

de Gebrauchsanleitung

en Instructions for use

de

en



Inhaltsverzeichnis

	Seite		
Worauf Sie achten müssen			
<input type="checkbox"/> Hinweise zur Entsorgung	3	Tipps und Tricks	22
<input type="checkbox"/> Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3	Auftauen und Garen	23+24
<input type="checkbox"/> Teleskopauszüge	3	Gärstufe	25
<input type="checkbox"/> Sicherheitshinweise	4	Sterilisieren	26+27
Vor dem ersten Benutzen		Reinigen und Pflegen	
<input type="checkbox"/> Vorreinigung	4	<input type="checkbox"/> Wichtige Hinweise	28
<input type="checkbox"/> Ausheizen	4	<input type="checkbox"/> Email und Glas	28
Das ist Ihr neuer Herd		<input type="checkbox"/> Edelstahlfront	28
<input type="checkbox"/> Gerätebeschreibung	5	<input type="checkbox"/> Kochfeld	28
<input type="checkbox"/> Zubehör	6	<input type="checkbox"/> Backofen	28
<input type="checkbox"/> Einschubhöhen	6	<input type="checkbox"/> EasyClean®-Reinigungssystem	29+30
Kochen		<input type="checkbox"/> Aus- und Einhängen der Backofentür	31
<input type="checkbox"/> Bedienen der Kochstellen	7	<input type="checkbox"/> Teleskopauszüge	31
<input type="checkbox"/> Ankoch-Betrieb	8	<input type="checkbox"/> Heizkörper	31
<input type="checkbox"/> Zweikreis-Kochzonen	8	Störungen und Reparaturen	32
<input type="checkbox"/> Kochtabelle	9	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	33+34
<input type="checkbox"/> Wahl der Kochköpfe	9		
Backen und Braten			
<input type="checkbox"/> Backofen-Funktionen	10+11		
<input type="checkbox"/> Backofen ein- und ausschalten	12		
<input type="checkbox"/> Sicherheitseinrichtungen	13		
<input type="checkbox"/> Backen	14–16		
<input type="checkbox"/> Braten	17+18		
<input type="checkbox"/> Rundum-Grillen	19		
Grillen			
<input type="checkbox"/> Thermogrillen	20		
<input type="checkbox"/> Flächengrillen	21		

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.

Teleskopauszüge:

- ❑ Schieben Sie die Auszugschienen immer bis zum Anschlag ein. Beim Aus- und Einschieben kann ein geringer Widerstand auftreten.
- ❑ Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn alle Auszugschienen eingeschoben sind.
- ❑ **Achtung:** Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

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:

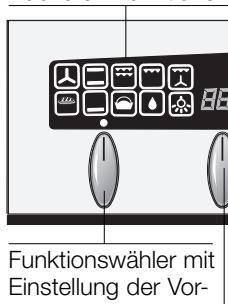
1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.
- Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

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

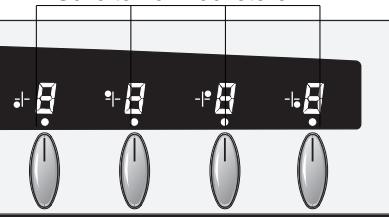
Backofen-Funktionen



Funktionswähler mit Einstellung der Vorschlagstemperatur

Temperaturwähler mit Anzeige für Backofentemperatur

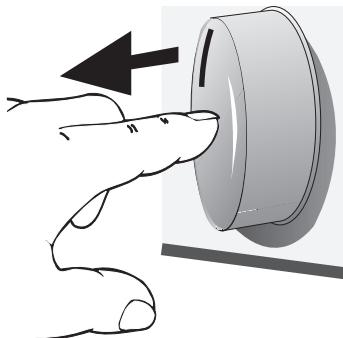
Schalter für Kochstellen



Anzeigelampe für Backofentemperatur

Die Bedienblende:

- Die Schalter sind versenkbar.
- Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.



Backofenfunktionen:

- Heißluft und Auftaustufe
- Ober-/Unterhitze (Konventionelles Heizsystem)
- Großflächengrill
- Energiespargrill
- Thermogrillen
- Brotbackstufe
- Unterhitze
- Gärstufe
- EasyClean®-Reinigungssystem
- Backofenbeleuchtung

Hinweise:

- Die Backofenbeleuchtung wird mit jeder Backofenfunktion eingeschaltet. Ausnahme: Backofenreinigung.
- Die Anzeigelampe für Backofentemperatur leuchtet während der Heizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Das ist Ihr neuer Herd

Zubehör

- Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Email
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne mit Rost
1 Bratenblech

- 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 1470 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X2
Brotbackstein	Z 1910 X0

Hinweis:

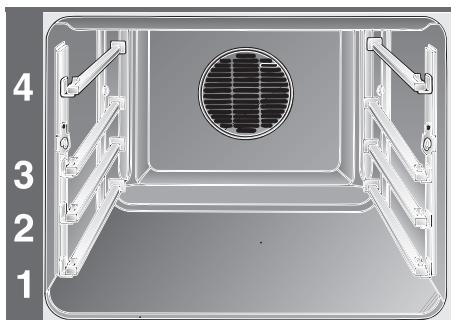
- Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

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

Einschubhöhen

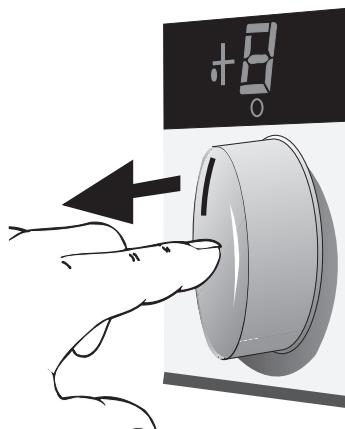
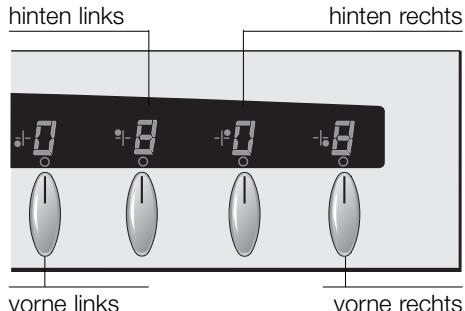
- Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt. Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

⚠ Beim Arbeiten mit **Heißluft Einschubhöhe »2« nicht benutzen, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.**



Bedienen der Kochstellen

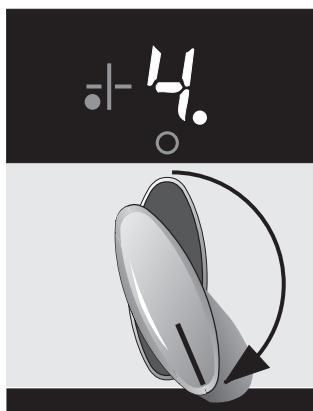
- Die Kochstellen können zusammen mit den Backofenfunktionen verriegelt werden (siehe Abschnitt „Sicherheitseinrichtungen“). Das versehentliche Einschalten des Herdes, z. B. durch spielende Kinder, ist dadurch ausgeschlossen.
- **Wichtig:** Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei. Sie erhalten dort Hinweise, die zum Gebrauch des Kochfeldes wichtig sind. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen durch.
- Die Schalter sind versenkbar.
- Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.



- Die eingestellte Kochstufe wird über den Schaltern angezeigt.
- Die Einstellung der Kochstellen ist in den Stufen 1 bis 9 möglich. Kennzeichnung der Zwischenstufen durch einen Punkt (Beispiel 4•).

Normal-Betrieb

- Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
- Hinweise auf die Stufenvorwahl finden Sie in der Kochtabelle.



Ankoch-Betrieb

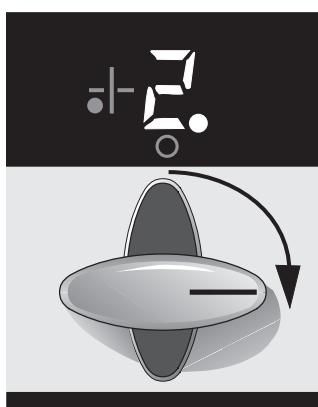
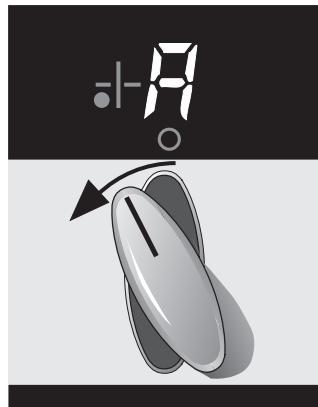
- Mit dem Ankochbetrieb erreichen Sie schnell und mit höchster Leistung die vorgewählte Kochstufe.

Manueller Ankoch-Betrieb

1. Drehen Sie den Schalter zum Ankochen auf Stufe 9.
2. Wenn der Kochpunkt erreicht ist, schalten Sie auf Fortkochstellung zurück.

