

de Gebrauchsanweisung
en Instructions for use

de

en



de	Seite	3 – 29
en	page	30 – 49

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Worauf Sie achten müssen		Tipps und Tricks	19
☐ Hinweise zur Entsorgung	4	Auftauen und Garen	20
☐ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4	Sterilisieren	21+22
☐ Sicherheitshinweise	5	Reinigen und Pflegen	
Das ist Ihr neuer Herd		☐ Wichtige Hinweise	23
☐ Gerätebeschreibung	6	☐ Email und Glas	23
☐ Zubehör	7	☐ Edelstahlfront	23
☐ Einschubhöhen	7	☐ Backofen	23
Vor dem ersten Benutzen		☐ EasyClean®-Reinigungssystem	24+25
☐ Vorreinigung	8	☐ Aus- und Einhängen	
☐ Ausheizen	8	der Backofentür	26
☐ Zubehör aufbewahren	8	☐ Einhängegitter	27
Backen und Braten		☐ Heizkörper	27
☐ Backofen-Funktionen	9	Störungen und Reparaturen	28
☐ Backofen ein- und ausschalten	10	Was ist, wenn etwas	
☐ Backen	11–13	nicht funktioniert?	29
☐ Braten	14+15		
☐ Rundum-Grillen	16		
Grillen			
☐ Thermogrillen	17		
☐ Flächengrillen	18		

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 10 02 50
D-80076 München

Per Fax:

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

Per Telefon:

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

Hinweise zur Entsorgung

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

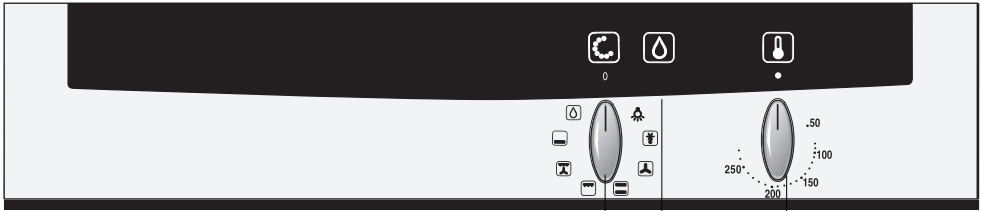
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Geräte-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.

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.
- ☐ Reinigen Sie den Backofen nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- ☐ Fassen Sie den Backofentürgriff zum Öffnen der Backofentür nur in der Mitte an.
- ☐ 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.

Das ist Ihr neuer Herd

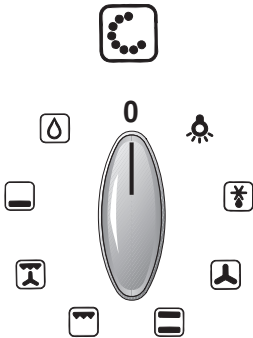


Funktionswähler

Temperaturwähler
mit Anzeigelampe

Anzeigelampe für EasyClean®-Reinigungssystem

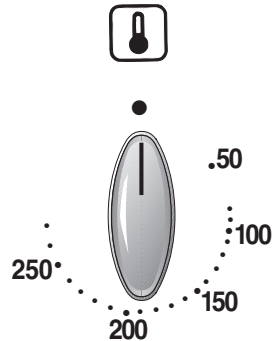
Funktionswähler



Stellungen:

-  Backofenbeleuchtung
-  Auftaustufe
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Flächengrillen
-  Thermogrillen
-  Unterhitze
-  EasyClean®-Reinigungssystem

Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C

Das ist Ihr neuer Herd

Zubehör

- ☐ Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Email

1 Back-/Bratrost

1 Universalpfanne

- ☐ Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Rost	Z 1230 X2
Auflaufpfanne	Z 1270 X2
Backblech Alu	Z 1330 X0
Backblech Email	Z 1340 X2
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1430 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1440 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X2
Brotbackstein	Z 1910 X0
Nachrüstsatz-Clou	Z 1760 X0
System-Dampfgarer	N 8640 X2

Hinweis:

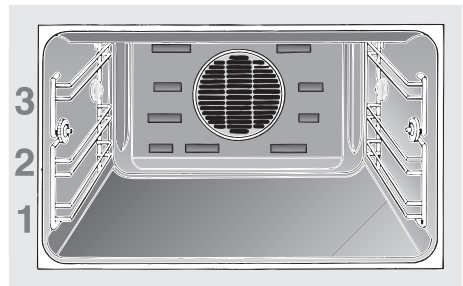
- ☐ Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

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

Einschubhöhen

- ☐ Ihr Backofen ist mit 3 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.



Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung:

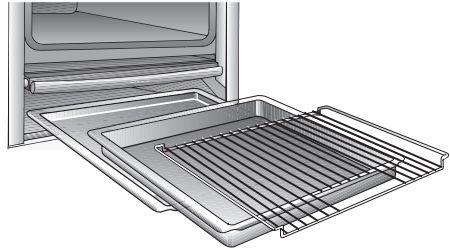
1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- ☐ Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

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.

