

de Gebrauchsanleitung

en Instructions for use

de

en



F 3470



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Sicherheitshinweise	4
Sachschäden	6
Das ist Ihr neuer Herd	7
Die Bedienblende	7
Die Elektronikuhr	8
Die Kochmulde	9
Das Grillfach	10
Der Hauptbackofen	12
Der Zweitbackofen	13
Sonderzubehör	14
Vor der ersten Benutzung	15
Uhrzeit einstellen	15
Backöfen ausheizen	15
Brennerdeckel und- kelche reinigen	16
Topfträger auflegen	16
Zubehör reinigen	16
So bedienen Sie Ihre Kochmulde	17
Gasbrenner ein- und ausschalten	17
Was tun, wenn ...	17
So bedienen Sie Ihr Grillfach	18
So bedienen Sie Ihren Hauptbackofen	19
So bedienen Sie Ihren Zweitbackofen	20
So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr	21
Elektronikuhr einstellen	22
Kurzzeitwecker einstellen	23
Zeitschaltautomatik einstellen	24
Automatisches Ausschalten	24
Automatisches Ein- und Ausschalten	25

Reinigen und pflegen	26
Katalytische Backofenverkleidung	27
Das richtige Reinigungsmittel verwenden	27
Backofentüren aus- und einhängen	29
Einhängegitter aus- und einhängen	30
Störungen und Kundendienst	31
Backofenlampe auswechseln	32
Kundendienst	33
Tabellen und Tipps	34
Tipps zum Energiesparen	34
Tipps zur Verwendung der Kochmulde	34
Tipps zur Verwendung der Backöfen	35
Backen	36
Kuchen und Gebäck	37
Aufläufe, Toasts, Pizzen	39
Tipps zum Backen	40
Braten	41
Fleisch	42
Fisch	43
Tipps zum Braten	44
Grillen	45
Auftauen	46

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie diverses Zubehör gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen und das Zubehör bei.

Transportschäden

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment — WEEE) gekennzeichnet.

Anschlüsse

Lassen Sie den Elektro- und Gasanschluss und die Umstellung auf eine andere Gasart von einem konzessionierten Fachmann vornehmen. Dem Gerät liegt eine Montageanleitung bei.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch. Für Schäden und Störungen, die durch Anschluss- und Einstellfehler entstehen, wird somit keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Heiße Flächen

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Gas-Kochstellen, Backofen-Innenflächen und Heizelemente berühren.

Halten Sie Kinder immer fern.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände auf der Kochmulde ablegen oder im Backofen aufbewahren.

Kurzschluss-Gefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen oder über die heißen Gas-Kochstellen ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Brandgefahr!

Stellen Sie keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien oder Plastikgegenstände in die Schublade — diese befindet sich unter dem Zweitbackofen.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr!

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell.

Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen. Gasbrenner ausschalten.

Geschirr auf der Gas-Kochstelle auskühlen lassen.

Ungenügende Lüftung beim Kochen auf Gas- Kochstellen

Nie die Gas-Kochstellen in unbelüfteten Räumen verwenden. Bei Gas-Kochstellen wird zusätzlich Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Bei längerer Kochzeit die Dunstabzugshaube einschalten oder intensiv lüften.

Brandgefahr!

Nie die Dunstabzugshaube einschalten, wenn die Kochstellen nicht mit Geschirr abgedeckt sind. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Durch die große Hitze kann die Dunstabzugshaube beschädigt werden.

Reparaturen

Stromschlag-Gefahr!

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

Stromschlag-Gefahr!

Nie eine beschädigte Anschlussleitung selbst austauschen. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf die Anschlussleitung auswechseln.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
Die Gaszufuhr schließen.
Rufen Sie den Kundendienst.

Störungen an der Gasinstallation/Gasgeruch

Wenn Sie Gasgeruch bemerken oder Störungen an der Gasinstallation feststellen, müssen Sie

- sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen
- sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen
- elektrische Geräte ausschalten, auch Lampen
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften
- Kundendienst oder Gasversorgungsgesellschaft anrufen.

Sicherheitsventil

Schließen Sie das Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung, wenn die Nutzung des Herdes länger unterbrochen wird.

Sachschäden

Schäden an Kochmulde

Benutzen Sie die Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt. Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminiumtöpfen. Der Topfboden muss sauber und trocken sein.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben. Alufolie oder Kunststoffgefäße schmelzen auf den heißen Gas-Kochstellen an.

