

de **Gebrauchs- und
Montageanleitung**



E 1544 CO/EO



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Verpackung und Altgeräte	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Ihr neuer Herd	6
Das Bedienfeld	6
Funktionswähler	6
Temperaturwähler	7
Einschubhöhen	7
Zubehör	8
Vor dem ersten Benutzen	9
Vorreinigung	9
Ausheizen	9
Tageszeit	9
Kochen	10
Bedienen der Kochstellen	10
Zeitschalter	11
Das Bedienfeld	11
Kurzzeitwecker	11
Zeitschaltautomatik	12
Backofen-Funktionen	14
Backofen ein- und ausschalten	16
Backen	17
Backtabelle	18
Backen mit der Pizzastufe	20
Tipps und Tricks	21

Braten	22
Brattabelle	24
Grillen	25
Rundum-Grillen	25
Thermogrillen	26
Flächengrillen	27
Auftauen und Garen	28
Einkochen	30
Reinigen und Pflegen	32
Wichtige Hinweise	32
Katalytische Backofenverkleidung ..	34
EasyClean®-Reinigungssystem	35
Aus- und Einhängen der Backofentür	37
Heizkörper absenken	37
Einhängegitter/Teleskopauszug	38
Störungen und Reparaturen	39
Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	40
Prüfgerichte	42

Montageanleitung

**Für den Installateur
und Küchenfachmann**

Wichtige Hinweise 43

Anschließen der Einbaumulde . . . 44

Einbauen des Herdes 45

Worauf Sie achten müssen



Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Verpackung und Altgerät

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.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung Schrott!“

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Einbau

Transportschäden

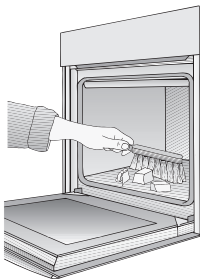
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Reparaturen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Achtung: Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß.

Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.


Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backbleche oder Alufolie auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Backpapier

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.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emails Schäden entstehen.

Obstsaft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

Ist die Backofentürdichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofentürdichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Kochstellen

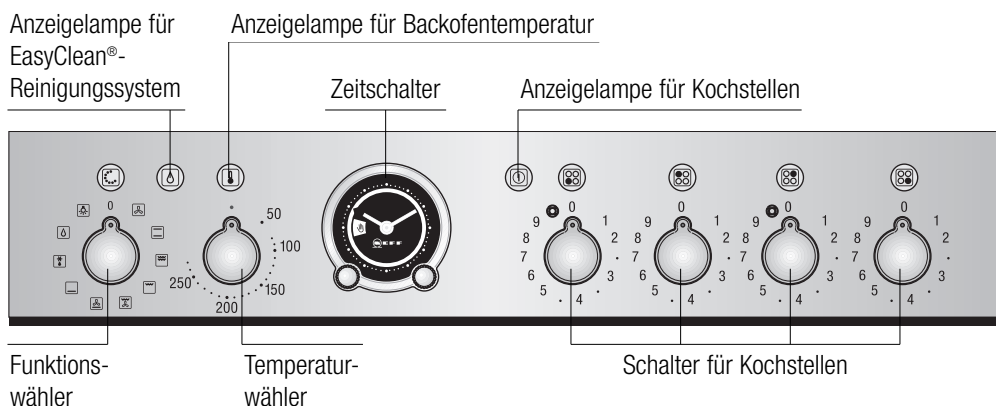
Beobachten Sie Schnellkochtöpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

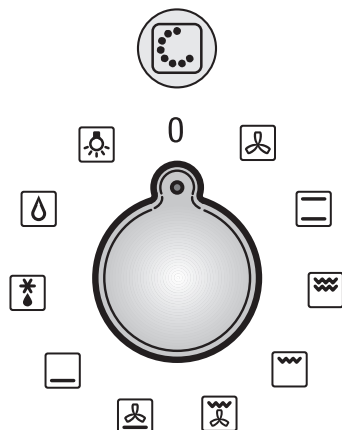
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld



Funktionswähler

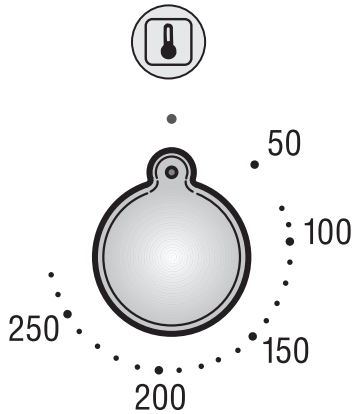


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Stellungen

- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Großflächengrillen
- Energiespargrill
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Unterhitze
- Auftastufe
- EasyClean®-Reinigungssystem
- Backofenbeleuchtung

Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.