Elektronische Ankochautomatik

1. Drehen Sie den Schalter nach links. In der Anzeige erscheint ein „R“.
 2. Danach stellen Sie die Stufe zum Fortkochen ein (Beispiel 2•). Das „R“ wird nun im Wechsel mit der Kochstufe angezeigt.
- Erlischt das „R“, ist die elektronische Ankochautomatik abgeschlossen und die Kochstelle schaltet sich auf die Fortkochstufe (Beispiel 2•) zurück.
 - Um die elektronische Ankochautomatik vorzeitig abzubrechen, drehen Sie den Schalter auf Nullstellung zurück.



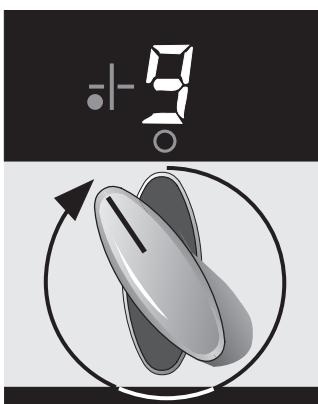
Zweikreis-Kochzonen

- Die Zuschaltung der Zweikreis-Kochzonen erfolgt abhängig vom angeschlossenen Kochfeld.

Wichtig: Bitte lesen Sie dazu die Gebrauchsanweisung Ihres Kochfeldes durch.

Zweikreiszuschaltung

1. Zum Einschalten drehen Sie den Schalter nach rechts bis zum Anschlag.
2. Danach stellen Sie auf die gewünschte Kochstufe zurück.
3. Zum Ausschalten drehen Sie den Schalter auf Nullstellung zurück.



Kochen

Kochtabelle

Ohne Ankochen	Beispiele	Kochstufe	Anmerkung
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre Butter Gelatine	1 - 2 2 2	
Erwärmen	Gemüse (Dose) Eintopf	2 - 3 2 - 3	gelegentlich umrühren
Braten	Pfannkuchen (Flädle) Fischstäbchen Schnitzel	5 - 7 5 - 7 5 - 7	fortlaufend braten
Mit automatischem Ankochbetrieb	Beispiele	Kochstufe	Anzeige
Dünsten	Fisch	5 - 6	A
Kochen	Reis Pellkartoffeln Salzkartoffeln Frisches Gemüse	1 - 3 4 - 5 4 - 5 2 - 3	A
Schmoren	Schmorbraten Rouladen	4 - 5 4 - 5	A

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 je nach Lebensmittel und Geschirr variieren.
- Nachwärme ausnutzen.** Bei Lebensmitteln mit langer Garzeit können Sie 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kochstellen ausschalten.
- Die elektronische Ankochautomatik bewährt sich nur bei Speisen, die unbeaufsichtigt gegart werden können, bspw. Kartoffeln, Gemüse, Reis.
- Für Speisen, die ein häufiges Anbraten und/oder häufigeres Wenden während der Garzeit erfordern, ist die elektronische Ankochautomatik weniger gut geeignet.

Wahl der Kochtöpfe

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

- Die beste Nutzung erreichen Sie nur mit guten Töpfen und Pfannen.
- Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit 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

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

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

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.

Großflächengrill

Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

Energiespargrill

Vorteile:

- nur der mittlere Teil der Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für kleine Mengen
- Energieeinsparung

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.

Brotbackstufe

Brotbackstufe mit Heißluft.

Regelbar 180 – 220° C.

Unterhitze

Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet. Vorzugsweise nur kurz vor Ende der Back- bzw. Bratzeit.

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-Funktionen

Gärstufe

Durch die Hefeteig-Gärstufe entstehen im Backofen ideale Bedingungen für das Aufgehen von Hefeteig.

Temperatur: 35–38° C

Luftfeuchtigkeit: 75–100%

Vorteile:

- schnelle und gleichmäßige Zunahme des Teigvolumens
- kein Austrocknen des Teiges
- keine Hautbildung, dadurch sehr gute Weiterverarbeitung und Formgebung des Teiges
- Vermeidung ungünstiger Einflüsse von aussen (z. B. Zugluft).
- Herstellung von Jogurt.

EasyClean®-Reinigungssystem

Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

Nur bei kaltem Backofen anwenden.

Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

Backofen ein- und ausschalten

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

Einschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler bis das Symbol für das gewünschte Heizsystem leuchtet.

- Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.
- Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).
- Die Gärstufe**  ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint –  –.
- EasyClean®-Reinigungssystem** ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .
- Einstellen der Auftau-Stufe siehe Abschnitt „Auftauen und Garen“.
- Die Anzeigelampe für die Backofentemperatur  leuchtet während der Heizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf -Stellung. Alle Funktionen sind gelöscht.

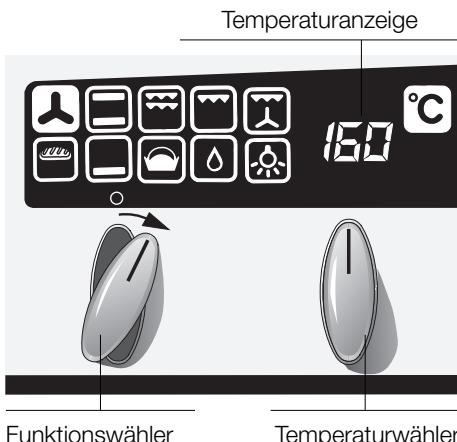
Hinweise:

- Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft nach dem Abschalten des Backofens so lange nach, bis der Backofen abgekühlt ist.

Heißanzeige für den Backofen:

-  bis ~ 120° C.
-  120° bis ~ 80° C.

Beispiel: Heißluft



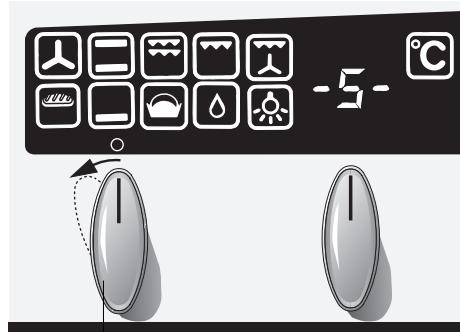
Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

System	Vorzugs-temperatur in ° C	Temperatur-bereich in ° C
	160	40–200
Auftau-stufe 	— — —	ohne Temperatur-einstellung
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250
	200	180–220
	200	50–225
	—  —	feste Einstellung
		feste Einstellung

Verriegeln des Backofens und der Kochstellen:

Schalten Sie mit dem Funktionswähler **3 x** schnell nacheinander von -Stellung auf die Funktion  Backofenbeleuchtung und wieder zurück.

- Im Display erscheint **- 5 -**.
- Der Backofen und die Kochstellen können nicht versehentlich, oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.
- Zum Entriegeln wieder **3 x** von -Stellung auf  Backofenbeleuchtung schalten. **- 5 -** erlischt.



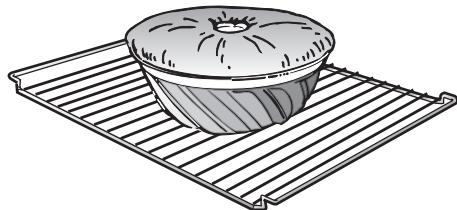
Funktionswähler

Automatische Sicherheitsabschaltung:

- Je nach Einstellung werden die Kochstellen zwischen 1 und 10 Stunden automatisch abgeschaltet.
- Je nach Einstellung wird der Backofen nach 6 oder 12 Stunden automatisch abgeschaltet.
- Die Abschaltungen von Kochstellen oder Backofen sind voneinander unabhängig.
- Die Abschaltungen erfolgen nur dann, wenn keine Veränderung der Einstellung am Gerät vorgenommen wurde.

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:

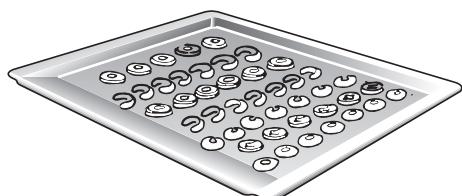
- Wird der Kuchen unten zu dunkel:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- Wird der Kuchen unten zu hell:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie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

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.



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 emaillierte Backbleche und dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform 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 – 40	3	170 – 190
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	35 – 50	–	–
Kastenkuchen	3	150 – 160	60 – 75	2	160 – 180
Kuchen in runder Form	3	150 – 160	60 – 75	2	160 – 180
Obst-Tortenboden	3	160 – 170	20 – 30	2	170 – 190
Mürbeteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150 – 170	50 – 75	3	180 – 190
2 Bleche	1 + 3	150 – 170	50 – 75	–	–
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	3	150 – 160	50 – 80	2	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	3	150 – 170	25 – 35	2	190 – 200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	3	180 – 190	8 – 12	3	190 – 210
Obst-Tortenboden	3	150 – 160	20 – 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.