Zubehör aufbewahren:

- ☐ Öffnen Sie die Backofentür und schieben sie nach innen.
- ☐ Sie können Ihr Zubehör in dem Fach unterhalb des Backofens aufbewahren.
Beim Einlegen Reihenfolge beachten:
1. Backblech
 2. Universalpfanne
 3. Back-/Bratrost



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
- Backen von Brot

Flächengrill



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

Vorteile:

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

Thermogrillen



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

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

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



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

Vorteile:

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



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

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:

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein.
(Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).

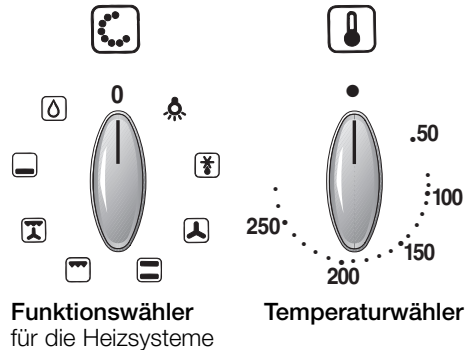
- ☐ Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.
- ☐ Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

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

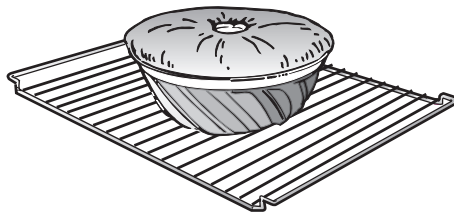
Hinweis:

- ☐ Zum Kühlen kann das Gebläse nach dem Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.



Backen in Backformen

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



Backen in Weißblechformen

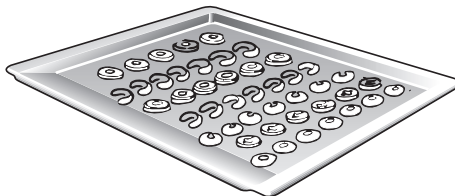
-  Heißluft Einschubhöhe 3
-  Ober-/Unterhitze Einschubhöhe 1

Ober-/Unterhitze:

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

Heißluft:

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



Backen auf Backblechen:

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

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 gleichmäßigere Bräunung.
- ☐ Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160–170	30–45	1	160–170
2 Bleche	1 + 3	150–160	40–50	–	–
Kastenkuchen	1	150–160	60–75	1	160–170
Kuchen in runder Form	1	150–160	60–75	1	160–170
Kuchen in hoher Form	1	150–160	60–75	1	160–170
Obsttortenboden (vorheizen)	1	150–160	20–35	1	160–170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit Streuseln					
1 Blech	1	160–170	50–70	1	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	50–70	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß)	1	150–160	60–70	1	170–180
Formkuchen (z. B. Quarktorte)	1	150–160	70–100	1	160–170
Obsttortenboden (vorheizen)	1	150–160	25–35	1	180–190
Biskuitteig					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180–190	10–15	2	200–220
Wasserbiskuit	1	140–150	35–50	1	150–160
Obsttortenboden	1	150–160	25–35	1	160–170

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Backen

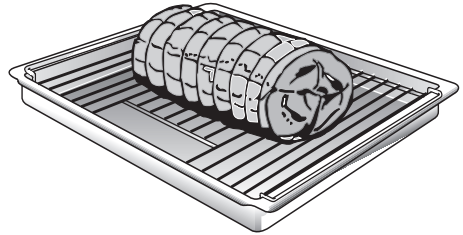
Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Streuseln (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	1	170–180	40–50	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	50–60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Rahmguß)	1	160–170	50–60	2	170–180
Hefezopf (500 Gramm Mehl)	1	160–170	40–50	2	160–170
Kuchen in runder Form	1	160–170	40–50	1	170–180
Kuchen in hoher Form	1	160–170	40–50	1	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80–100	120–140	2	70– 80
Blätterteig (vorheizen)	1	180–200	25–35	2	200–220
Brandteig (vorheizen)	1	180–190	30–40	2	200–220
Spritzgebäck					
1 Blech	1	140–150	30–40	2	140–150
2 Bleche	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Rührteig (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Pikantes					
Auflauf aus rohen Zutaten	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	190–210
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40–50	1	190–210
Brot 1 kg (vorheizen)					
anbacken	1	220	10–15	1	240
fertigbacken	1	180	40–45	1	200

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Braten

Hinweise:

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



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

Tipps:

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

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Mit Heißluft  für große fette Braten.

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

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



Braten

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

Allgemein:

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente = Lange Bratdauer, niedrige Temperatur
 Mittelgroße, niedrige Braten = Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur
 Kleine, flache Braten = Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen ca. 13 – 15 Min.