Verwenden Sie keinen Bräter, der über zwei Brenner beheizt werden muss. Es entsteht ein Hitzestau. Das Gerät kann beschädigt werden.

Schäden am Backofen

Bereiten Sie niemals Gerichte auf dem Boden des Backofens zu. Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus.

Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Das Email wird beschädigt.

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

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.

Schäden an angrenzenden Möbelfronten

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

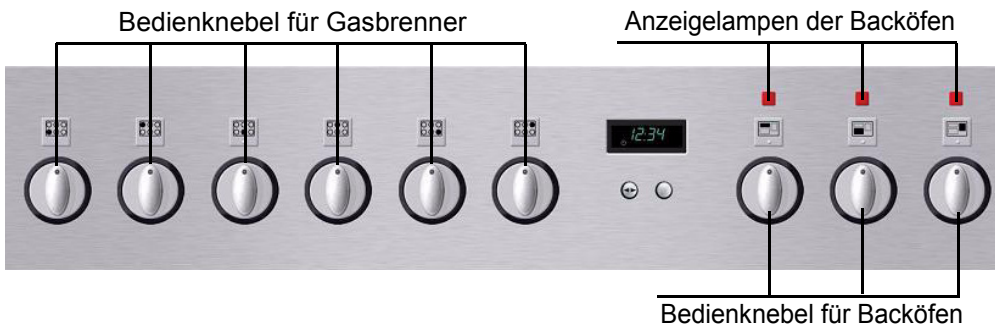
Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Angrenzende Möbelfronten werden mit der Zeit beschädigt. Halten Sie die Dichtung sauber.

Das ist Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende und zur Kochmulde sowie zu den Backöfen, den jeweiligen Betriebsarten und dem beigelegten Zubehör.

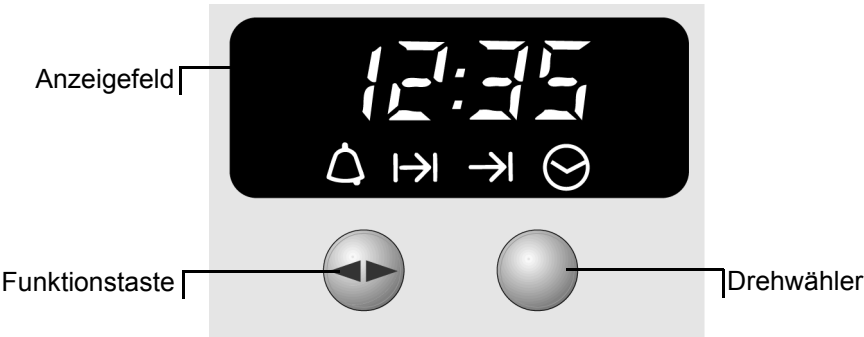


Die Bedienblende



Die Elektronikuhr

Mit der Elektronikuhr können Sie Ihren Hauptbackofen steuern. So können Sie z.B. den Zeitpunkt vorwählen, zu dem sich der Backofen einschalten bzw. die Zeitschaltautomatik den Back- oder Garprozess beenden soll. Die Elektronikuhr kann auch als Kurzzeitwecker genutzt werden.



Anzeigefeld

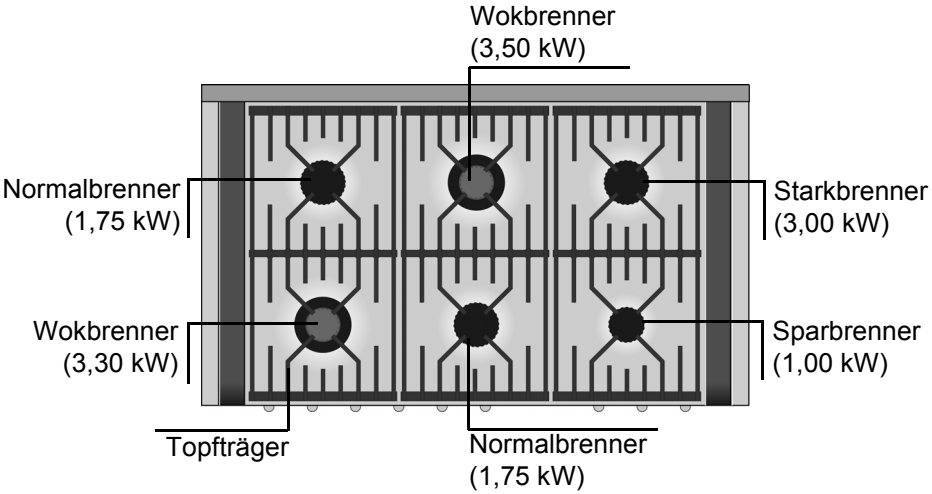
Symbol	Verwendung
Kurzzeitwecker	Dauer einstellen
Betriebszeit-Dauer	Dauer für automatisches Ausschalten einstellen
Betriebszeit-Ende	späteren Zeitpunkt für das automatische Ein- und Ausschalten einstellen
Uhrzeit	Uhrzeit einstellen