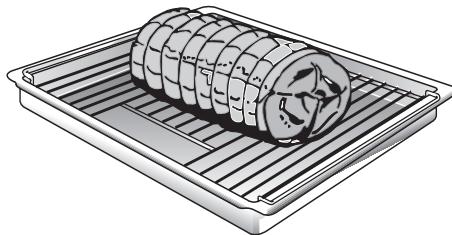
Backen

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

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

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 Dritteln 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:

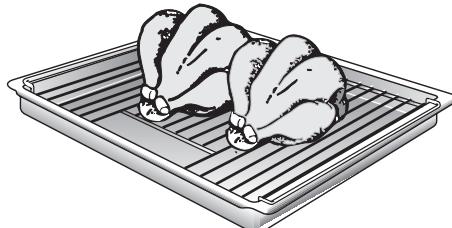
- Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
- Die Grilltemperaturen sind regelbar.
- Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

- 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 Backofenschmutzung 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/Uni-versalpfanne	200 – 220° C	2	40 – 50 Min.
Ganze Hähnchen 1 – 3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni-versalpfanne	200 – 220° C	2	50 – 70 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Uni-versalpfanne	150 – 170° C	2	140 – 160 Min.

Flächengrillen und

Für flache kleinere Gerichte.

- = kleine Grillfläche für kleinere Mengen.
- = große Grillfläche für größere Mengen.
- 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.

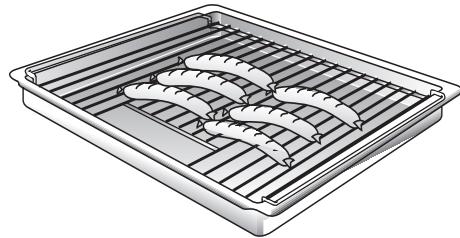


Tabelle für Flächengrillen und

- 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 Vorgaren 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:

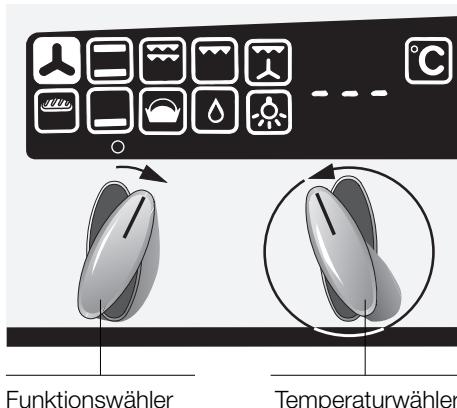
Bei 1 Blech: Einschubhöhe 3
Bei 2 Blechen: Einschubhöhe 1 + 3.

- 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.

Auftaustufe:

Nur für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
2. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display  erscheint.
 - Das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.
 - Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf. Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.
 - Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15–20 Minuten und die Nachtauzeit auf 10–15 Minuten.



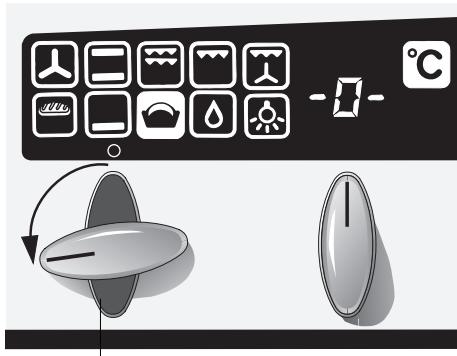
Anwendungen mit der Gärstufe

Achtung:

- Benutzen Sie die Gärstufe nur bei **vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).
- Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.

Einschalten:

1. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens 0,05 Liter Wasser (entspricht 50 ml, oder $\frac{1}{4}$ Wasserglas).
2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe **1** ein.
⚠ Den Teig nicht abdecken.
3. Schließen Sie die Backofentüre.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung **1**.
 - Die Anzeigelampe **1** leuchtet und im Display erscheint **1**.
 - Blinkt die **1** ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.
 - Der Gärvorgang wird nun automatisch geregelt.



Funktionswähler

Hefeteig	Mehlmenge	Einschubhöhe	Gärdauer
Kuchen bis	500 g	1	20–25 Min.
Kuchen bis	500–750 g	1	25–30 Min.
Teig für Hefezopf	500 g	1	30–35 Min.
Teig für Hefezopf	750 g	1	30–40 Min.
Brotteig	1000 g	1	35–60 Min.
Jogurt	1 Liter Milch	1	6 Stunden

Achtung:

- Beim Herstellen von Jogurt **kein Wasser in den Backofen geben**. Siehe beiliegende Broschüre.
- Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges so wie der Beschaffenheit der Zutaten, z. B. Alter und Qualität der Hefe, variieren.
- Die Weiterverarbeitung des Teiges entnehmen Sie dem beiliegenden Kochbuch.
- Entfernen Sie vor dem Backen das Restwasser aus dem Backofen. Sollten Kalkrückstände erkennbar sein, lösen Sie diese mit etwas Essig auf und wischen mit klarem Wasser nach.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**-Stellung.

- Alle Funktionen sind gelöscht.

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

EasyClean®-Reinigungssystem:

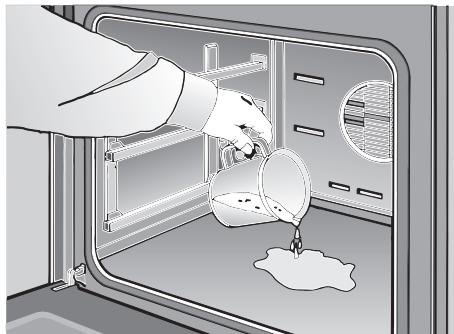
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutz-rückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Achtung:

- Benutzen Sie die Reinigungshilfe **nur bei vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).
- Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.

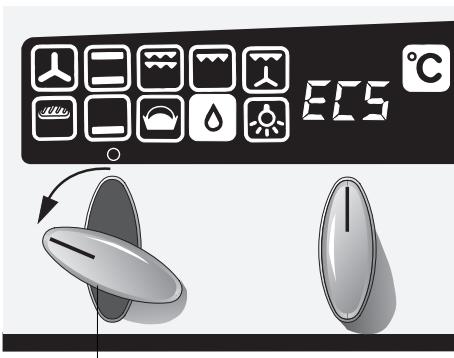
Einschalten:

1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spülflüssigkeit einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.



Achtung:

- Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.
- 4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
- Die Anzeigelampe  und die Anzeigelampe  für Backofentemperatur leuchten. Im Display erscheint **ECS**.
Blinkt **ECS**, ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.
- Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus.
Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet.
Es ertönt ein Signal.



Funktionswähler

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.

Die Anzeigelampe für Backofenreinigung erlischt.

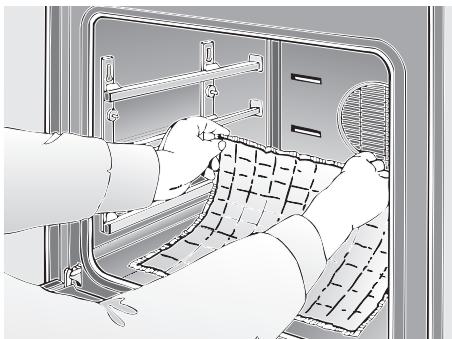
Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe:

Hinweis:

- Lassen Sie das Restwasser nicht längere Zeit, z. B. über Nacht im Backofen.
- 1. Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das Restwasser mit einem großen saugfähigen Schwammtuch auf.
- 2. Reinigen Sie den Backofen mit dem laugen-getränkten Schwammtuch, einer weichen Bürste, oder einem Topfreiniger aus Plastik.
Noch vorhandene, harträckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber (für Glaskeramik) entfernen.
- Achtung:** Den Glasschaber vorsichtig handhaben und nicht zu flach aufsetzen, das Email könnte zerkratzen!
- 3. Kalkränder können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- 4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken (Bitte auch unter der Backofentürdichtung).

Hinweise:

- Bei stärkerer Verschmutzung können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir, die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.
- Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung ca. 30° schräg geöffnet, damit die Emailflächen des Backofens gut abtrocknen können.



Schnelltrocknung:

1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung, ca. 30° schräg.
2. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
3. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display **50° C** erscheint.
4. Dauer: etwa 5 Minuten.
5. Danach schalten Sie den Backofen aus.

Reinigen und Pflegen

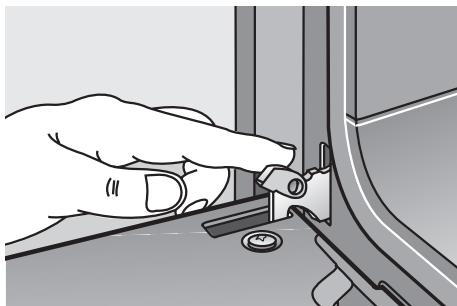
Backofen

Hinweis: Zur bequemeren Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Backofentür

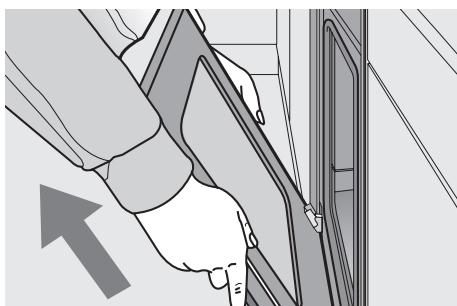
Aushängen:

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.