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen ca. 15 – 18 Min.

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

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

Brattabelle

Bratgut	Heißluft 		Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (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.

Rundum-Grillen

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.

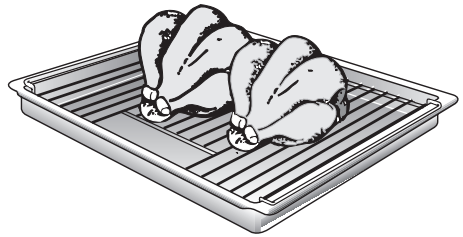


Tabelle für Thermogrillen

- ☐ 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

Für flache kleinere Gerichte.

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

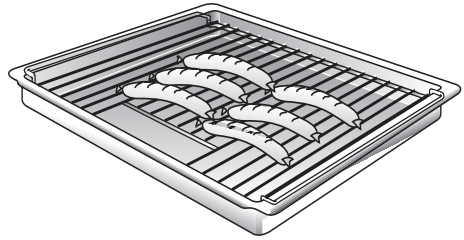


Tabelle für Flächengrillen

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

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

Auftaustufe:

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

- ☐ Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . 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 Nachtauzzeit auf 10–15 Minuten.

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 Hefengebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.
- ☐ Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160–170° C, 20–30 Minuten auf.
- ☐ Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.
- ☐ **Tiefkühl-Toast** (fertig belegt) bei 160–170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.
- ☐ **Tiefkühl-Pizza:**
Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Sterilisieren mit Heißluft

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

Hinweise:

- ☐ **Obst und Gemüse** müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.
- ☐ **Beim Vorbereiten** und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.
- ☐ Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.
- ☐ Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.
- ☐ Sterilisieren Sie **Blechk Dosen 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.	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 Klammern 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 Speiserückstände 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.

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.

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.

Achtung:

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

Einschalten:

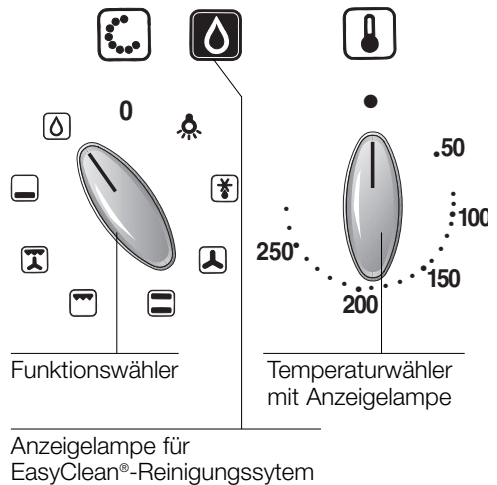
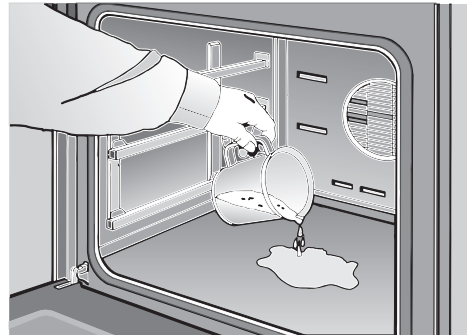
1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten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

Achtung:

- ☐ Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position . Die Anzeigelampen für Backofenreinigung und für Backofentemperatur leuchten. 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.

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**. Die Anzeigelampe für Backofenreinigung erlischt.



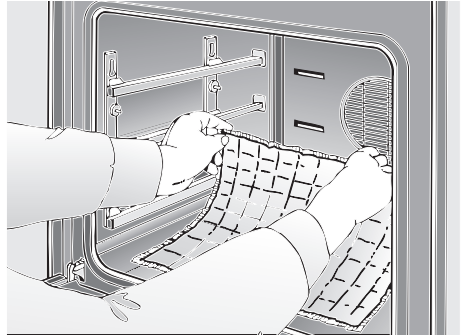
Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe:

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, hartnäckige 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.

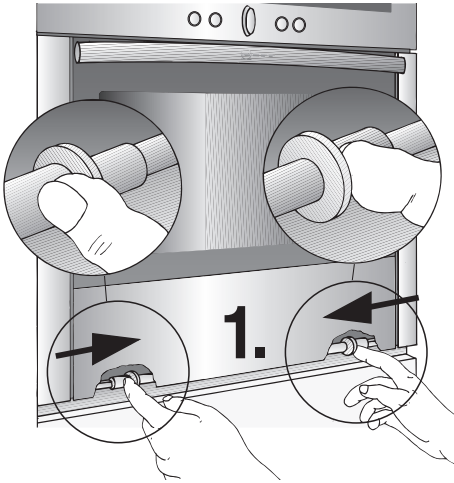


Schnelltrocknung:

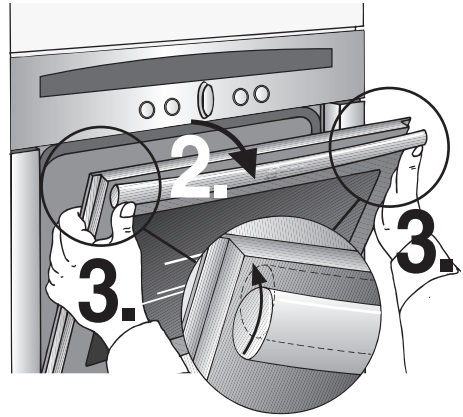
1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung, ca. 30° schräg.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf Position  und den Temperaturwähler auf **50° C**.
3. Dauer: 5 Minuten.
4. Danach stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler wieder auf **0**.

Backofentür aushängen:

1. Schieben Sie die Riegel links und rechts nach innen und öffnen Sie die Backofentür bis zur Schrägstellung.

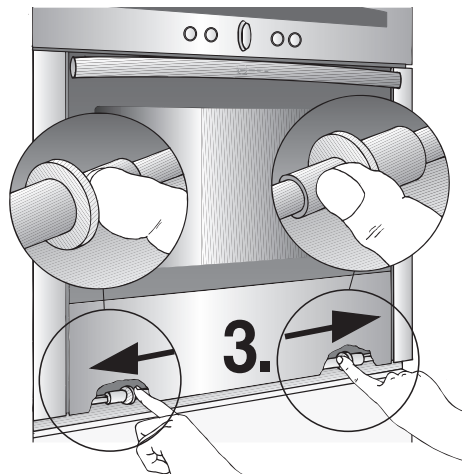
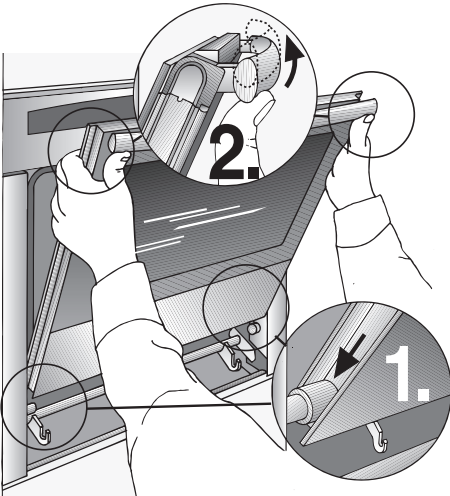


2. Halten Sie die Backofentür oben und heben Sie gleichzeitig den Griff etwas an.
3. Nehmen Sie die Backofentür in Schrägstellung nach oben heraus.



Backofentür einhängen:

1. Setzen Sie die Backofentür in Schrägstellung über die Führungsrollen ein.
2. Heben Sie den Griff bis zur waagerechten Position etwas an, bis die Backofentür einrastet.
3. Schließen Sie die Backofentür und schieben Sie die Riegel links und rechts nach aussen.

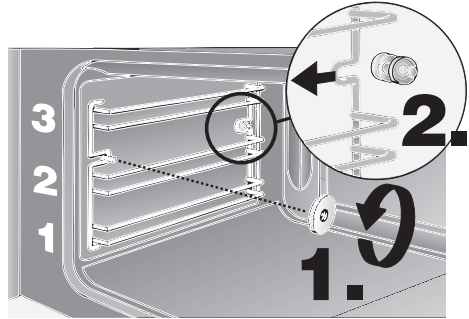


Backofenbeleuchtung einschalten:

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

Einhängegitter abnehmen:

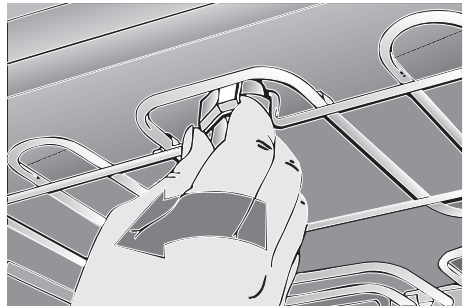
1. Drehen Sie die Rändelschrauben links und rechts heraus.
2. Nehmen Sie die Einhängegitter vorsichtig heraus.



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:

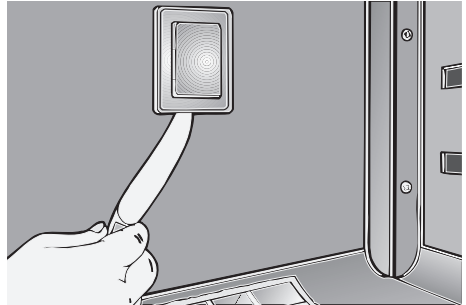
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

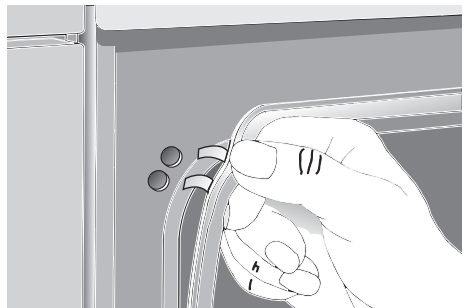
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab.
Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die 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.

