – 170	50 – 80	–	–
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	3	150 – 160	50 – 90	2	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	3	160 – 170	25 – 35	2	200 – 220
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	3	180 – 190	8 – 11	1	190 – 210
Obst-Tortenboden	3	150 – 160	25 – 30	2	170 – 180
Wasserbiskuit	–	–	25 – 35	2	170 – 180
Biskuit ohne Wasser	3	150 – 160	25 – 40	2	170 – 180

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

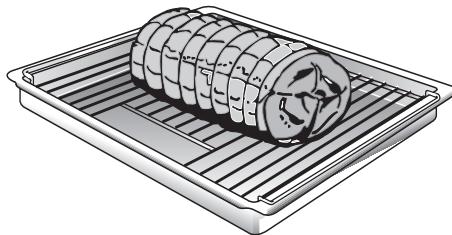
Backen

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Belag (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	3	170–180	30–50	1	180–200
2 Bleche	1 + 3	170–180	40–60	–	–
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	3	160–170	35–45	1	180–200
Kuchen niedere Form	3	160–170	30–50	2	180–190
Kuchen hohe Form	1	160–170	30–50	2	180–190
Kleingebäck					
Baisers	3	70–90	110–130	2	70–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	3	180–190	25–35	1	190–210
2 Bleche	1 + 3	180–190	25–35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	3	180–190	25–35	1	190–210
2 Bleche	1 + 3	180–190	25–35	–	–
Spritzgebäck					
1 Blech	–	–	20–30	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	150–160	25–35	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	150–160	25–35	–	–
Rührteig (Small Cakes)					
1 Blech	3	150–160	30–40	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	150–160	30–40	–	–
Pikantes					
Auflauf aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	1	180–190	45–80	2	200–220
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	3	180–190	25–45	1	210–230
2 Bleche	1 + 3	170–190	30–50	–	–
Quiche (vorheizen)	3	180–190	40–60	1	210–230
Brot (vorheizen)	1	200–220 anbacken 180–210 fertigbacken	10–15 und 45–50	2 2 2	220–240 anbacken 190–230 fertigbacken

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Hinweise:

- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein und schieben Sie gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.
- Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.
- Braten im offenen Geschirr:**
Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.
- Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.
- Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.
- Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).



□ Braten im geschlossenen Geschirr:

Legen Sie das Fleisch in einen Bratentopf, decken Sie es mit einem passenden Deckel ab und schieben Sie es auf dem Rost in den Backofen. Wir empfehlen Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten.

Tipps:

- Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.
- Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.
- Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.
- Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Mit Heißluft für große fette Braten.

- Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein. Das Bratenblech vermindert das Verschmutzen des Backofens.
- Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

- Mit dem Bratenblech können Sie entgegen der Temperaturangabe eine etwas höhere Temperatur einstellen, wenn das Bratgut besonders knusprig werden soll.



Braten

- Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge und je nach dem Bratgeschirr variieren.

Allgemein:

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente	= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur
Mittelgroße, niedrige Braten	= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur
Kleine, flache Braten	= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur
Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen	ca. 13 – 15 Min.
Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen	ca. 15 – 18 Min.

Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

Wir empfehlen beim Braten mit  den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer zu wenden.

Brattabelle

Bratgut	Heißluft 		Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C		Einschub- höhe	Temperatur in °C
Schwein					
Braten mit Schwarze (z. B. Schulter od. Haxe)	3	160 – 170	100 – 130	2	200 – 220
Braten/Rollbraten	3	160 – 170	90 – 120	2	190 – 210
Kasseler	3	160 – 170	70 – 80	2	190 – 210
Schweinefilet	3	170 – 180	30 – 45	3	200 – 230
Hackbraten	3	170 – 190	60 – 70	2	190 – 210
Rind					
Filet	3	180 – 190	45 – 65	2	200 – 220
Roastbeef (rosa)	3	180 – 190	30 – 45	2	200 – 220
Kalb					
Braten/-brust	3	160 – 170	90 – 120	2	180 – 200
Haxe	3	160 – 170	100 – 130	2	190 – 210
Lamm					
Keule	3	180 – 190	70 – 110	2	200 – 220
Rücken	3	160 – 170	90 – 120	2	200 – 220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	3	170 – 180	60 – 70	2	200 – 220
Ente	1	160 – 170	90 – 120	2	190 – 210
Gans 4 kg	1	150 – 160	130 – 180	1 oder 2	180 – 200
Wild					
Rehrücken	3	160 – 170	90 – 120	2	200 – 220
Rehbraten	3	160 – 170	90 – 120	2	190 – 210
Schwein-/Hirschbraten	3	160 – 170	100 – 120	2	190 – 210
Fische					
	3	160 – 170	30 – 40	2	180 – 200

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen mit Heißluft

- Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.
- Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.
- Hinweise auf Vorheizen beachten.