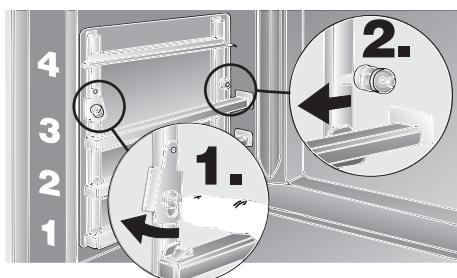


Backofenbeleuchtung einschalten:

- Drehen Sie den Funktionswähler eine Stufe nach links. Das Symbol  leuchtet.

Teleskopauszüge abnehmen:

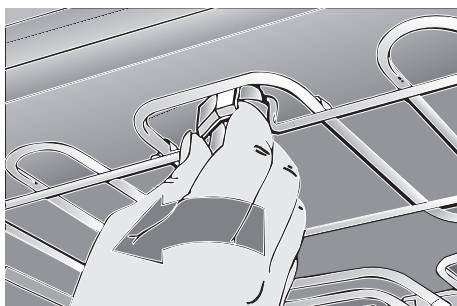
1. Entriegeln Sie vorne die Sperrrasten.
2. Nehmen Sie die Teleskopauszüge vorsichtig heraus.
 Nach dem Einsetzen der Teleskopauszüge müssen Sie die Sperrrasten vorne wieder verriegeln.



Heizkörper absenken:

Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

1. Zum Entriegeln drehen Sie die Raste an der Backofendecke.
Achtung: Schalten Sie den Heizkörper in abgesenkter Stellung nicht ein und belasten Sie ihn nicht.
2. Nach dem Reinigen der Backofendecke schwenken Sie den Heizkörper hoch und verriegeln ihn wieder.



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.

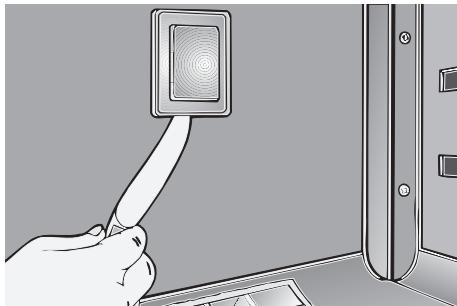
FD

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!

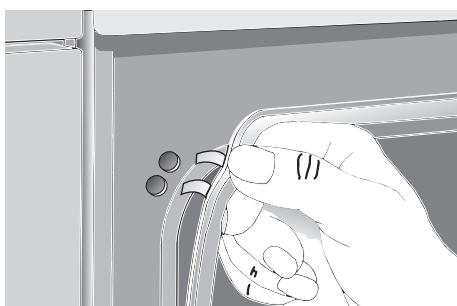
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab.
Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterrahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

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 dünn-flüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn das Display FFF zeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Backofensteuerung neu aktivieren.
... wenn das Display - 5 - zeigt?	Der Backofen und die Kochstellen sind verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler 3 x von 0 -Stellung auf 1 Backofenbeleuchtung. - 5 - erlischt.
... wenn die Symbole der Bedienblende leuchten, aber die Heizung im Backofen nicht funktioniert?	Der Backofen wurde gegen unbefugte Benutzung gesperrt (Sicherheitsabschaltung).	Schalten Sie mit dem Funktionswähler 5 x von Stellung Heißluft  auf konventionell  und wieder zurück. <input checked="" type="checkbox"/> Im Display muss 333 erscheinen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur im Herd ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung der Kochstellen.	Herd vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.
	Anzeigelampe defekt.	Austausch durch einen autorisierten Fachmann.
... 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 mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt von der Kochstelle auf den Topf übergehen kann.
	Topf Durchmesser zu groß.	Topf passend zur Kochstelle wählen.

Was ist wenn?

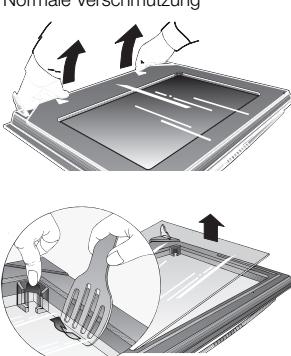
was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die Kochstelle unansehnlich ist?	Unsachgemäße Pflege	Kochstellen so pflegen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben.
... wenn der Kochplattenrand unansehnlich ist?	Normale Verschmutzung.	Kochplattenrand mit Sidol oder Schwamm reinigen.
	Ungeeigneter Topf	Topf mit ebenem Boden verwenden, damit Kochplatte nicht unnötig heiß wird.
... 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.	Topf mit gleichem Durchmesser wie Kochstelle wählen (besser höherer Topf als größerer Topfdurchmesser).
	Ungeeigneter Topf.	Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt auf den Topf übergehen kann.
... wenn sich beim Teleskopauszug die Auszugschienen nicht mehr vollständig einschieben lassen?	Lagerversatz nach dem Reinigen.	Auszugschienen zuerst ganz ausziehen.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur.	
	Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschuhhöhe schieben.
... wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem 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	<p>Backofentür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen.</p> <p>Türglas neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen.</p> <p>Bei Türen mit 3 Scheiben: Innentürglas an den Eckstücken ausrasten und z. B. mit einem Bratenwender aus Kunststoff oder Holz anheben.</p> <p>Montage nach dem Reinigen: Innentürglas einsetzen und einrasten. Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.</p> 

Table of Contents

	Page		Page
Important Information		Cleaning and Care	
❑ Notes on disposal	36	❑ Important cleaning basics	54
❑ Before connecting your new appliance ...	36	❑ Enamel and glass	54
❑ Telescoping extension rails	36	❑ Stainless steel front	54
❑ Appliance safety considerations	37	❑ Hob surface	54
❑		❑ Oven interior	54
		❑ EasyClean® system (Oven cleaning system)	55+56
Before Using Your Appliance for the First Time		❑ Removing/installing the oven door	57
❑ Preliminary cleaning	37	❑ Telescoping extension rails	57
❑ Initial burn-in	37	❑ Heating elements	57
Introducing: Your New Cooker		Service and Repair Information	58
❑ Control panel overview	38	Trouble-shooting Guide	59
❑ Accessories	39		
❑ Slide-in levels	39		
Cooking			
❑ Operating the hotplates	40		
❑ Rapid boil mode	41		
❑ Dual-circuit cooking zones	41		
❑ Table of cooking times	42		
❑ Selecting cooking utensils	42		
Baking and Roasting			
❑ Description of Oven Features	43+44		
❑ Switching the oven ON and OFF	45+46		
❑ Safety features	46		
❑ Baking	47		
❑ Roasting	48		
Grilling	49		
Cooking Tips and Helpful Hints	50		
Defrosting and Cooking	51+52		
Dough proving function	53		

Notes on disposal

- ❑ Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.
Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.
- ❑ Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local government office.

Before connecting your new appliance

- ❑ Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your personal safety as well as on use and care of the appliance.
- ❑ The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.
- ❑ Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.
- ❑ Do not use the appliance if it is damaged in any way.
- ❑ Installation and connection of the appliance should be performed according to the instructions and connection diagram provided, and should be entrusted to a licensed specialist. In the event of a damage that occurs as a result of improper connection, the warranty will be void.
- ❑ Our appliances meet the applicable safety regulations for electrical appliances. Repairs may be performed only by customer service engineers trained by the manufacturer. Inexpert repairs may entail serious injury to you, the user.

Telescoping extension rails:

- ❑ Always fully push the extension rails together. A slight resistance during sliding in and out is normal.
- ❑ Close the oven door only after all extension rails have been fully pushed together.
- ❑ **Caution:** The extension rails heat up during oven operation. Use special care to avoid burns when extending the rails.

Appliance safety considerations

- The appliance should only be used for the preparation of food.
- The surfaces of heating and cooking appliances get hot during operation. The interior oven walls and the heating elements get extremely hot. Always keep children away from the appliance.
- Never leave the appliance unattended when cooking with fat or oil. They can catch fire if overheated.
- Clean the oven regularly. Fatty or oily remnants could ignite when the oven is switched on.
- Make sure that the power cord never comes into contact with the hotplates, and does not get caught in the hot oven door. The plastic insulation could melt.
- In the case of a defect, switch off (or remove) the mains fuse in the building electrical system.
- Do not store combustible items in the oven. They could ignite if the oven is switched on accidentally. Do not place any objects on the hob which might catch fire.
- Do not clean the oven or the hob with steam or high-pressure cleaners.
- If using hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven). The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.
- Do not insert a baking sheet at the bottom of the oven, or cover it with aluminium foil, because a heat build-up would result. Roasting and baking times would change, and the enamel would be damaged.
- Never pour water directly into the hot oven. Damage to the enamel could result.
- Fruit juices dripping from the baking sheet leave spots that cannot be removed later. For baking, use the deeper universal baking pan.
- Never stand or sit on the open oven door.
- The oven door must close properly. Keep the door sealing surfaces clean.
- Keep an eye on pressure cookers during the heat-up phase. As soon as the proper cooking pressure is reached, reduce the heat setting.
- Please observe the separate operating instructions that came with your hob.

Before Using Your Appliance for the First Time

Preliminary cleaning:

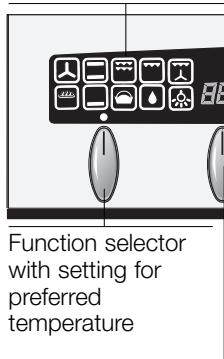
1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.
- Please observe the operating instructions furnished with the hob.