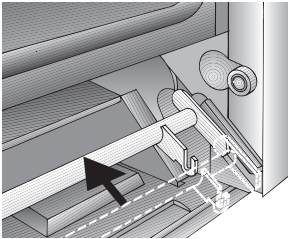
was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... 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. Anzeigelampe defekt.	Herd vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen. Austausch durch einen autorisierten Fachmann.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn 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 sich die Backofentür nicht aushängen lässt?	Schrägstellung nicht eingehalten oder Griff zu weit angehoben.	Schrägstellung und Griffhaltung überprüfen.
... wenn sich die Backofentür nicht einhängen lässt?	Querstange unter dem Backofen ist nach vorne verschoben.  Backofentür sitzt nicht auf dem Rasthaken der Querstange auf. Griff wurde zu weit nach oben gedrückt.	Querstange in die hintere Raststellung drücken. Schrägstellung überprüfen. Griffhaltung überprüfen.

Table of Contents

	Page		Page
Important Information		Cleaning and Care	
☐ Notes on disposal	31	☐ Important cleaning basics	43
☐ Before connecting your new appliance ...	31	☐ Enamel and glass	43
☐ Appliance safety considerations	32	☐ Stainless steel front	43
Introducing: Your New Cooker		☐ Oven interior	43
☐ Control panel overview	33	☐ EasyClean® System (Oven cleaning system)	44+45
☐ Accessories	34	☐ Removing/installing the oven door	46
☐ Slide-in levels	34	☐ Removing the suspend grids	47
Before Using Your Appliance for the First Time		☐ Heating elements	47
☐ Preliminary cleaning	35	Service and Repair Information	48
☐ Initial burn-in	35	Trouble-shooting Guide	49
☐ Keep accessories	35		
Baking and Roasting			
☐ Description of Oven Features	36		
☐ Switching the oven ON and OFF	37		
☐ Baking	38		
☐ Roasting	39		
Grilling	40		
Cooking Tips and Helpful Hints	41		
Defrosting and Cooking	42		

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.

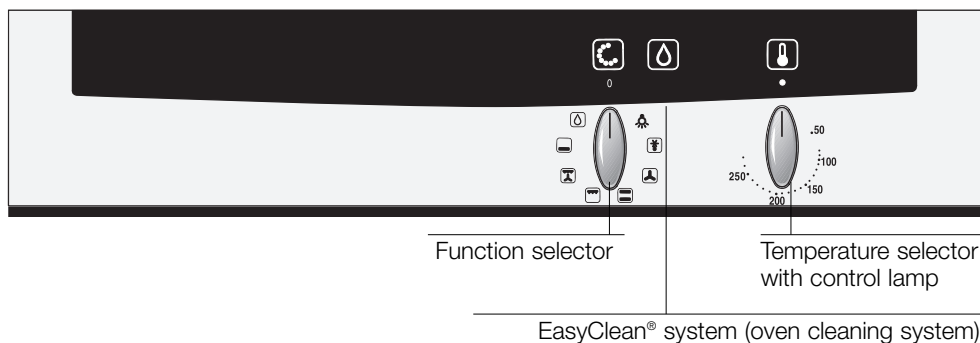
Before connecting your new appliance

- ☐ 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.

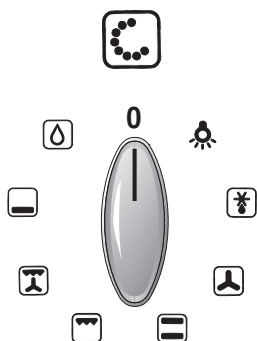
Appliance safety considerations

- ☐ 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 clean the oven with steam or high-pressure cleaners.
- ☐ Take hold of the handle for opening the oven door in the middle only.
- ☐ 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.

Introducing: Your new Cooker



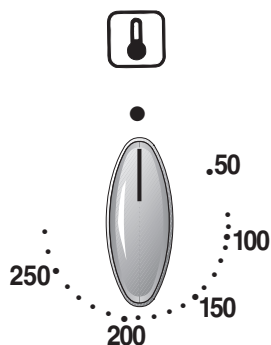
Function selector



Settings:

-  Oven light
-  Defrosting position
-  Hot air
-  Top/bottom heat
-  Surface grilling
-  Combination hot-air/surface grilling
-  Bottom heat
-  EasyClean® system (oven cleaning system)

Temperature selector



Settings:

50–275 Temperature in °C

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- ☐ Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, enamelled
1 Wire shelf
1 Universal pan