Grillgut	Temperatureinstellung	Einschubhöhe	Grillzeit
Schweinesteak	180 – 190° C (vorheizen)	3	15 – 20 Min.
Schweinehaxen	170° C (mit Bratenblech bis 190° C)	3	100 – 130 Min.
Rindersteak	190° C (vorheizen)	3	ca. 15 Min.
Hacksteak	180 – 190° C	3	25 – 30 Min.
Hähnchen	170 – 180° C	3	60 – 70 Min.

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

- ! Beim Grillen ist Vorsicht geboten.
Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Hinweise:

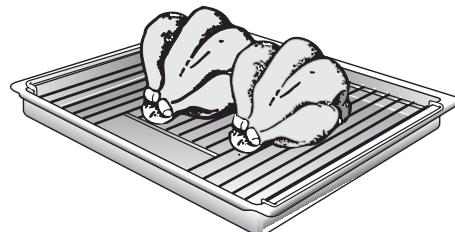
- Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
- Die Grilltemperaturen sind regelbar.
- Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

- Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.
- Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam. Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein. Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.**

Thermogrillen

Für besonders knuspriges Geflügel oder Braten (Schweinebraten mit Schwarte).

- Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Verwenden Sie für Braten hitzebeständiges Bratgeschirr. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.
- Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.
- Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.



- Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.
- Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Tabelle für Thermogrillen

- Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	offen	170 – 190° C	2	130 – 140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1 – 3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Universalpfanne	200 – 220° C	2	40 – 50 Min.
Ganze Hähnchen 1 – 3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Universalpfanne	200 – 220° C	2	50 – 70 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Universalpfanne	150 – 170° C	2	140 – 160 Min.

Flächengrillen

Für flache kleinere Gerichte.

- ❑ Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.
- ❑ Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Dritteln der Zeit.
- ❑ Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

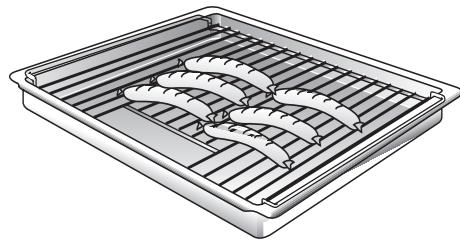


Tabelle für Flächengrillen

- ❑ Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Temperatur-einstellung	Ein-schub-höhe	Rost-lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
Schwein Filetsteaks (2–2,5 cm) Kammsteaks Bratwürste	max. 250° C 250° C	4 4 4	  	8–11 Min. 11–14 Min. 7–10 Min.	6– 9 Min. 9–12 Min. 5– 7 Min.	Leicht einschneiden
Rind Filetsteaks Tournedos	max. max.	4 4	 	10–13 Min. 9–12 Min.	6– 9 Min. 5– 8 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Toast Scheiben mit Belag	max. max.	4 2 oder 3	 	4– 5 Min. 6– 9 Min.	0,5–1,5 Min. –	
Fisch Kleine Fische	220° C	3	 	12–15 Min.	9–12 Min.	Wenden

Tipps und Tricks

Zum Backen:

- Der Blechkuchen ist unten zu hell.
Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.
- Der Formkuchen ist unten zu hell.
Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.
- Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.
Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.
- Der Kuchen ist zu trocken.
Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
- Der Kuchen ist innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar.
Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein.
Merke: Back- oder Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
- Form- oder Kastenkuchen sind bei Heißluft hinten zu dunkel.
Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.
- Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut z. B. Obstkuchen oder mit Wasser zubereitetem Braten entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt und eventuell zum Abtropfen von Wasser auf den Boden oder die Einbaumöbel führt.
Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Back- oder Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

Zum Energie sparen:

- Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.
- Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.
- Nachwärme:** Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5–10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Auftauen und Garen mit Heißluft:

Wichtige Hinweise:

- Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur Heißluft.
- Beachten Sie bei allen tiefgekühlten Lebensmitteln grundsätzlich die Angaben des Herstellers.
- Aufgetaute Gefrier- oder Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen generell kürzere Garzeiten als frische Produkte, weil das Frosten eine Art Vorrang bewirkt.
- Wird **gefrorenes Fleisch** in den Backofen gegeben, verlängert sich die Garzeit um die Auftauzeit.
- Tauen Sie **Tiefkühl-Geflügel** vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können.
- Garen Sie **Tiefkühl-Fisch** mit den gleichen Temperaturen wie Frisch-Fisch.
- Sie können **Tiefkühl-Fertigmenüs** in Alu-Portionsschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Auftauen:

Einschubhöhen:

Bei 1 Blech: Einschubhöhe 3
Bei 2 Blechen: Einschubhöhe 1 + 3.

- Zeitangaben** sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.
- Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf.
Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.
- Tauen Sie **in Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130 – 140° C auf.
- Tiefkühl-Backwaren** bei 100 – 140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefegebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.
- Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160 – 170° C, 20 – 30 Minuten auf.
- Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160 – 170° C, 30 – 50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.
- Tiefkühl-Toast** (fertig belegt) bei 160 – 170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.
- Tiefkühl-Pizza:**
Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Sterilisieren mit Heißluft

Im Backofen können bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter Inhalt gleichzeitig sterilisiert werden.

Hinweise:

- Obst und Gemüse** müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.
- Beim Vorbereiten** und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.
- Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.
- Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.
- Sterilisieren Sie **Blechdosen oder festverschraubte Gläser** nicht im Backofen sondern im Einkochtopf oder -kessel, da diese während des Sterilisierens im Wasser schwimmen müssen.

Vorbereiten von Obst:

- Obst waschen, je nach Art schälen, entkernen, zerteilen und in Einweckgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
 - Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.
- Auf 1-Liter Wasser:
bei süßem Obst ca. 250 g Zucker
bei saurem Obst ca. 500 g Zucker
- Sehr hartes Obst einige Minuten in der Zuckerlösung vorgaren oder im Schnellkochtopf vorbehandeln.

Vorbereiten von Gemüse:

- Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.
- Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser:

- Wischen Sie die Ränder der Einweckgläser mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Legen Sie die Gummiringe und Deckel nass auf und verschließen Sie die Gläser mit einer Klammer.

Sterilisieren von Obst und Gemüse

Einsetzen der Gläser:

- Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** ein.
- Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf (siehe Abb.), dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.
- Stellen Sie die Einweckgläser so in die Universalpfanne, dass sie sich nicht berühren.
- Gießen Sie $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne.



Obst, Gurken und Tomatenmark		Gemüse (jedoch keine Gurken)	
1	Gläser einsetzen (siehe oben)	1	Gläser einsetzen (siehe oben)
2	Funktion wählen und auf ca. 160° C einstellen.	2	Funktion wählen und auf ca. 160° C einstellen.
3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten.	3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf 100° C zurückstellen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: 5–10 Min. – Anderes Obst: 10–15 Min. – Tomatenmark, Apfelmus: 15–20 Min.	4	Gläser im geschlossenen Backofen ca. 60 Minuten weiterperlen lassen. Backofen ausschalten. Gläser noch ca. 15–30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

Entnehmen der Gläser:

- Stellen Sie die Gläser auf ein saugfähiges Tuch, decken Sie sie ab und schützen Sie sie vor Zugluft.
- Entfernen Sie die Klemmern erst nach dem Erkalten der Gläser.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise:

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.
 - Kratzen Sie eingebrannte Speisenrückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
 - Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.
-

Edelstahlfront:

- Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.
- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- Tragen Sie **handelsübliche Spülmittel** auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Email und Glas:

- Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.
- Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

Kochfeld:

- Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei.
 - Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.
-

Backofen:

- Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein.
Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.
- Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer, als bei den anderen Heizsystemen.

⚠ Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).
- Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.
- Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

Backofentürscheibe:

- Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.
- Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Reinigen und Pflegen

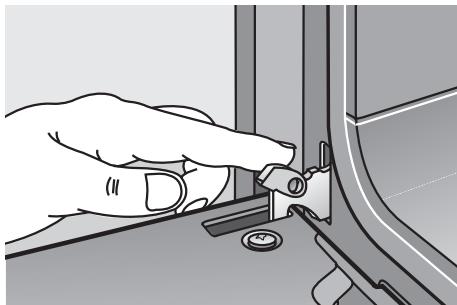
Backofen:

Hinweis: Zur bequemeren Reinigung bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Backofentür:

Aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen Sie diese nach vorne ab.