Initial burn-in

1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes. Select top and bottom heat at a setting of 240° C. During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.
2. Operate cast-iron hotplates, without placing utensils on them, on the highest heat setting for about 1 to 2 minutes. The odour rising from the hotplates is caused by the burning-in of the corrosion protection, and occurs only during the initial use.

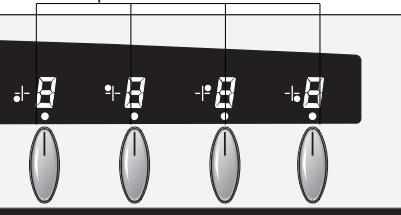
Introducing: Your new Cooker

Oven functions



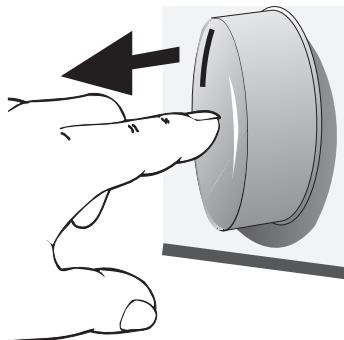
Temperature selector with oven temperature display

Hotplate control knobs



The control panel:

- The switches are retractable.
- To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.



Oven functions:

-  Hot-air and defrosting position
-  Top/bottom heat (conventional heating system)
-  Surface grilling, full-surface grill
-  Surface grilling, centre-area grill (energy-saving grill)
-  Combination hot-air/surface grilling
-  Bread-baking position
-  Bottom heat
-  Dough-proving setting
-  EasyClean® system (Oven cleaning system)
-  Oven light

Note:

- The oven light switches on for every oven function.
Exception: Oven cleaning.
- During the heating phase and while re-heating to maintain oven temperature, the oven temperature control lamp **C** indicates red.
When the set temperature has been reached, the indicator light goes out.

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, enamelled
1 Wire shelf
1 Universal pan with grid
1 Roasting tray

- The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

Universal pan with grid	Z 1230 X2
Soufflé pan	Z 1270 X2
Baking tray, aluminium	Z 1330 X0
Baking tray, enamelled	Z 1340 X2
Wire shelf, high/low	Z 1470 X0
Roasting tray (only for use with Universal pan)	Z 1510 X2
Pizza stone	Z 1910 X0

Note:

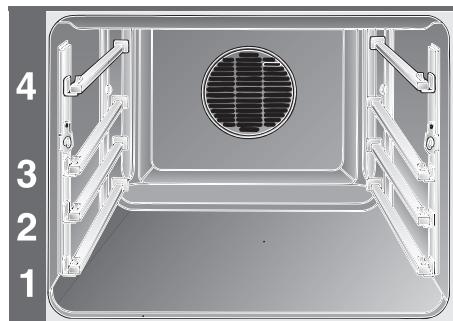
- The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

The distortion will already subside again during baking, roasting or grilling.

Slide-in levels

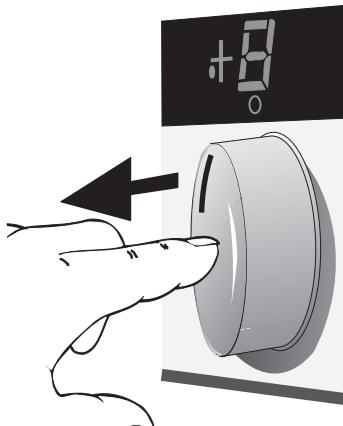
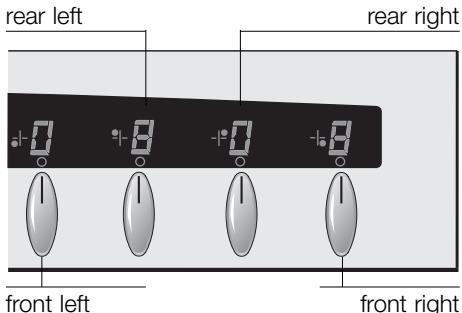
- Your oven features 4 slide-in levels. The slide-in levels are counted from bottom to top. The numbers are marked in the oven.

⚠ When using hot-air baking or roasting, do not use slide-in level »2«, in order not to block air circulation.



Operating the hotplates

- The hotplates and the oven functions can be locked (see "Safety devices" section). This feature prevents the cooker from being unintentionally switched on, e.g. by children.
- **Important:** Separate operating instructions are enclosed with the hob. These operating instructions contain important information concerning operation of the hob. Please read thoroughly before using the hob for the first time.
- The switches are retractable.
- To engage and disengage, depress the switch.



- The selected heat setting is displayed above the switches.
- The hotplates can be set from 1 to 9, including intermediate settings which are identified by a dot (e.g. 4•).

Normal mode

- Turn the switch to the desired heat setting.
- Information on preselected heat settings can be found in the Table of cooking times.



Rapid boil mode

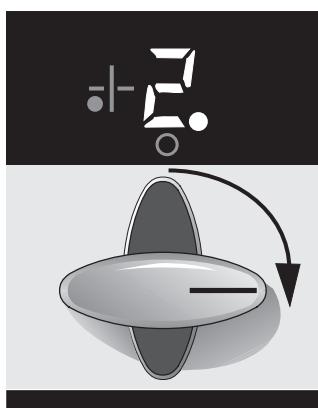
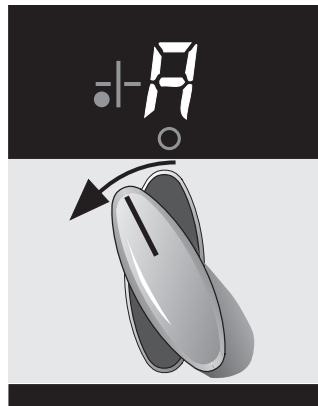
- Rapid boil mode reaches the preselected heat setting quickly and at maximum power.

Manual rapid boil mode

1. Turn the rapid boil switch to Setting 9.
2. When boiling point has been reached, switch back to the simmer setting.

Electronic automatic rapid boil control

1. Turn the switch to the left. An „R“ is displayed.
 2. Then select the simmer setting (e.g. 2•). The „R“ and the heat setting are now displayed alternately.
- When the „R“ goes out, the electronic automatic rapid boil control is complete and the hotplate switches back to the simmer setting (e.g. 2•).
 - If the automatic rapid boil control is terminated prematurely, turn the switch back to the home position.



Dual-circuit cooking zones

- The dual-circuit cooking zones depend on the connected hob.
- Important:** Please read the operating instructions for your hob.

Switching on the dual circuit

1. To switch on, turn the switch all the way to the right.
2. Then switch back to the desired heat setting.
3. To switch off, turn the switch back to the home position.

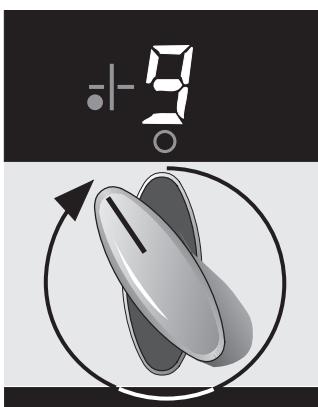


Table of cooking times

Without rapid boil	Examples	Setting	Remark
Melt	(Cooking) chocolate Butter Gelatine	1 - 2 2 2	Stir occasionally
Heat	Vegetables (tinned) Stew	2 - 3 2 - 3	
Fry	Pancakes Fish fingers Cutlets	5 - 7 5 - 7 5 - 7	Fry continuously
With automatic rapid boil mode	Examples	Setting	Display
Steam	Fish	5 - 6	A
Boil	Rice Jacket potatoes Peeled potatoes Fresh vegetables	1 - 3 4 - 5 4 - 5 2 - 3	A
Braise	Pot roast Roulades	4 - 5 4 - 5	A

Note:

- To retain vitamins and minerals, cook potatoes and vegetables in only a little water. Rapid boil times are reduced.
- The figures in the table are guide values and may vary depending on the food and utensil.
- Make use of residual heat.** If food requires a long cooking time, you can switch off the hotplates 5–10 minutes before the end of the cooking time.
- The electronic automatic rapid boil control is only suitable for foods which can be left to cook unattended, e.g. potatoes, vegetables, rice.
- The electronic automatic rapid boil control is less suitable for foods which have to be browned and/or turned frequently during the cooking time.

Pan selection

Selecting the correct pans will save you time and energy.

- Best results will be obtained only if good-quality pots and pans are used.
- Use only pots and pans which have a flat base.
- Use adequately large pots and pans.

- The base diameter of the pans should be equal to or slightly larger than the diameter of the hotplate.
- Cook the food with the pan lid on.
- If the food needs to be cooked in a lot of liquid, use a deep pan to prevent the contents from overflowing.
- Before placing a pan on the hotplate, always dry the pan base.

Description of Oven Features

Hot-air circulation

A fan system located in the rear oven wall circulates the hot air in the oven, achieving an especially effective heat transfer to the food being baked or roasted.