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.

Die Einhängegitter und Teleskopschienen können in die von Ihnen bevorzugte Einschubhöhe eingesetzt werden.

Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



Rost



Backblech Email



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihafbeschichtung	Z 1233 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihafbeschichtung	Z 1343 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1442 X0
Bratenblech	Z 1512 X0
Nachrüstsatz Einzelteleskop	Z 1784 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Schutzvorrichtung für Backofentür	440651

Hinweis:

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

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 wurden.

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

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung, z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ausheizen

Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf.

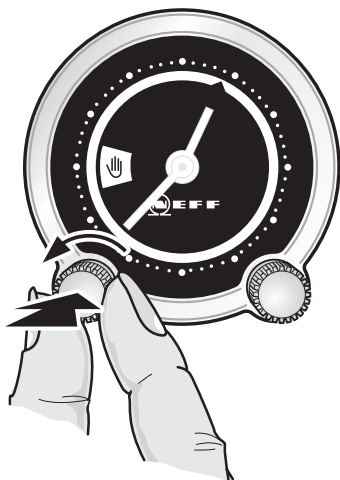
Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

Tageszeit


Beispiel:

12 Uhr 37 Minuten



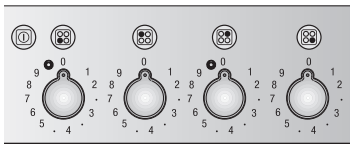
Bevor Sie den Backofen benutzen, müssen Sie am Zeitschalter die aktuelle Tageszeit einstellen.

Drücken Sie dazu den linken Drehknopf und drehen ihn nach links.

Achtung: Wird der Backofen nicht mit automatischer Abschaltung betrieben, muss im Anzeigefenster des Zeitschalters das Symbol  erscheinen und die Markierung am Außenring mit dem Stundenzeiger übereinstimmen.

Kochen

Bedienen der Kochstellen

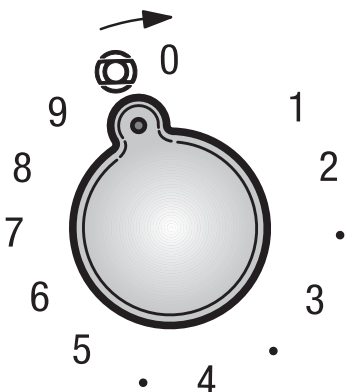


Normal-Kochstelle



Zweikreiskochzonen

bei Glaskeramik-Kochfeldern



Die Kennzeichnung  auf der Bedienblende zeigt Ihnen, welcher Schalter zu welcher Kochstelle gehört.

Nach dem Einstellen einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Anzeigelampe.

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen aufmerksam durch.

1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung 9.
2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.

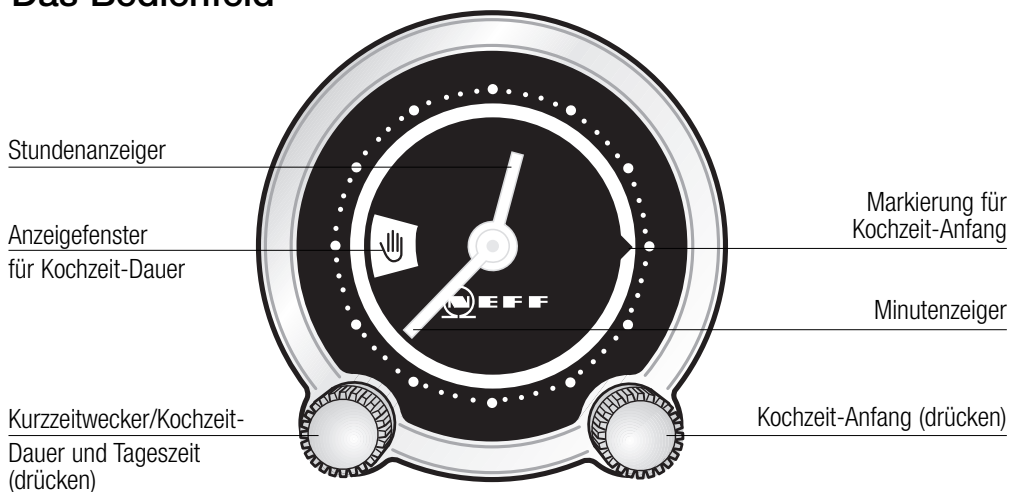
Im Bereich 2–5 sind die Zwischeneinstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet.