Bedientasten

Durch mehrmaliges Drücken der Funktionstaste ◀▶ wählen Sie die Funktion aus. Mit dem Drehwähler stellen Sie die Dauer oder Zeit ein. Die eingestellten Werte können Sie im Anzeigefeld ablesen.

Sie können den Drehwähler nach rechts und links drehen. Durch leichtes Drücken ist der Drehwähler versenkbar.

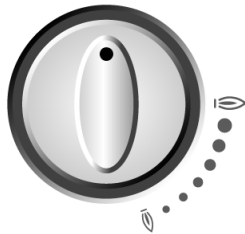
Die Kochmulde



Gasbrenner-Arten

Gasbrenner	Topf- oder Pfannendurchmesser
Sparbrenner	8-16 cm
Normalbrenner	12-20 cm
Starkbrenner	20-23 cm
Wokbrenner	23-26 cm
Wokbrenner mit zusätzlichem Topfträger	> 26 cm und Wok

Bedienknebel Gasbrenner



Mit den Bedienknebeln stellen Sie die Heizleistung der Gasbrenner ein. Das Symbol über dem Bedienknebel zeigt Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknebel gehört.

Stellung	Bedeutung
o	Aus
	Große Flamme, höchste Leistung
	Sparflamme, niedrigste Leistung

Am Ende des Einstellbereichs ist ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

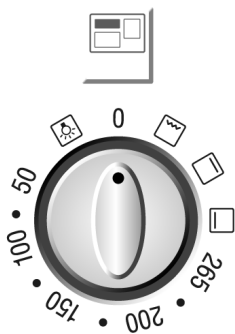
Zubehör

Dem Gerät liegt ein zusätzlicher Topfträger für die Wokbrenner bei.

Das Grillfach

Bedienknebel

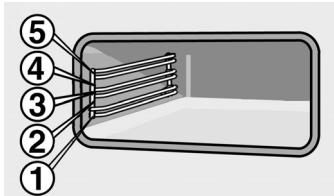
Mit diesem Bedienknebel stellen Sie die Temperatur oder die Betriebsart für das Grillfach ein. Zentrieren Sie beim Einstellen von Temperaturen ab 100 °C aufwärts die mittlere Zahl der auf dem Bedienknebel bedruckten Temperatur mit dem Punkt der Bedruckung auf der Bedienblende.



Stellung	Bedeutung
0	Aus
	Backofenbeleuchtung
50-265	Temperaturbereich in °C bei Ober-/Unterhitze
	Unterhitze fest eingestellte Temperatur von 285 °C
	Oberhitze fest eingestellte Temperatur von 235 °C
	Grill fest eingestellte Temperatur von 235 °C

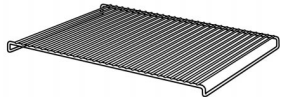
Am Ende des Einstellbereichs ist ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Zubehör



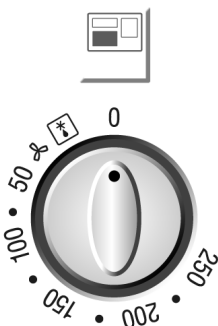
Das Zubehör kann in fünf verschiedenen Einschubhöhen in das Grillfach geschoben werden. Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder Fachhändler nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Mit dem Einlegerost auch als Fettauffang-Gefäß.
	Einlegerost Für Brat- und Grillanwendungen, als Einsatz für das emaillierte Backblech.

Der Hauptbackofen

Bedienknebel

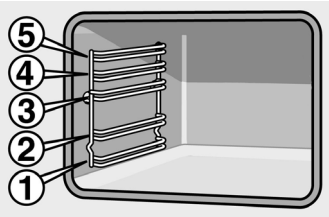


Mit diesem Bedienknebel stellen Sie die Temperatur oder die Betriebsart für den Hauptbackofen ein. Zentrieren Sie beim Einstellen von Temperaturen ab 100 °C aufwärts die mittlere Zahl der auf dem Bedienknebel bedruckten Temperatur mit dem Punkt der Bedruckung auf der Bedienblende.