Advantages:

- low soiling of oven interior
- simultaneous baking and roasting on several oven levels is possible
- shorter preheating times
- low oven temperatures
- gentle defrosting

Top and bottom heat

(Conventional heating system)

The food being baked or roasted is exposed to heat radiation from heating elements located at the top and bottom of the oven cavity.

Baking and roasting is possible on one slide-in level only.

Advantages:

- Baking of cake with moist filling, pizza, quiche.

Surface grilling

The food being prepared is exposed to heat radiation from the heating element at the top of the oven cavity.

Advantages:

- Particularly effective with flat, small cuts of meat, i.e., steaks, sausages, fish, vegetables and toast.

Full-surface grill

Advantages:

- the entire grilling surface heats up
- especially useful with large amounts of food

Centre-area grill

Advantages:

- only the centre area of the grilling surface heats up
- especially useful with small amounts of food
- energy-saving operation.

Combination hot-air/surface grilling

With combination hot-air/surface grilling, the air circulating fan and the grilling radiators are activated in alternation.

The heat generated by the grilling radiator is evenly distributed in the oven cavity.

Advantages:

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.

Bread-baking setting

Bread-baking setting with hot air. Adjustable 180–220° C.

Bottom heat

With this setting, only the heating element at the bottom of the oven cavity is activated.

Advantages:

- Particularly useful with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.

 Use just before the end of the baking or roasting time.

Description of Oven Features

Dough-proving setting

The dough proving function provides ideal conditions inside the oven for getting yeast dough to rise.

Temperature: 35–38° C

Humidity: 75–100%

Benefits:

- rapid and uniform increase in volume of dough
- dough does not dry out
- dough does not form a skin which means that it very easy to process and work into the required shape
- exclusion of unfavourable external influences (e.g. draughts).
- yoghurt can be made.

EasyClean® system

The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal. For more information on this function, see the section on "Cleaning and Care" later in this booklet. Use this function with a cold oven only.

Advantages:

- takes the toil out of oven cleaning
- protects the enamel on interior surfaces
- constitutes an environmentally friendly cleaning method.

Switching the oven ON and OFF

Before you switch on your oven, decide which heating system you would like to use.

Switching on the oven:

Turn the function selector until the symbol for the desired heating system illuminates.

- The suggested temperature is displayed and the oven light switches on.
- You can increase or reduce the suggested temperature with the temperature selector in steps of 5° C.
- **The dough-proving setting**  is a permanently set temperature and cannot be changed.  is displayed.
- **EasyClean® system** is a permanently set temperature and cannot be changed.  is displayed.
- See the "Defrosting and cooking" section for adjusting the "defrost" setting.
- The indicator light for the oven temperature  glows red during the heating phase and during reheating. When the set temperature has been reached, the indicator light goes out.

Switching off the oven:

To switch off the oven, turn the function selector and the temperature selector to the  position. All functions are cancelled.

Note:

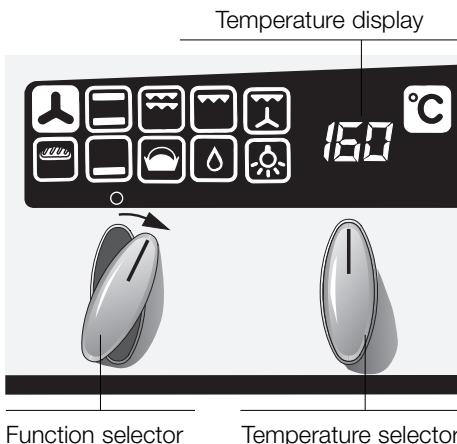
- The appliance features a cooling fan which runs until the oven has cooled down.

Hot display for the oven:

 up ~ 120° C.

 120° down to ~ 80° C.

Example: Hot air



Temperature ranges of the various heating systems

System	Preferred temperature in ° C	Temperature range in ° C
	160	40–200
"Defrost" setting 	— — —	without temperature setting
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250
	200	180–220
	200	50–225
	–  –	Fixed setting
		Fixed setting

Safety features

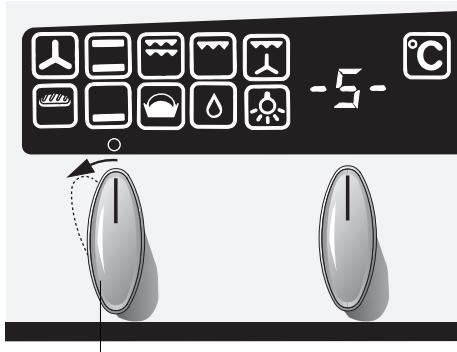
Locking the oven and the hotplates:

Using the function selector, switch **3 x** in rapid succession from the  position to the oven light  function and back again.

-  -  - is displayed.
- The oven and the hotplates cannot be unintentionally switched on, e.g. by children.
- To release the oven and hotplates, switch **3 x** from the  position to the oven light .  goes out.

Automatic safety off function:

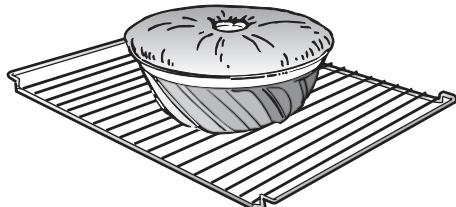
- Depending on the setting, the hotplates automatically switch off after 1–10 hours.
- Depending on the setting, the oven automatically switches off after 6 or 12 hours.
- The hotplates and oven can be switched off independently of each other.
- Safety off will not function if the setting on the appliance has been changed.



Function selector

Using baking tins

- Always place baking tins in the centre of the baking grill.
- We recommend dark metallic baking tins.



Using tinplate baking tins:

- | | |
|---|------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hot air | Shelf position 3 |
| <input type="checkbox"/> Top/bottom heat | Shelf position 1 |

Top/bottom heat:

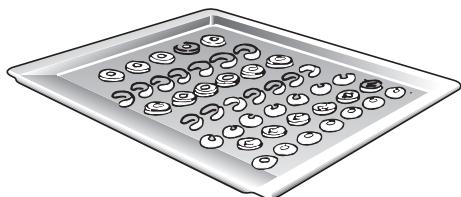
- If the cake bottom gets too dark:
Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.
- If the cake bottom stays too light:
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

Hot-air circulation:

- Do not place baking forms or high cakes too close to the rear oven wall.

Using baking sheets

- The slanted (handle) end of the baking sheet must always face the oven door.
- Always fully insert baking sheets into the oven.
- Use only original baking sheets.



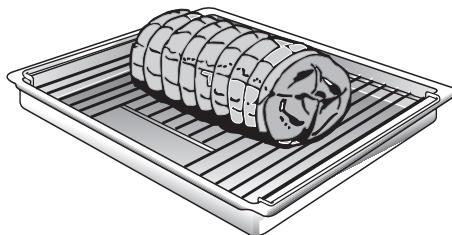
Notes:

- You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
- If a cake collapses after removing it from the oven, use less liquid on your next attempt, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

Roasting with hot-air circulation or with top/bottom heat

Notes:

- Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.
- Meat can be roasted in the oven in a particularly economical fashion if the weight of the cut exceeds 750 grams.
- Roasting in an uncovered pot:**
Rinse the universal baking pan and/or the roaster with water, and place the meat into it.
- With fat meat and poultry, pour 125 to 250 ml of water (to suit the size and kind of roast) into the universal pan. At your discretion, baste lean meat with fat, or cover it with bacon strips.
- The roast drippings collecting in the universal pan make a tasty gravy. Dissolve the drippings with hot water, bring to a boil, thicken with corn starch, season to taste and, if required, pass it through a strainer.
- No preheating is required. Save energy by putting the roast into the oven while it is still cold.



Roasting in a covered pot:

Place the meat into the roasting pot (or Dutch oven), cover it with a matching lid, and place it on the grill in the oven. We recommend that beef roast be prepared in a covered roasting pot.

Cooking tips:

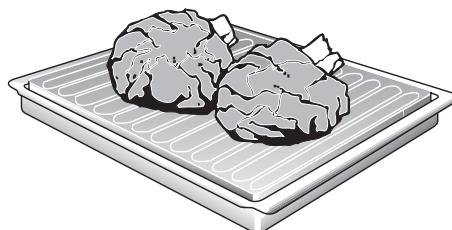
- For roasting, use only cookware with oven-proof handles.
- Prepare large roast directly in the universal pan, without using the grill.
- Smaller cuts of roast can be roasted on aluminium foil. To do so, bend the edges of the foil upward, as if to form a dish, and place it on the grill.
- After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

Roasting on the roasting sheet

With hot-air  for large, fatty roasts.

- Place the roasting sheet into the universal pan. The roasting sheet prevents soiling of the oven.
- Grease and juice drippings from the roast are collected in the universal pan.

- To render your roast more crispy when using the roasting sheet, you may wish to set a slightly higher temperature than indicated in the roasting table.



Grilling

- !** **Exercise CAUTION when grilling.**
Always keep children at a safe distance.