1. Die Zweikreiskochzone schalten Sie durch Drehen des zugehörigen Schalters auf das Symbol 0 ein.
2. Weitere Einstellungen erfolgen wie bei den Normal-Kochstellen.

Zum Ausschalten der Zweikreiskochzone drehen Sie den Schalter auf 0.

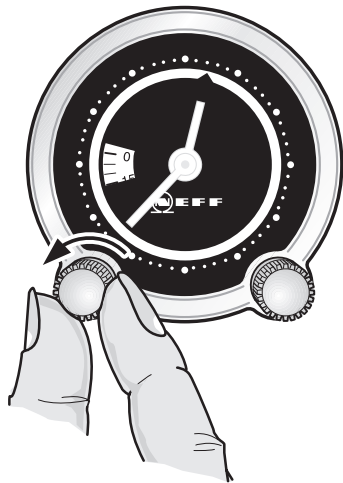
Zeitschalter

Das Bedienfeld





Kurzzeitwecker

Beispiel:
5 Minuten



⚠ Nicht benutzen, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Stellen Sie sicher, dass die Markierung am Außenring mit dem Stundenzeiger übereinstimmt.
Laufzeit: max. 3 Stunden (180 Minuten).
Einstellungen nur mit dem linken Drehknopf.

1. Drehen Sie den Knopf nach links bis die gewünschte Zeit im Anzeigefenster erscheint.
Korrekturen nur durch Drehen nach links möglich.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.
2. Zum Abschalten des Signals, den Knopf weiter nach links drehen, bis im Anzeigefeld das Symbol  erscheint.
Sofort den Knopf weiter drehen bis das Symbol  erscheint.

Zeitschaltautomatik

Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.

Sie können den Backofen über den Zeitschalter ein bzw. ausschalten.

Automatisches Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt sofort.

Hinweise:

Stellen Sie sicher, dass die Markierung am Außenring mit dem Stundenzeiger übereinstimmt.

Die Dauer der Betriebszeit kann max. 3 Stunden (180 Minuten) vorgewählt werden.


Einstellungen nur mit dem linken Drehknopf.


1. Wählen Sie das Heizsystem und stellen Sie die erforderliche Temperatur ein.
2. Drehen Sie den Knopf nach links, bis die gewünschte Betriebszeit-Dauer (Beispiel: 90 Minuten) im Anzeigefenster erscheint.

Der Backofen ist jetzt für die gewünschte Dauer in Betrieb.

Korrekturen sind nur durch Drehen nach links möglich.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.

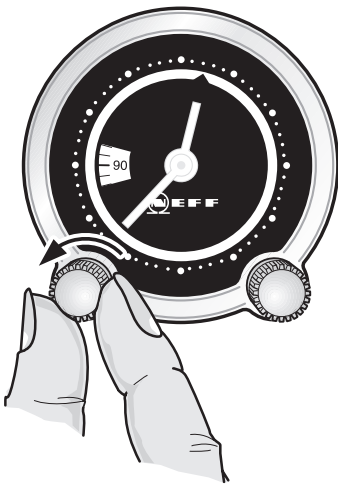
3. Zum Abschalten des Signals, den Knopf weiter nach links drehen, bis im Anzeigefeld das Symbol  erscheint.

Sofort den Knopf weiter drehen bis das Symbol  erscheint.

4. Schalten Sie den Backofen aus.

Damit ist die Zeitschaltautomatik beendet.