Stellung	Bedeutung
0	Aus
	Auftauen
50-250	Temperaturbereich in °C bei Heißluft

Am Ende des Einstellbereichs ist ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Zubehör



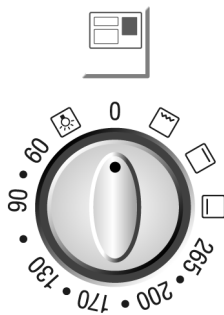
Das Zubehör kann in fünf verschiedenen Einschubhöhen in den Hauptbackofen geschoben werden. Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen. Zubehör können Sie beim Kundendienst oder Fachhändler nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost (2x) Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.

Der Zweitbackofen

Bedienknebel

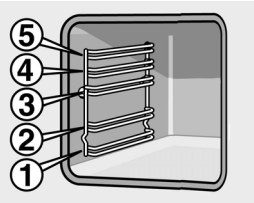
Mit dem Bedienknebel stellen Sie die Temperatur oder die Betriebsart für den Zweitbackofen ein. Zentrieren Sie beim Einstellen von Temperaturen ab 100 °C aufwärts die mittlere Zahl der auf dem Bedienknebel bedruckten Temperatur mit dem Punkt der Bedruckung auf der Bedienblende.



Stellung	Bedeutung
0	Aus
	Backofenbeleuchtung
60-265	Temperaturbereich in °C bei Ober-/Unterhitze
	Unterhitze fest eingestellte Temperatur von 315 °C
	Oberhitze fest eingestellte Temperatur von 190 °C
	Grill fest eingestellte Temperatur von 210 °C

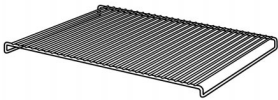
Am Ende des Einstellbereichs ist ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Zubehör



Das Zubehör kann in fünf verschiedenen Einschubhöhen in den Zweitbackofen geschoben werden. Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder Fachhändler nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Mit dem Einlegerost auch als Fettauffang-Gefäß.
	Einlegerost Für Grillanwendungen, zur Einlage in das emaillierte Backblech.

Sonderzubehör

Sie können über den Kundendienst oder den Fachhandel Sonderzubehör für Ihr Gerät kaufen.

Sonderzubehör	Bestellnr.
Edelstahlrückwand	Z 5863 N0
Pizzastein	Z 2920 X0
Zusätzlicher Sockel	Z 2970 X0
Grillpfanne	Z 1240 X2
Düzensatz Flüssiggas 50 mbar	Z 2293 X0

Vor der ersten Benutzung

Bitte beachten Sie folgende Hinweise vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol ☉ und drei Nullen blinken. Stellen Sie mit der Elektronikuhr die Uhrzeit ein.

1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶.
2. Stellen Sie am Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ein.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Backöfen ausheizen

Backöfen vorreinigen

Entnehmen Sie das Zubehör aus den Backöfen. Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z.B. Styroporteilchen vollständig aus den Backöfen. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Folie.

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichem, feuchtem Tuch.
2. Wenn die Einhängegitter bereits angebracht sind, hängen Sie sie aus. Sehen Sie dazu im Abschnitt "Einhängegitter aus- und einhängen" nach.
3. Reinigen Sie die Backöfen mit heißer Spüllauge.

Backöfen aufheizen

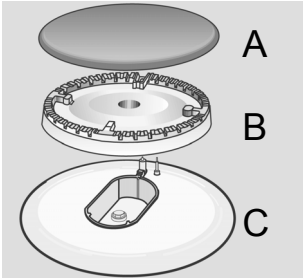
Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie jeweils den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Mit dem Bedienknebel die maximale Temperatur einstellen.
2. Schalten Sie nach 30 Minuten den Backofen aus.

Backöfen nachreinigen

Reinigen Sie die Backöfen mit heißer Spüllauge. Montieren Sie die Einhängegitter.

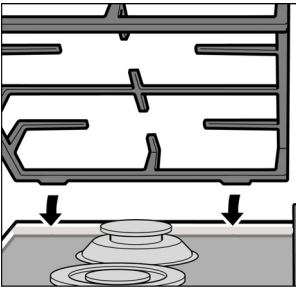
Brennerdeckel und- kelche reinigen



Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

1. Reinigen Sie die Brennerdeckel (A) und -kelche (B) mit Wasser und Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Teile gut ab.
3. Setzen Sie den jeweiligen Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C).
4. Legen Sie den Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B).