Notes on grilling:

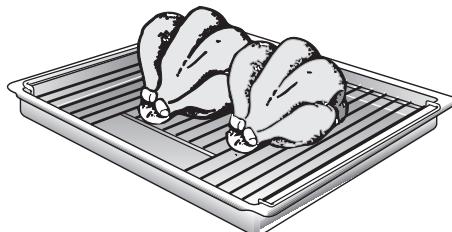
- Always close the oven door when grilling.
- The grilling temperatures are variable.
- Always use the grill and the universal pan.

- Always place food to be grilled in the centre of the wire grill.
- If the grilling radiator (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated. The radiator will be reactivated after a short period of time.
- Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.**

Combination hot-air/surface grilling

Use this method for particularly crispy poultry or roast (e.g., pork roast with rind).

- Use the grill and universal pan together. For roast, heat-proof utensils are preferred. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.
- To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.
- Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.

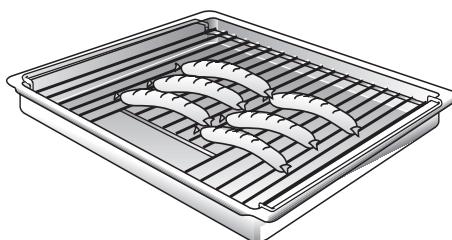


- Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed. With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.
- After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

Surface grilling and

Used for smaller dishes having little height/thickness.

- = centre-area grill for smaller amounts of food
- = full-surface grill for larger amounts of food
- Always use the grill and universal pan together.
- Turn the food after approx. two-thirds of the grilling time has elapsed.
- At your discretion, lightly baste the grill and the food with oil.



Cooking Tips and Helpful Hints

For baking:

- The bottom of a cake baked on a baking sheet stays too light.
Remove from the oven all baking sheets or universal baking pan currently not in use.
- The bottom of a cake baked in a tin stays too light.
Use a grill and not a baking sheet to support the cake tin during baking.
- The bottom of cake or cookies gets too dark.
Set cake or cookies into a higher set of slide-in rails.
- The cake gets too dry.
Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.
- The inside of the cake remains spongy or doughy, or meat stays raw in the centre.
Use a slightly lower baking or roasting temperature.
Note: Baking or roasting times cannot be shortened by using higher temperatures (done on the outside, raw inside). Select a slightly longer baking or roasting time, allow cake dough more time to rise. Reduce the amount of liquid used in the dough.
- When baked with hot-air circulation, cake baked in round or square tins gets too dark at the rear.
Avoid blocking the air vents at the rear wall of the oven cavity with the cake tins.
- With very moist baked or roasted goods: For example, when making fruit pie or a water-basted roast, steam develops, condenses on the oven door, and may cause water to drip onto the floor or into the modular furniture enclosing the appliance.
Several brief periods of opening the oven door during baking (1 to 2 times, more frequently with longer roasting times) will aid in venting the water vapours from the oven, thereby greatly reducing water condensation.

To save energy:

- Preheat only if expressly required by the recipe.
- Dark baking tins have a higher degree of heat absorption.
- Residual heat:** In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5 – 10 minutes before the full baking time has elapsed.

Defrosting and cooking using the hot-air system

Important heating system information:

- For defrosting and cooking of frozen or deep-frozen foods, use only the hot-air heating system.
- With all deep-frozen foods, follow the food processing company's instructions on the package.
- As a rule, defrosted frozen or deep-frozen foods (especially meats) require less cooking time than fresh products, since freezing has a pre-cooking effect.
- If frozen meat is placed in the oven, the defrosting time must be added to the required cooking time.
- Always defrost deep-frozen poultry before cooking because the giblets must be removed.
- For cooking deep-frozen fish, use the same temperatures as for fresh fish.
- Deep-frozen ready-to-eat meals in aluminium dishes may be placed into the oven several at a time.

Standard defrosting of various foods:

Slide-in levels:

With 1 baking sheet: Slide-in level 3

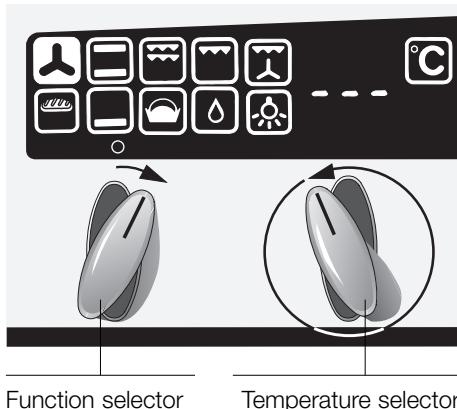
With 2 baking sheets: Slide-in levels 1 and 3

- All stated times are approximate guidelines that vary with the shape and volume of deep-frozen products.
- Raw deep-frozen products or foods from a freezer always defrost at 50° C. Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.
- Defrost deep-frozen meals packed in aluminium foil or closed aluminium containers at a setting of 130 – 140° C.
- Defrost and warm up deep-frozen baked goods at 100 – 140° C. Brush bread, rolls or yeast pastry lightly with water to make the crust more appealing.
- Defrost dry deep-frozen yeast cakes at 160 – 170° C for 20 – 30 minutes.
- Defrost moist deep-frozen yeast cakes (with fruit topping) at 160 – 170° C for 30 – 50 minutes after wrapping in aluminium foil to prevent cake from drying out.
- Defrost and toast deep-frozen toast (with topping) at 160 – 170° C for about 20 minutes.
- Frozen pizza:**
Please follow the manufacturers' instructions.

”Defrost” setting:

Recommended for delicate bakeware only (i.e., whipped-cream gateaus).

1. Turn the function selector to position .
2. Reduce the oven temperature with the temperature selector until  is displayed.
 - ❑ The fan at the oven wall runs without heat being generated.
 - ❑ Depending on size and type of bakeware, defrost for 25 – 45 minutes. After this time, remove the pastry from the oven. Let stand at room temperature for 30 – 40 minutes.
 - ❑ With smaller amounts (pastries) the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.



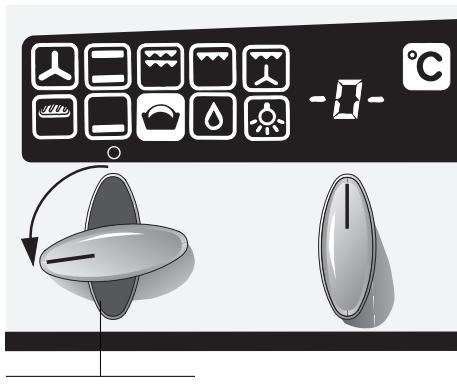
Using the dough-proving setting

Warning:

- Do not use the dough-proving setting until the oven has cooled down completely (room temperature).
- Use normal tap water only, not distilled water.

Switching ON:

1. Carefully pour 50 millilitres of water ($1/4$ glass) onto the floor of the oven cavity.
 2. Place the bowl containing the dough onto the middle of a wire shelf inserted at level 1.
 - ⚠ Do not cover the dough.**
 3. Close the oven door.
 4. Turn the function selector to position .
- The  indicator light comes on and  is shown in the display.
 - If the oven has not cooled down completely,  flashes.
 - The proving process is controlled automatically.



Function selector

Yeast dough	Amount of flour	Shelf level	Proving period
Cakes up to	500 g.	1	20–25 min.
Cakes up to	500–750 g.	1	25–30 min.
Dough for plaited loaf	500 g.	1	30–35 min.
Dough for plaited loaf	750 g.	1	30–40 min.
Dough for normal loaf	1000 g.	1	35–60 min.
Yoghurt	1 litre milk	1	6 hours

Important:

- When making yoghurt, do not put any water in the oven.
- The details given in the table above are average values. They can vary according to the type and amount of dough, as well as the condition of the ingredients, e.g. age and quality of the yeast.
- Please read the enclosed cookery book for suggestions on how to make subsequent use of the dough.
- Before you start baking, remove the water left inside the oven. If any traces of lime are left behind, they can be dissolved with a little vinegar and wiped off using clear water.
- Never pour cold water into the oven while it is still hot.

Switching off:

Turn the function selector to the  position.

- All functions are cancelled.

Cleaning and Care

Important cleaning basics:

- ❑ For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.
- ❑ Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.
- ❑ Special cleaners, such as oven cleaning spray, must not be used on aluminium or plastic parts.

Stainless steel front:

- ❑ When using commercially available stainless steel cleaning agents, the lettering may become damaged.
- ❑ Do not use scouring sponges.
- ❑ Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Enamel and glass:

- ❑ Use hot detergent suds for cleaning.
- ❑ For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

Hob surface:

- ❑ The hob is covered by a special set of operating instructions.
- ❑ Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

Oven interior:

- ❑ Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling. Food remnants burn in when the oven is reheated.
The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.
- ❑ You can reduce the degree of soiling by frequent cleaning using the hot-air system.

⚠ Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

- ❑ When baking very moist cake, use the universal baking pan.
- ❑ For roasting, use the appropriate utensils (Dutch oven).
- ❑ Clean the oven before soiling becomes too heavy. Wash out the oven cavity with hot detergent suds.
- ❑ Leave the door open until the interior has dried.