Beispiel: 90 Minuten



Automatische Ein- und Ausschalten

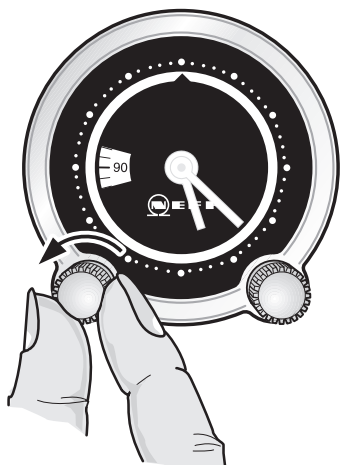
Beispiel:

Anfang der Betriebszeit 12 Uhr



Beispiel:

Dauer der Betriebszeit 90 Min.



Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.

Stellen Sie zuerst den Betriebszeit-Anfang ein, dann die Betriebszeit-Dauer.

Hinweise:


Der Anfang der Betriebszeit kann max. 12 Stunden vorgewählt werden.


Die Dauer der Betriebszeit kann max. 3 Stunden (180 Minuten) vorgewählt werden.

1. Wählen Sie das Heizsystem und stellen Sie die erforderliche Temperatur ein.
2. Drücken Sie den rechten Knopf und drehen Sie ihn, bis die Markierung am Außenring auf dem gewünschten Betriebszeit-Anfang steht.
3. Drehen Sie den linken Knopf nach links, bis die gewünschte Betriebszeit-Dauer im Anzeigefenster erscheint.

Der Backofen schaltet zum vorgewählten Betriebszeit-Anfang ein.

Nach Ablauf der Betriebszeit-Dauer ertönt ein Signal und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.

4. Zum Abschalten des Signals, den linken Knopf weiter nach links drehen, bis im Anzeigefeld die Position  erscheint.

Sofort den Knopf weiter drehen bis das Symbol  erscheint.

5. Schalten Sie den Backofen aus.

Damit ist die Zeitschaltautomatik beendet.

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:

- Backen und Braten bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- Sterilisieren

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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.

- 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.

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.

Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zur Heißluft zugeschaltet.

Vorteile:

- frische Zubereitung mit hohem „Saftanteil“, z. B. Pizza und saftiger Kuchen mit krosser Unterseite.
- besonders geeignet für Tiefkühlprodukte, z. B. Pizza, Pommes usw.

Auftaustufe



Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

Vorteil:

- schonendes Auftauen
- Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

EasyClean®-Reinigungssystem



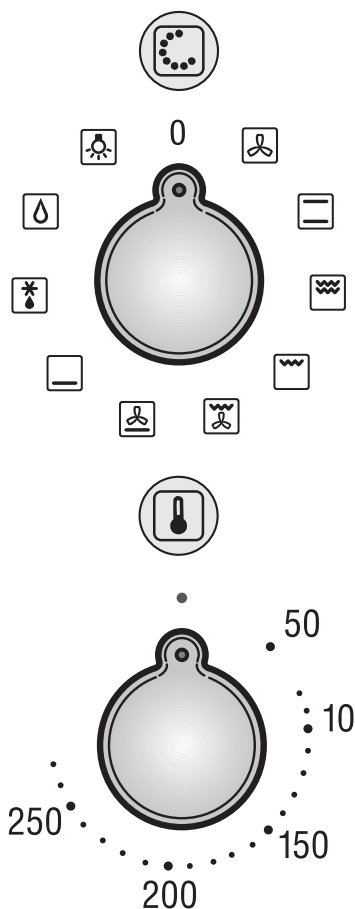
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

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:

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

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

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.

Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Backen in Weißblechformen



Heißluft

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

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.

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



Backtabelle



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 			Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160 – 170	30 – 45	3	170 – 180
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	40 – 50	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	160 – 170	60 – 80	2	160 – 170
Obst-Tortenboden	1	160 – 170	20 – 35	2	170 – 180
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160 – 170	45 – 65	3	180 – 190
2 Bleche	1 + 3	160 – 170	60 – 75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150 – 170	60 – 80	–	–
Kuchen in Form	1	160 – 170	60 – 100	2	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160 – 170	20 – 35	2	190 – 200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180 – 190	10 – 15	3	200 – 210
Obst-Tortenboden	1	160 – 170	20 – 30	2	170 – 180
Biskuittorte (6 Eier)	1	160 – 170	30 – 45	2	160 – 170
Biskuittorte (3 Eier)	1	170 – 180	20 – 35	2	170 – 180