Topfträger auflegen



Legen Sie die Topfträger längs über die Kochmulde auf der Abstufung am Rande der Kochmulde ab. Damit die Topfträger nicht verrutschen, legen Sie die drei Topfträger nebeneinander.

Achten Sie immer darauf, dass die Topfträger korrekt aufliegen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

So bedienen Sie Ihre Kochmulde

Achten Sie darauf, dass der Brennerdeckel immer exakt auf dem Brennerkelch sitzt. Die Schlitze am Brennerkelch müssen frei sein. Alle Teile müssen trocken sein.

Gasbrenner ein- und ausschalten

Gasbrenner einschalten

1. Drücken Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle und drehen Sie nach links auf die Position .
Der Gasbrenner zündet.
2. Halten Sie den Bedienknebel einige Sekunden lang gedrückt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammengröße ein. Zwischen Stellung  und  ist die Flamme nicht stabil. Wählen Sie deshalb immer eine Stellung zwischen größer  und kleiner Flamme .

Gasbrenner ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle nach rechts auf die Position .

Was tun, wenn ...

... die Flamme wieder erlischt

Schalten Sie den Bedienknebel aus. Warten Sie eine Minute und wiederholen Sie Punkt 1 bis 3.



Wenn die Flamme erlischt, strömt Gas aus. Lassen Sie die Gasbrenner während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass Speisen nicht überkochen und beim Kochen keine Zugluft entsteht.

...sich der Gasbrenner nicht zünden lässt

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie die Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

So bedienen Sie Ihr Grillfach

Betriebsarten des Grillfachs

Betriebsart	Verwendung
50-265 (°C) Ober-/Unterhitze	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, Geflügel, magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild.
 Unterhitze	Zum Backen von Tarte-Böden, für Pizzen, Focaccia und Pommes.
 Oberhitze	Zum Gratinieren und Karamelisieren.
 Grill	Für Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.

Grillfach einschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für das Grillfach nach rechts auf die gewünschte Temperatur oder Betriebsart.
Das Grillfach schaltet ein.

Die Anzeigelampe über dem Bedienknebel leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Grillfach ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0, wenn das Gericht fertig ist.
Das Grillfach schaltet aus.

So bedienen Sie Ihren Hauptbackofen

Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Einstellungen Ihres Hauptbackofens vorzunehmen. Sie können den Hauptbackofen über die Elektronikuhr steuern.

Betriebsarten des Hauptbackofens

Betriebsart	Verwendung
 Auftauen	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Sahnetorten.
 50-250 (°C) Heißluft	Für Kuchen, Pizza und Gebäck auf zwei Ebenen, zum Braten und Dörren.

Hauptbackofen einschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für den Hauptbackofen nach rechts auf die gewünschte Temperatur oder Betriebsart. Der Hauptbackofen schaltet ein.

Die Anzeigelampe über dem Bedienknebel leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Hauptbackofen ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0, wenn das Gericht fertig ist. Der Hauptbackofen schaltet aus.

So bedienen Sie Ihren Zweitbackofen

Betriebsarten des Zweitbackofens

Betriebsart	Verwendung
60-265 (°C) Ober-/Unterhitze	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild.
 Unterhitze	Zum Backen von Tarte-Böden, für Kartoffelrösti und Pommes.
 Oberhitze	Zum Gratinieren oder Karamelisieren.
 Grill	Für Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.

Zweitbackofen einschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für den Zweitbackofen nach rechts auf die gewünschte Temperatur oder Betriebsart.
Der Zweitbackofen schaltet ein.

Die Anzeigelampe über dem Bedienknebel leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Zweitbackofen ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0, wenn das Gericht fertig ist.
Der Zweitbackofen schaltet aus.

So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Nach dem Drücken der Funktionstaste die Zeit am Drehwähler einstellen. Solange die Funktionsanzeige blinkt, sind Einstellungen möglich. Der eingestellte Wert übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen auch während des Betriebs ändern oder löschen und den Vorgang so abbrechen.

Einstellungen ändern

1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das jeweilige Symbol blinkt.
2. Verändern Sie mit dem Drehwähler Ihre Einstellungen.

Einstellungen löschen

1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das jeweilige Symbol blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Drehwähler zurück auf Null.