Oven door pane:

- ❑ The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.
- ❑ The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.
- ❑ When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

Cleaning and Care

EasyClean® system:

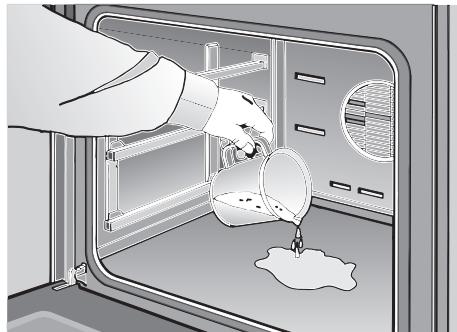
The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal.

Caution:

- Use this function only after the **oven has completely cooled** (room temperature).
- Use normal water only, and **no distilled water**.

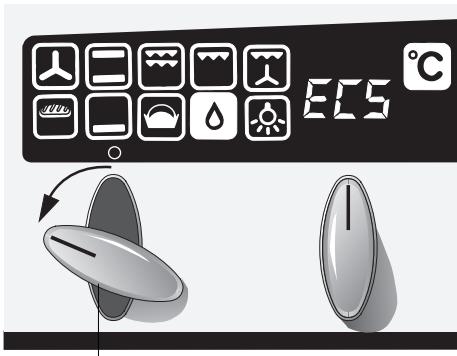
Activate oven cleaning:

1. Remove the baking sheet and the universal baking pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity. In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.
3. Close the oven door.



CAUTION:

- The oven cleaning function can only be switched ON **when the oven has cooled down completely**.
- 4. Turn the function selector to position .
- The  indicator light and the  indicator light for oven temperature illuminate.
-  **ECS** is displayed.
If **ECS** flashes, the oven has not cooled down completely.
- After the initial heating time (approx. 4 minutes) the oven temperature control lamp extinguishes. After a further 17 minutes the program cycle is completed. A buzzer sounds.



Function selector

Switching OFF:

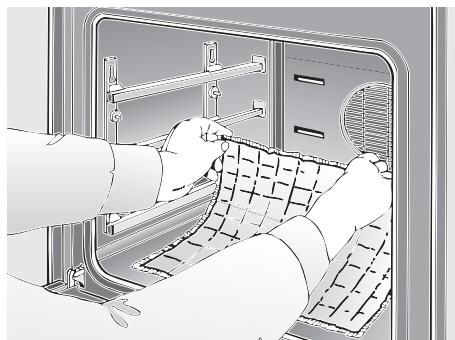
Turn the function selector to the  position.

The oven cleaning control lamp extinguishes.

After deactivating the oven cleaning function:

Cleaning tips:

- Never leave the residual water in the oven for any length of time, e.g. overnight.
- 1.** Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.
- 2.** Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior. Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.
Caution: Use the scraper carefully, and do not apply the tool at too flat an angle, because the enamel could be scratched!
- 3.** Calciferous deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
- 4.** Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).



Cleaning tips:

- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, e.g. after roasting or grilling, we would recommend rubbing any stubborn dirt with detergent before activating the oven cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door in its slanted detent position, i.e., at a 30-degree angle, to allow the interior enamel surfaces to dry thoroughly.

Rapid drying:

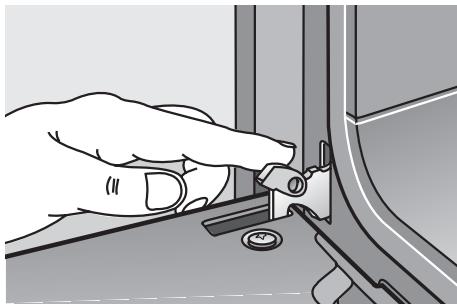
- 1.** Place the oven door into the slanted detent position, at an angle of approximately 30 degrees.
- 2.** Turn the function selector to position .
- 3.** Reduce the oven temperature with the temperature selector until **50° C** is displayed.
- 4.** Duration: approximately 5 minutes.
- 5.** Then switch the oven off.

Manual cleaning steps:

Note: To make the manual cleaning steps following the automatic oven cleaning function more convenient, the appliance features the following options:

Removing the oven door:

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.



Hanging the oven door:

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.

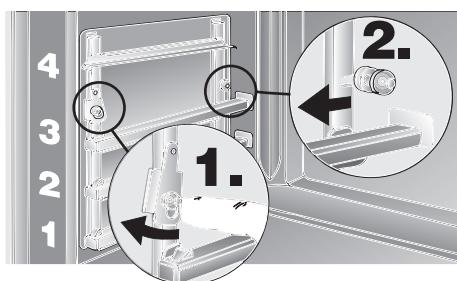


Switching on the oven light:

- Turn the function selector one setting to the left. The  symbol illuminates.

Removing the telescoping extension rails:

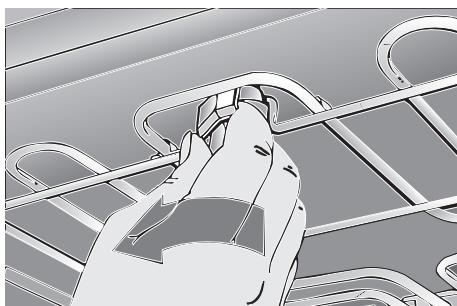
1. Release the safety catches at the front.
 2. Carefully remove the telescoping extension rails.
- After inserting the telescoping extension rails, lock the safety catches again.



Lowering the heating element:

Caution: The heating element must have been allowed to cool.

1. Unlock the heating element by turning the ratchet at the ceiling of the oven cavity.
Caution: in the lowered position, never switch on the heating element or place any weight on it.
2. After cleaning, swing the heating element again upward, and latch it into place.



Service and Repair Information

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

Caution: Calling the customer service because of an operator error can be very costly! In the event of a customer service request, please have the following information handy:

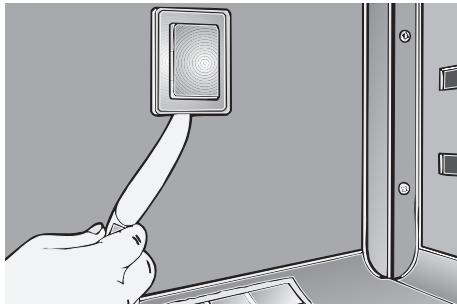
E-Number	FD
----------	----

You can find this information on the appliance's nameplate. The nameplate is located on the appliance, behind the oven door, on the left bottom edge of the oven.

Replacing the oven light:

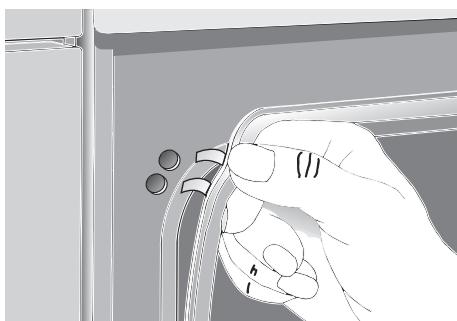
Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Remove the glass cover by inserting a knife or similar object between the glass and the frame.
3. Replacing the lamp:
 - Type: Incandescent bulb E 14, 230 - 240 V, 25 W, heat resistant to 300° C.
 - You can obtain this lamp from customer service.



Replacing the oven door seal:

1. Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.
You may obtain the new oven door seal from your customer service.

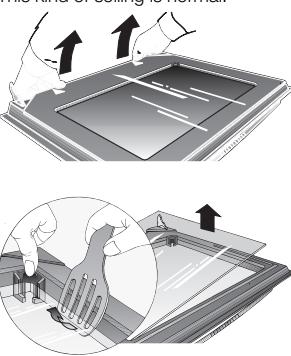


Trouble-shooting Guide

Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.

Important general safety guidelines:

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

Problem	Possible cause	Remedy
... if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check teh fuse in the fuse box, and replace if required.
... if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
... if ΓΓΓ is displayed?	The power supply was briefly interrupted.	Re-activate the electronic clock and oven control.
... if -5- is displayed?	The oven and hotplate are locked (childproof lock).	Rotate the function selector 3x from the 0 position to -5- goes out.
... if the symbols on the control panel illuminate, but the oven is not heating up?	The oven was locked to prevent unauthorised use (safety off function).	Using the function selector, switch 5 x from the hot air ▲ position to conventional □ and back again. □ 333 must be displayed.
... if electronically controlled functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
... if the oven cleaning control lamp fails to illuminate after the function has been activated?	Temperature inside oven cavity is still too high, i.e., after prolonged use of the hotplates. Defective control lamp.	Prior to using the oven cleaning function, the oven must be allowed to cool completely. Replacement only by an authorised expert.
... if the telescoping extension rails can no longer be fully pushed together.	Bearings offset after cleaning.	At first, fully extend the extension rails, and then push them together.
... if enamelled slide-in parts have dull, light blotches?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not possible.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	This kind of soiling is normal. 	Detach the oven door and lay front side down on a soft, clean base. Grip the door glass near the hinges, pull up and remove. Doors with 3 panels: Disengage inner door glass at the corner pieces and lift it up using, for example, a pair of frying tongs made of plastic or wood. Installing the cleaned glass: Insert the inner door glass and lock into position. Attach the door glass and lock into position by pressing the glass near the hinges.

E 1653 ..

5750 201092
Printed in Germany 0703 Es.