Gebäckart	Heißluft 		Ober- und Unterhitze 		
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170–180	35– 50	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	45– 60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 80	3	170–190
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 45	3	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80	100–130	3	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	20– 30	3	200–210
2 Bleche	1	180–200	25– 35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 35	3	200–210
2 Bleche	1 + 3	180–200	30– 40	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	20– 30	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	140–150	15– 20	3	140–150
2 Bleche	1 + 3	140–150	15– 20	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	140–150	20– 25	–	–
Pikantes					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 40	3	200–220
2 Bleche	1 + 3	170–190	30– 40	–	–
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40– 50	2	210–230
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	220	10– 15	2	240
Fertigbacken	1	180–200	45– 50	2	200–220

Backen mit der Pizzastufe

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche. 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.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza	Backblech	1	180–200	30–40
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–30
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	190–200	40–50
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–80
Schweizer Wähe	Backblech	1	210–230	50–60
Strudel	Backblech	1	190–210	40–50

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

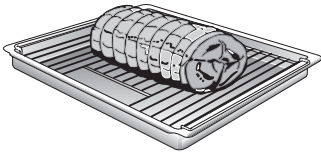
Tiefgekühlte Fertigprodukte (Herstellerangaben beachten)

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza (vorheizen) mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	190–210	10–20
Pizza (vorheizen) mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	180–200	15–25
Kartoffelprodukte (vorheizen) (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1	200–220	15–25
Backwaren (vorheizen) (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1	200–220	5–15
Strudel (vorheizen)	Backblech	1	200–220	25–45

Tipps und Tricks

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 zu feucht	Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein Merke: Backzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Backzeit 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 Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.	Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.
Stark ungleichmäßig gebräunt bei Heißluft	Einschubhöhe überprüfen.
Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit verwenden.
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.

Braten



Braten im offenen Geschirr

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.

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.

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).



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.

Hinweise

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 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

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.

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.

Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.



Merke: Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Bratzeiten etwas länger wählen.

Bei sehr feuchtem Bratgut, z. B. mit Wasser zubereiteten Braten, entsteht viel Wasserdampf im Backofen der sich an der Backofentür niederschlägt.

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

Brattabelle

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

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

Hinweise



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

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.**

Rundum-Grillen

Grillen mit Heißluft

Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

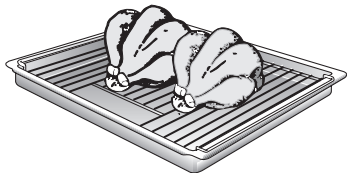
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

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.

Thermogrillen



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

Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.

Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.

Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.

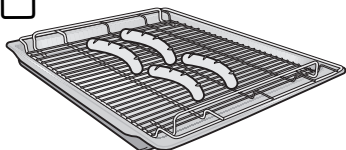
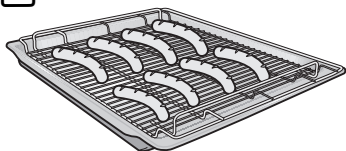
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

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	Rost/Uni- versalpfanne	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	200–210° C	2	55– 65 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.

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.	
Kammsteaks	250° C	4		11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7–10 Min.	5–7 Min.	Leicht einschneiden
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						
mit Belag	max.	2 oder 3		6–9 Min.	–	
Fisch						
Kleine Fische	220° C	3		12–15 Min.	9–12 Min.	Wenden

Auftauen und Garen

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-Portionschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **1**

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

Zeitangaben sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.

Auftauen

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.

Besonders geeignet 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 Nachtauzeit auf 10–15 Minuten.

Auftaustufe

Einkochen von Obst und Gemüse

Einkochen mit Heißluft

Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter gleichzeitig einkochen.

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.

Inhalte von **Blechk Dosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

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

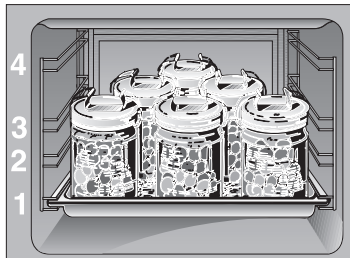
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

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.

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.

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.

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. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten Gläser mit $1\frac{1}{2}$ 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. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten Gläser mit $1\frac{1}{2}$ 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.