Wenn die Zeitschaltautomatik in Betrieb war:

3. Schalten Sie den Hauptbackofen mit dem Bedienknebel aus.

Einstellungen anzeigen

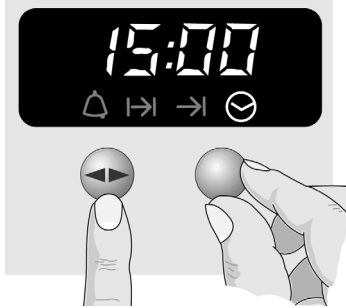
Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das jeweilige Symbol blinkt. Sie können den jeweiligen Wert im Anzeigefeld ablesen.

Elektronikuhr einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Bedienknebel für den Hauptbackofen muss ausgeschaltet sein.

Uhrzeit einstellen

Beispiel: 15:00 Uhr



1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶.
2. Stellen Sie am Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ein.

Sie können die Uhrzeit nur einstellen, wenn keine andere Funktion in Betrieb ist.

Uhr z.B. von Sommer- auf Winterzeit umstellen

1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das Symbol ☺ blinkt.
2. Stellen Sie am Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ein.

Hinweis: Sie können die Uhrzeit nicht korrigieren, wenn der Kurzzeitwecker oder die Zeitschaltautomatik aktiviert ist.

Uhranzeige aus- und einblenden

1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ für 7 Sekunden.
Die Uhranzeige wird ausgeblendet.
Die Uhrzeit und eingeschaltete Funktionen laufen im Hintergrund weiter und das jeweilige Symbol leuchtet.
2. Drücken Sie kurz die Funktionstaste ◀▶, um die Uhranzeige wieder einzublenden.

reduzierte Nachtbeleuchtung

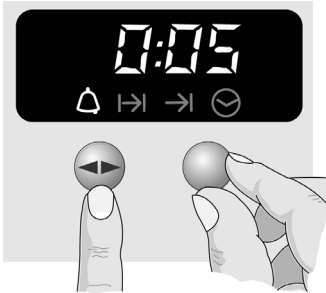
Zwischen 22:00 und 6:00 Uhr wird die Beleuchtung der Anzeige automatisch gedimmt.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker ist ein rückwärts gehender Wecker, der nach Ablauf der eingestellten Dauer ein akustisches Signal gibt.
Der Kurzzeitwecker läuft unabhängig vom Backofen.

Dauer einstellen

Beispiel: 5 Minuten



1. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶, bis das Symbol 🔔 blinkt.
2. Stellen Sie die Dauer mit dem Drehwähler ein.

Nach dem Einschalten des Kurzzeitweckers leuchtet das Symbol 🔔 und die Restlaufzeit wird angezeigt.

Dauer ist abgelaufen

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und das Symbol 🔔 blinkt. Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals die Funktionstaste ◀▶.

Hinweis

Sie können eine Dauer von bis zu 24 Stunden einstellen.

Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie **nur den Hauptbackofen** automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Hinweis: Sie können die Zeitschaltautomatik bis zu 24 Stunden voreinstellen.

Automatisches Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt sofort. Sie können die Küche für kürzere Zeit verlassen.

Betriebszeit-Dauer einstellen

Beispiel: Die Garzeit beträgt 90 Minuten.



1. Drehen Sie den Bedienknebel für den Hauptbackofen auf die gewünschte Temperatur oder Betriebsart.
Der Hauptbackofen schaltet sich ein.
2. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das Symbol I→I blinkt.
3. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Betriebszeit-Dauer ein.

Nach einigen Sekunden startet der Hauptbackofen und die aktuelle Uhrzeit erscheint im Anzeigefeld.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und das Symbol →I blinkt.
Der Hauptbackofen schaltet ab.

1. Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals die Funktionstaste ◀▶.
2. Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0.
3. Drücken Sie erneut die Funktionstaste ◀▶, um die Zeitschaltautomatik auszuschalten.

Automatisches Ein- und Ausschalten

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

Betriebszeit-Dauer einstellen

Beispiel: Die Garzeit beträgt 90 Minuten.



1. Drehen Sie den Bedienknebel für den Hauptbackofen auf die gewünschte Temperatur oder Betriebsart.
Der Hauptbackofen schaltet sich ein.
2. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das Symbol I→I blinkt.
3. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Betriebszeit-Dauer ein.

Betriebszeit-Ende einstellen

Beispiel: Das Gericht soll um 12.30 Uhr fertig sein.



4. Drücken Sie die Funktionstaste ◀▶ mehrmals, bis das Symbol →I blinkt.
5. Stellen Sie mit dem Drehwähler das Betriebszeit-Ende ein.