- ☐ 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 1430 X0
Wire shelf, close mesh	Z 1440 X0
Roasting tray (only for use with Universal pan)	Z 1510 X2
Pizza stone	Z 1910 X0
Supplementary equipment set – Clou	Z 1760 X0
System steam cooker	N 8640 X2

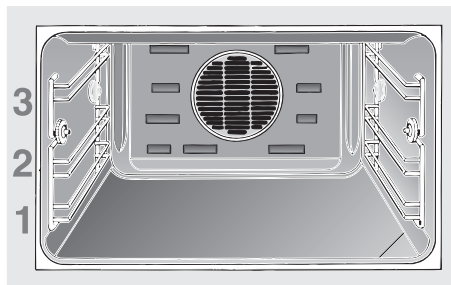
Note:

- ☐ 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 3 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.



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.
- ☐ Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

Initial burn-in

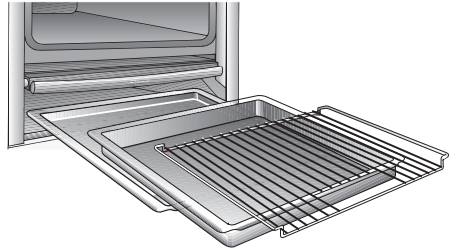
1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes.
Select top and bottom heat at a setting of 240° C.
During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.

Keep accessories:

- ☐ Open the oven door and push inwards.
- ☐ The accessories can be kept in the draw underneath the oven.

When inserting please note the sequence:

1. **baking tray**
2. **universal pan**
3. **baking and roasting shelf**



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
- bread baking

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.

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.

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.

EasyClean® system (oven cleaning 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 switching on your oven, you should decide which heating system you wish to use.

Switching the oven ON:

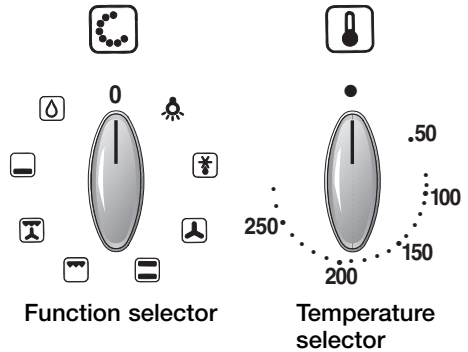
1. Use the function selector to determine the desired system.
 2. Set the temperature control knob to the desired temperature.
- ☐ The selected temperature will be controlled automatically.
 - ☐ The oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

Switching the oven OFF:

- ☐ To switch the oven OFF, turn both the temperature selector and function selector to the »0« position.

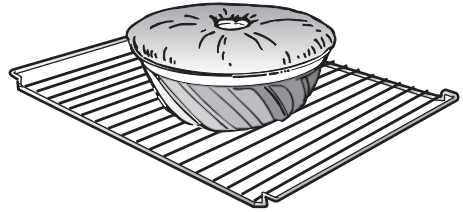
Note:

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



Using baking tins

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



Using tinplate baking tins:

- | | |
|---|------------------|
| ☒ Hot air | Shelf position 3 |
| ☐ Top/bottom heat | Shelf position 1 |

Top/bottom heat:

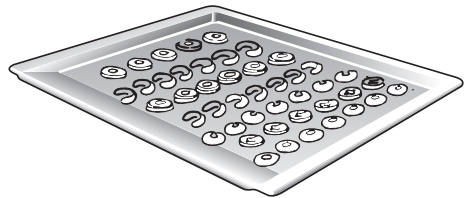
- ☐ **If the cake bottom gets too dark:**
Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.
- ☐ **If the cake bottom stays too light:**
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

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:

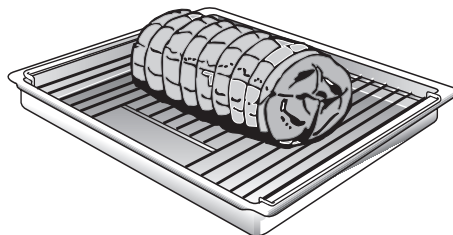
- ☐ You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
- ☐ If a cake collapses after removing it from the oven, use less liquid on your next attempt, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

Roasting

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

(Optional accessory available from your dealer.)

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.**

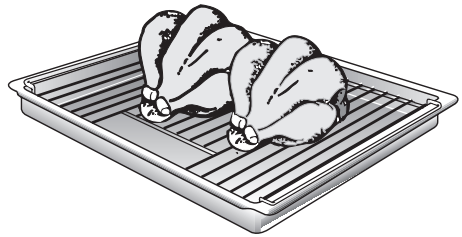
Notes on grilling:

- ❑ 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).