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.

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.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung 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.

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen im Backofen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen im Betrieb ist.

Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Behandeln Sie nie die selbstreinigende Rückwand damit.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

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.

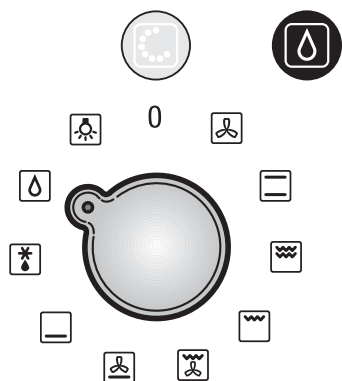
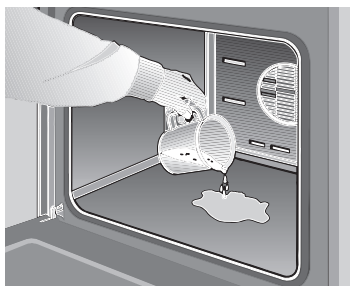
Achtung:

Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.

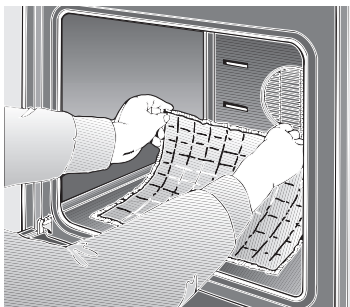
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position . Die Anzeigelampen für Backofenreinigung und für Backofentemperatur leuchten. Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

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 laugengetränkten Schwammtuch, einer weichen Bürste, oder einem Topfreiniger aus Plastik. Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber (für Glas-keramik) 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.

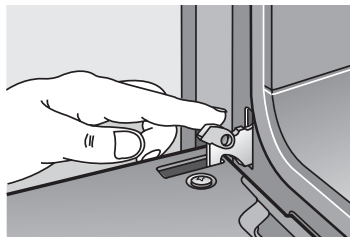
Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

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.

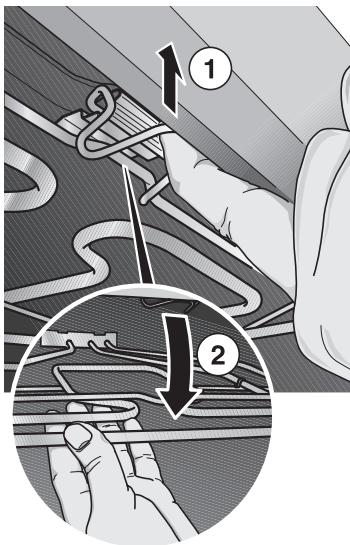
Schnelltrocknung

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



Heizkörper absenken



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

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 ganz zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

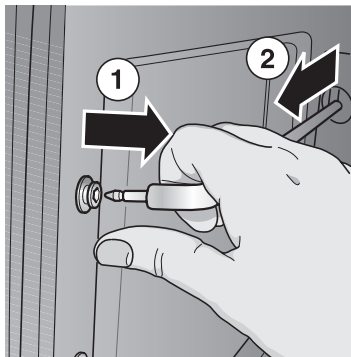
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

1. Drücken Sie den Haltebügel nach oben, bis er hörbar ausrastet.
2. Halten Sie den Heizkörper fest und klappen Sie ihn nach unten.

Nach dem Reinigen

Klappen Sie den Heizkörper wieder nach oben. Ziehen Sie den Haltebügel nach vorne und drücken Sie ihn nach oben bis er einrastet.

Einhängegitter

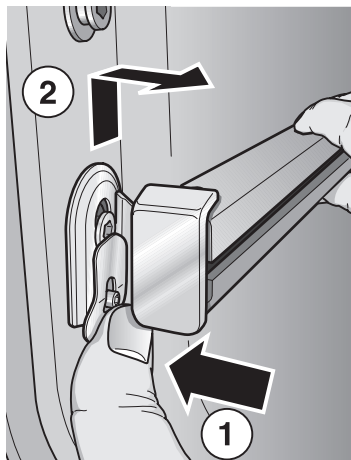


Aushängen

1. Ziehen Sie das Eihängegitter aus der Lagerbuchse heraus.
2. Hängen Sie das Eihängegitter aus.

Reinigen Sie die Eihängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.