Einhängen:

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.



Backofenbeleuchtung einschalten:

- Drehen Sie den Funktionswähler auf eine beliebige Position.

Störungen und Reparaturen

Bei Störungen oder Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können, ist der Kundendienst für Sie da.

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen. Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nr.

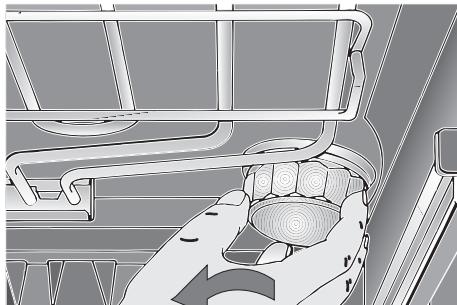
FD

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Austauschen der Backofenlampe:

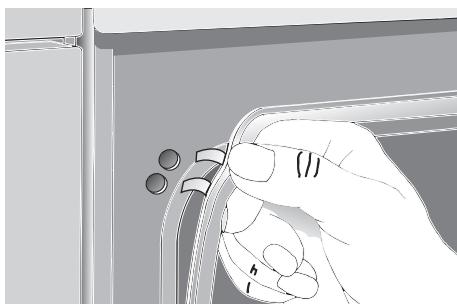
Achtung: Gerät stromlos machen!

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

1. Nehmen Sie die defekte Backofen-Türdichtung durch einfaches Aushängen ab.
Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.



Was ist wenn?

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte Elektrik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden. Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn die Mulde zu heiß erscheint?	Topf-Durchmesser nicht zur Kochstelle passend.	Topf passend zur Kochstelle wählen.
... wenn das Kochgut laufend stärker kocht als gewünscht?	Zu hohe Einstellung am Knebel.	Zum Ankochen nicht auf Höchststufe einstellen, sondern auf gewünschte Kochstufe am Knebel.
... wenn die Einstellung an den Knebeln für die Kochstellen immer höher vorgenommen werden muss als in der Gebrauchsanweisung angegeben?	Ungeeigneter Topf. Topf Durchmesser zu groß.	Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt von der Kochstelle auf den Topf übergehen kann. Topf passend zur Kochstelle wählen.
... wenn die Kochstelle unansehnlich ist?	Unsachgemäße Pflege	Kochstellen so pflegen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben.
... wenn der Kochplattenrand unansehnlich ist?	Normale Verschmutzung. Ungeeigneter Topf	Kochplattenrand mit Sidol oder Schwamm reinigen. Topf mit ebenem Boden verwenden, damit Kochplatte nicht unnötig heiß wird.

Was ist wenn?

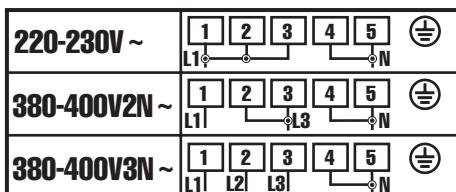
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die Kochplatte rostet?	Kochplatte war nass oder feucht – sie wurde nicht durch kurzes Einschalten getrocknet.	Kochplatte mit Pflegemittel reinigen! – Bei starken Fällen feines Schmirgelpapier verwenden.
... wenn die Ankochzeit der Kochstellen zu lang erscheint?	Topf-Durchmesser zu groß. Ungeeigneter Topf.	Topf mit gleichem Durchmesser wie Kochstelle wählen (besser höherer Topf als größerer Topfdurchmesser). Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt auf den Topf übergehen kann.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenen Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung	Backofentür aushängen und mit Griff nach oben ablegen. Zum Reinigen die 2 Schrauben oben an der Griffleiste der Tür mit einem Schraubendreher herausdrehen. Achtung: Beim Zusammenbau auf gleiche Lage des Türgriffes und der Dichtung achten.

Montageanweisung

Für den Installateur und Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise:

- Verpackungsmaterial** ordnungsgemäß entsorgen.
- Backofentürgriff** nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.
- Achtung:** Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05VV-F zu verwenden.
- Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes:**
siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.
- Das Typenschild** befindet sich an der rechten Seitenwand des Gerätes.
- Die elektrische Sicherheit** des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleiterystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung vorzusehen.
Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mehr als 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.
- Das Anschlussbild** befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.