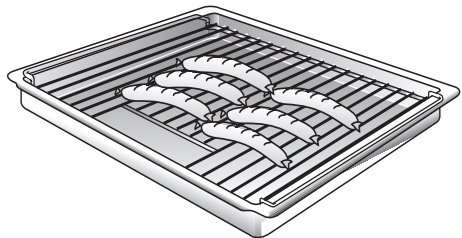
- ❑ Use the grill and universal pan together. For roast, heat-proof utensils are preferred. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.
- ❑ To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.
- ❑ 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

Used for smaller dishes having little height/thickness.

- ❑ 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.

Defrosting position:

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

- ☐ Turn the function selector switch to the  position. Dependent on size and type of the baked goods, defrost 25 – 45 minutes, take out of the oven and allow to stand 30 – 45 minutes.
- ☐ With smaller amounts (pastries), the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.

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.

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.

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:

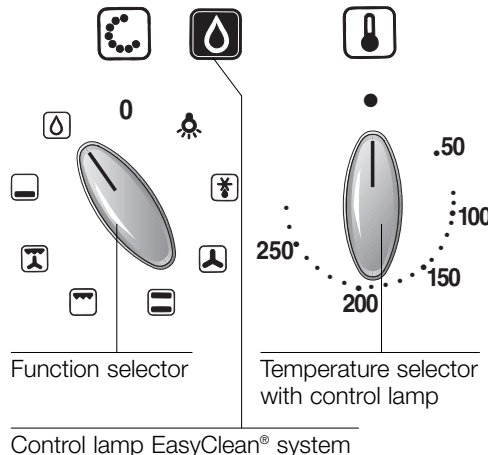
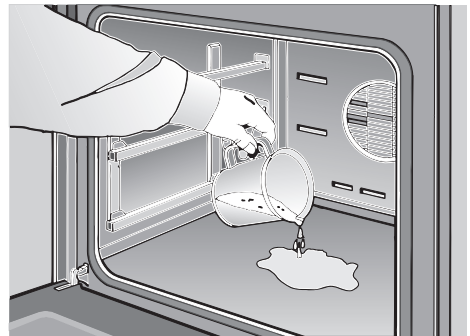
- ☐ Use this function only after the **oven has completely cooled** (room temperature).
- ☐ Use normal water only, and **no distilled water**.

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.
4. Turn the function selector to the  position. The oven cleaning and the oven temperature control lamp are illuminated. 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.

Switching the oven OFF:

Turn the function selector to the **0** position. The oven cleaning control lamp extinguishes.



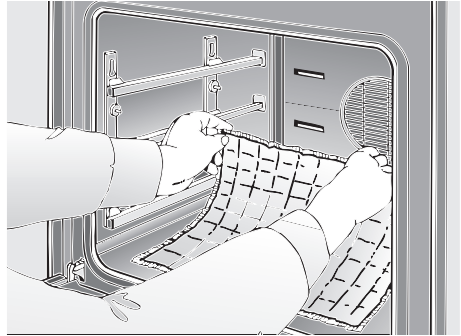
After deactivating the oven cleaning function:

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.



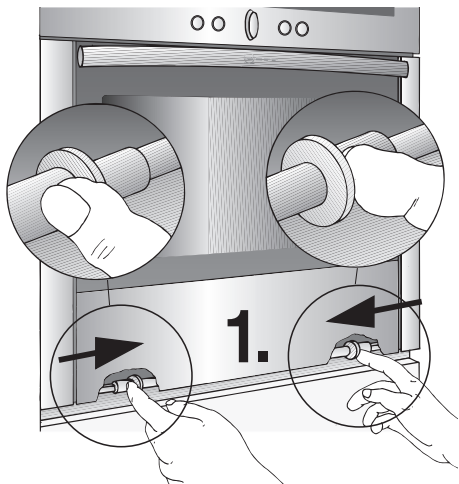
Rapid drying:

1. Place the oven door into the slanted detent position, at an angle of approximately 30 degrees.
2. Turn the function selector to the  position, and the temperature selector to the **50° C**.
3. Allow oven to heat for 5 minutes.
4. Afterwards return the function selector and the temperature selector to the **»0«** position.

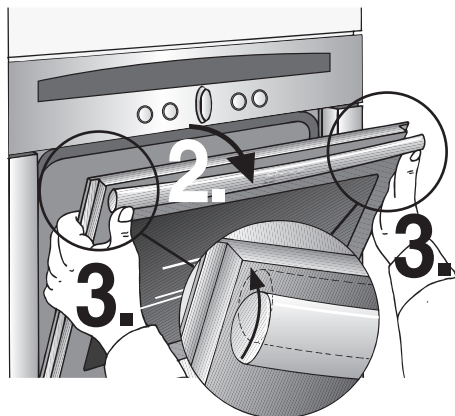
Cleaning and Care

Unhook oven door:

1. Push the lock bolt to the left and right, inwards and open the oven door until it is in a slanting position.

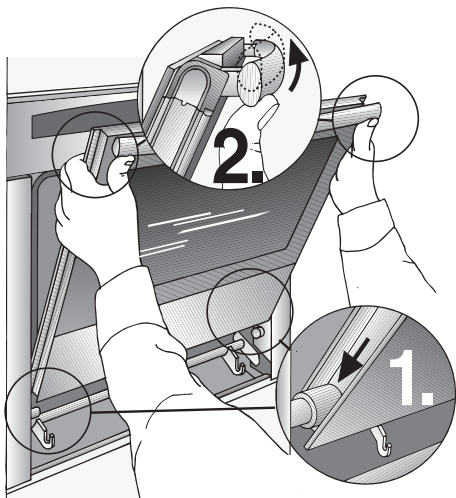


2. Hold the oven door at the top and at the same time slightly lift the handle.
3. Remove the oven door in a slanting position upwards.

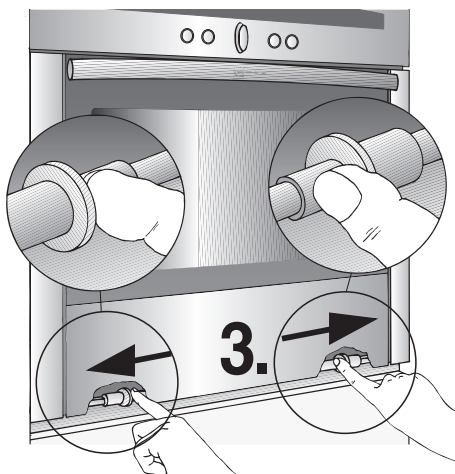


Hang in oven door:

1. Place the oven door in a slanting position over the guide rollers.
2. Lift the handle slightly until it is in a horizontal position, until the oven door slots into place.



3. Close the oven door and push the lock bolt to the left and right, outwards.



Cleaning and Care

Switching on the oven light:

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

Removing the suspend grids:

1. On both left and right sides, remove two milled screws each.
2. Carefully remove the suspended grids.

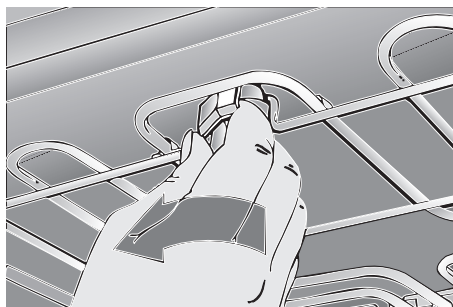
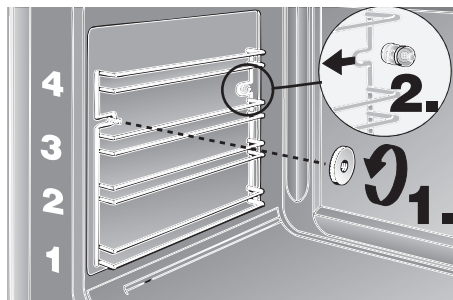
Lowering the heating element:

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:

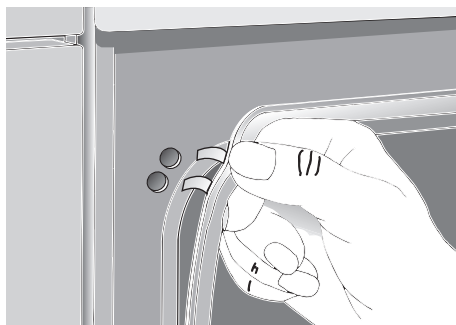
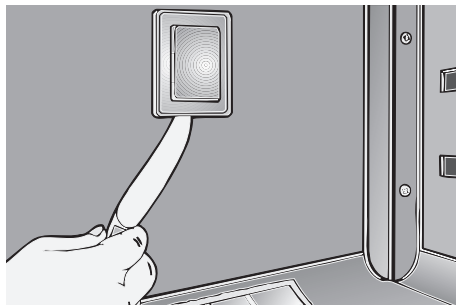
E-Number	FD
-----------------	-----------

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:

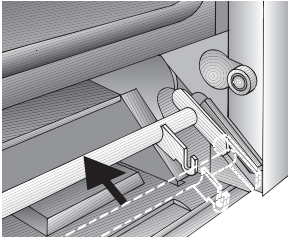
1. Remove the defective oven door seal by simply unhooking it. You may obtain the new oven door seal from your customer service.

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 the 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 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 enamelled slide-in parts have dull, light blotches?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not possible.
... if the oven door cannot be unhinged?	Slanting position not kept or handle lifted too much.	Check slanting position and handle position.
... if the oven door cannot be hung in?	Cross bar under the oven is pushed forwards.  The oven door does not sit on the locking hook. The handle was pushed too far upwards.	Push the cross bar to the rear notch position. Check the slanting position. Check position of handle.

Notizen