Teleskopauszüge



Aushängen

1. Drücken Sie die Blattfeder ein.
2. Im gedrückten Zustand der Blattfeder schieben Sie den Teleskopauszug nach oben. Ziehen Sie den Teleskopauszug hinten heraus.

Reinigen Sie die Teleskopauszüge mit Spülmittel und Spülschwamm.

Einhängen

Stecken Sie den Teleskopauszug hinten ein.

Schieben Sie den Teleskopauszug in die Führung und drücken Sie ihn nach unten bis er einrastet.

Schieben Sie die Teleskopauszüge immer bis zum Anschlag ein.

Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn alle Teleskopauszüge eingeschoben sind.

Achtung: Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Backofens heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

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.

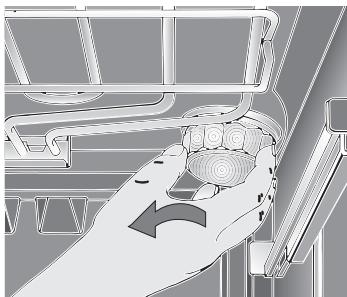
E-Nummer und FD-Nummer

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

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

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

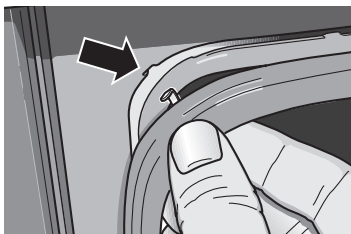
Austauschen der Backofenlampe



Achtung: Gerät stromlos machen!
Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

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

Austauschen der Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung 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-Elektronik 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 ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens.	Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.
	Anzeigelampe defekt.	Austausch durch einen autorisierten Fachmann.

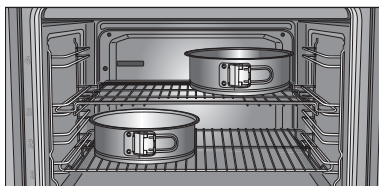
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	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 abwischen.
. . . wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen. Türglas neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen. 
		Innentürglas an einer Seite mit dem Daumen den Halteklips eindrücken z. B. mit dem Bratenwender ausrasten, dann die andere Seite. Montage nach dem Reinigen: Innentürglas in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten. Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Backen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)		3	140–150	25–35
		1	140–160	20–40
		1 + 3	140–150	25–35
		1 + 3 + 4	130–150	35–55
Small Cakes		3	160–170	20–30
		1 + 3	160–170	25–35
		1 + 3 + 4	160–170	25–35
Wasserbiskuit (vorheizen)		2	160–170	25–35
		1	160–170	25–35
Hefebleckkuchen		3	170–180	45–55
		1	160–170	50–60
		1 + 3	160–170	60–70
Gedeckter Apfelkuchen		1	170–180	65–75
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)		1 + 3	170–180	60–75

Formen diagonal versetzt einschieben



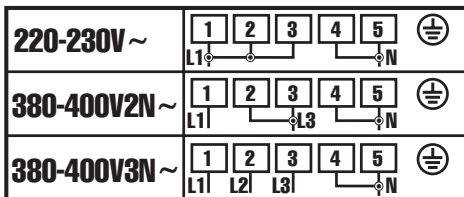
Grillen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		4	250	1. Seite 11–15 2. Seite 9–13
Universalpfanne mit Rost				

Montageanleitung

Für den Installateur und
Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise

Das Anschlussbild befindet sich auf
der Rückwand des Gerätes.



Verpackungsmaterial ordnungsgemäß
entsorgen.

Backofentürgriff nicht zum Transport
und Einbau des Gerätes benutzen.

Achtung: Anschluss und Inbetrieb-
nahme dürfen nur von einem
autorisierten Fachmann vorgenommen
werden.

Für den Anschluss ist ein
Netzanschlusskabel H05VV-F zu
verwenden.

**Nennaufnahme, Nennspannung und
Typen-Nr. des Gerätes:** siehe Geräte-
schild, hinter der Backofentür, links
unten am seitlichen Rand des
Backofens.

Das Typenschild befindet sich an der
Seitenwand des Gerätes.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes
ist nur gewährleistet, wenn das
Schutzleitersystem der Hausinstallation
vorschriftsmäßig installiert ist.