Anschließbare Einbaumulden

- Kochfeld und Gerät müssen vom gleichen Hersteller und mit einem gleichfarbigen Punkt auf dem Hinweisaufkleber für Kombination gekennzeichnet sein, sonst Funktionsstörung. Sie müssen die gleiche Nennspannung haben (siehe Typenschild).

Möbelprogramme

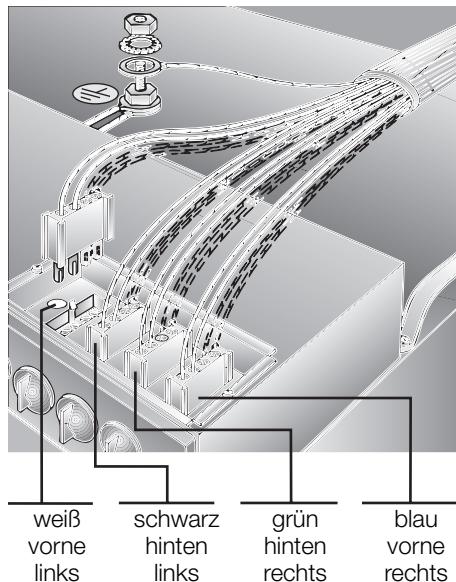
Für den Einbauherd sind Herdumbauschränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbauschränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen. Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät dem Typ Y.

Anschließen der Einbaumulde

- Der Einbauherd muss vor dem Anschließen der Einbaumulde eingebaut sein.
- **Achtung:** Beim Anschließen der Einbaumulde an den Einbauherd unbedingt das Anschlusschema am Gerät und die Montageanweisung für die Einbaumulde beachten.
- **Die grün-gelbe Erdungsleitung** der Einbaumulde muss mit der durch  gekennzeichneten Erdungsschraube des Einbauherdes verbunden werden.
- Bei nicht fachgerecht angeschlossener Erdungsleitung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Wichtig: Die farbig gekennzeichneten Stecker der Einbaumulde müssen in die gleichfarbig gekennzeichneten Buchsen am Einbauherd gesteckt werden.

Anschlusschema für Einbaumulde

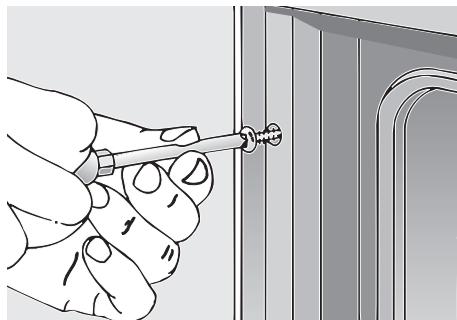
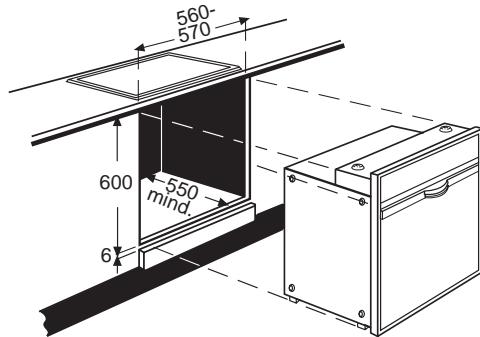


Einbauen des Herdes

- **Achtung:** Das Gerät darf nur an einer Seite neben einem Hochschrank oder einer hohen Wand eingebaut werden. die Höhe an der gegenüberliegenden Seite darf die der Arbeitsfläche, in der die Kochmulde eingebaut ist, nicht überschreiten.
Der seitliche Abstand der Kochmulde zu einem Hochschrank und der zur Rückwand muss der Montageanweisung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

Einbauen:

- Einbauherd in die Einbauöffnung des Umbauschrankes einschieben und **waagerecht** ausrichten.
- Backofentür öffnen und Einbauherd an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen (siehe Abb.).
Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbauherd bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden.
- Prüfen, ob der Einbauherd fest und **waagerecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.
- Bei Geräten mit Teleskopauszug dürfen sich die Auszugschienen nicht selbstdäig bewegen.
- Bei Geräten mit automatischer Reinigungshilfe darf nach dem Einfüllen von 0,4 Liter Flüssigkeit in den Backofenboden die Flüssigkeit nicht vorne überschwappen.
- Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät muss nach allen Seiten so abgedeckt sein, dass eine Berührung auch von betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist. Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.



E 1320 ..

5750 200 685
Printed in Germany 0703 Es.