Installationsseitig ist eine Trennvorrich-
tung vorzusehen. Als Trennvorrichtung
gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung
von mehr als 3 mm. Dazu gehören LS-
Schalter, Sicherungen und Schütze.

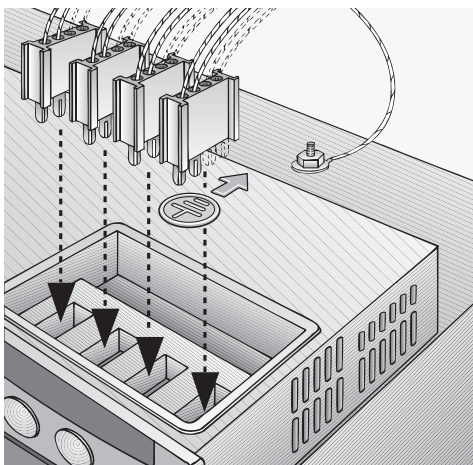
Bei Reparaturen das Gerät generell
stromlos machen.

Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät
muss nach allen Seiten so abgedeckt
sein, dass eine Berührung auch von
betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist.
Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von
Werkzeugen abnehmbar sein.

Anschließen der Einbaumulde

Anschließbare Einbaumulden

Anschließen




Möbelprogramme

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

Der Einbaueherd muss vor dem Anschließen der Einbaumulde eingebaut sein.

Achtung: Beim Anschließen der Einbaumulde an den Einbaueherd unbedingt die Montageanleitung für die Einbaumulde beachten.

Die grün-gelbe Erdungsleitung der Einbaumulde muss mit der durch  gekennzeichneten Erdungsschraube des Einbaueherdes verbunden werden. Bei nicht fachgerecht angeschlossener Erdungsleitung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

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

Für den Einbaueherd sind Herdumbau-schränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbau-schränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.

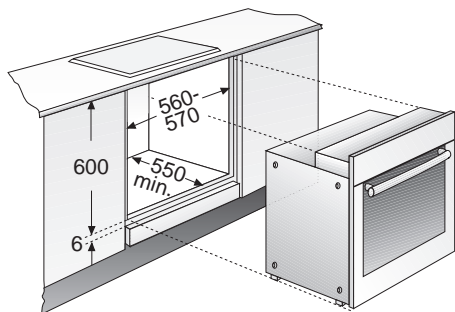
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät dem Typ Y.

Einbauen des Herdes

Achtung

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

Einbauen



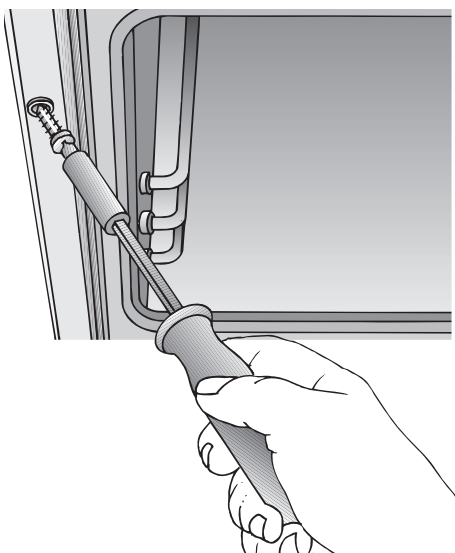
Einbauherd in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.

Backofentür öffnen und Einbauherd an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen. Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbauherd bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden.

Prüfen, ob der Einbauherd fest und **waagrecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.

Bei Geräten mit Teleskopauszug dürfen sich die Auszugschienen nicht selbsttätig bewegen.

Bei Geräten mit automatischer Reinigungshilfe darf nach dem Einfüllen von 0,4 Liter Flüssigkeit in den Backofenboden die Flüssigkeit nicht vorne überschwappen.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Postfach 83 01 01
D-81701 München
Fax: +49 (0) 89 / 45 90-35 32
Internet: www.neff.de

Quellenstraße 2
A-1100 Wien
Fax: +43 (0) 1 / 6 05 75-5 12 60
Internet: www.neff.at

Per Telefon:
NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG
Für Österreich:
Tel: 08 10 / 70 04 00
zum Regionaltarif

9000 024 700

Printed in Germany 1004 Es.