Der Hauptbackofen schaltet sich vorübergehend ab. Die aktuelle Uhrzeit erscheint im Anzeigefeld. Der Hauptbackofen startet später automatisch.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und das Symbol →I blinkt. Der Hauptbackofen schaltet ab.

1. Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals die Funktionstaste ◀▶.
2. Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0.
3. Drücken Sie erneut die Funktionstaste ◀▶, um die Zeitschaltautomatik auszuschalten.

Reinigen und pflegen



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn solch ein Mittel auf die Front gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Reinigen Sie keine Geräteflächen, die noch heiß sind.

Backofenbeleuchtung einschalten

Zur leichteren Reinigung des Backofens, können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten.

Drehen Sie dazu beim Zweitbackofen und dem Grillfach den jeweiligen Bedienknebel auf die Position

Drehen Sie beim Hauptbackofen auf die Position

um für Reinigungszwecke die Backofenbeleuchtung einzuschalten. Die Heizelemente sind dabei ausgeschaltet, der Ventilator an der Backofenrückwand läuft.

Stecken Sie keine Gegenstände durch die Schutzabdeckung des Ventilators.

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen

Katalytische Backofenverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet. Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger.

Selbstreinigende Flächen in Ihren Backöfen

In Ihrem Gerät sind folgende Flächen selbstreinigend:

Backofen	selbstreinigende Flächen
Grillfach	• Backofendecke • Backofenseitenwände • Backofenrückwand
Hauptbackofen	• Backofendecke • Backofenrückwand
Zweitbackofen	• Backofendecke • Backofenseitenwände • Backofenrückwand

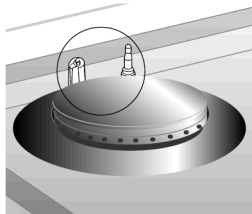
Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Das richtige Reinigungsmittel verwenden

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die scheuernde Substanzen oder Säure enthalten oder Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder -schwämme. Die Oberflächen können beschädigt werden.

Gerätebestandteil	Reinigungsmittel und -hilfe
Backofentür-Scheibe	• Glasreiniger verwenden • Verwenden Sie keinen Glasschaber.
Bedienblende und -knebel	• Mit feuchtem, weichem Tuch abwischen.
Dichtung (am Garraum)	• Warme Spüllauge verwenden.
Einhängegitter	• Warme Spüllauge verwenden.

Gerätebestandteil	Reinigungsmittel und -hilfe
Garraum innen Emaillé-Flächen	• Warme Spüllauge oder Essigwasser verwenden; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. • Verwenden Sie keinen Backofenreiniger. • z.T. selbstreinigende Flächen; siehe Kapitel "Katalytische Backofenverkleidung".
Gasbrenner 	• Brennerkerle und -deckel entfernen; Spüllauge verwenden; gut nachtrocknen. • Zündkerze und Thermoelement mit einem feuchten Tuch oder einer kleinen, weichen Bürste reinigen; gut nachtrocknen. • Beim Wiedereinsetzen: Brennerkelch auf die Kochstelle setzen; Brennerdeckel exakt auf den Brennerkelch setzen. • Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Laufe der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.
Gerät außen Edelstahl-Flächen	• Warme Spüllauge verwenden; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. • Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. • Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Glasabdeckung (vor der Backofenbeleuchtung)	• Warme Spüllauge verwenden.
Schublade	• Warme Spüllauge verwenden.
Topfträger	• Warme Spüllauge verwenden. • Topfträger nicht in der Spülmaschine reinigen.
Zubehör	• In heißer Spüllauge einweichen; mit einer Bürste oder Spülschwamm säubern.

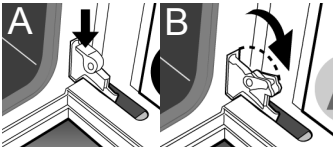
Backofentüren aus- und einhängen

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofentüren aushängen.

Die Scharniere der Backofentüren sind durch jeweils einen Sperrhebel gesichert.

Wenn der Sperrhebel zugeklappt (A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

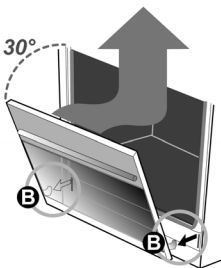
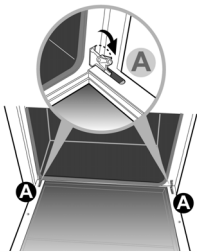
Ist der Sperrhebel aufgeklappt (B), ist das Scharnier gesichert und Sie können die Backofentür aushängen.



Verletzungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass Sie nicht in Scharnier greifen.

Backofentür aushängen



Gehen Sie wie folgt vor:

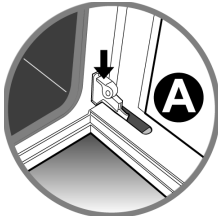
1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Legen Sie die beiden Sperrhebel links und rechts um.
3. Schließen Sie die Backofentür soweit, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen links und rechts an.
5. Schließen Sie die Backofentür noch etwas weiter.
6. Nehmen Sie sie in Schräglage nach oben heraus.

Bauen Sie die Tür nicht auseinander.

Verschmutzung zwischen Scheiben

Bei Verschmutzungen zwischen den Backofentür-Scheiben, stellen Sie die ausgehängte Tür auf den Kopf. Schieben Sie eine Flaschenbürste zwischen die Scheiben und bürsten.

Backofentür einhängen



Gehen Sie wie folgt vor:

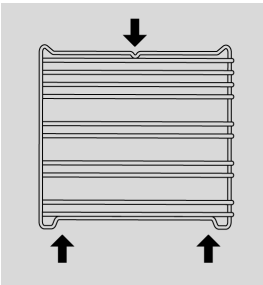
1. Nehmen Sie die Backofentür in Schrägstellung.
2. Setzen Sie beide Scharniere in die Aufnahmen links und rechts ein.
3. Öffnen sie die Backofentür.
4. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz zu.

5. Schließen Sie die Backofentür.

Einhängegitter aus- und einhängen

Zur separaten Reinigung der einhängegitter und vereinfachten Reinigung der Backofenwände können Sie die Einhängegitter aushängen.

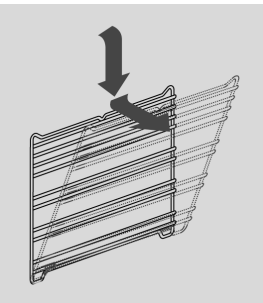
Die Einhängegitter sind an drei Punkten an den Backofenwänden befestigt (siehe Abbildung).



Einhängegitter aushängen

Gehen Sie zum Aushängen der Einhängegitter folgendermaßen vor:

1. Fassen Sie oben am Einhängegitter an und drücken es nach unten.
Das Einhängegitter löst sich vom oberen Stift.
2. Heben Sie das Einhängegitter nach oben an und nehmen Sie es heraus.



Einhängegitter einhängen

Gehen Sie zum Wiedereinhängen wie folgt vor:

- 1.** Setzen Sie den unteren Teil des Einhängegitters auf die entsprechenden Stifte.
- 2.** Drücken Sie den oberen Teil gegen die Backofenseitenwand, bis es in dem oberen Stift einhakt.

Störungen und Kundendienst

Tritt eine Störung auf so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit.

Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise zur Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob z.B. die Küchenlampe funktioniert.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Backofenlampe austauschen. (siehe folgende Abschnitt "Backofenlampe austauschen")

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

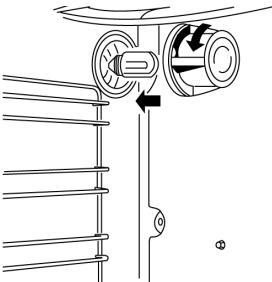
Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

So gehen Sie vor:

1. Entsprechende Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Öffnen sie die Backofentür.
3. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe im Inneren des Backofens durch Linksdrehen heraus.
5. Ersetzen Sie die Lampe durch den gleichen Lampentyp.
Spannung: 230 V / 50 Hz
Leistung: 15 W
Geweinde: E14
6. Glasabdeckung wieder einschrauben.
7. Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.



Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position (beim Zweitbackofen und Grillfach) oder auf (beim Hauptbackofen), um zu überprüfen, ob die Backofenlampe funktioniert.

Kundendienst

Wenn ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer (Produktnummer) und FD-Nummer (Fertigungsnummer) des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der äußeren rechten Seite der Schublade. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst	

Tabellen und Tipps

Hier bekommen Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung von Lebensmitteln mit Ihrem Gerät. Sie finden hier eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist und welches Zubehör in welcher Einschubhöhe verwendet werden soll. Sie erhalten viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung sowie eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Tipps zum Energiesparen

Hier bekommen Sie einige Energiespartipps für die Verwendung der Kochmulde und der Backöfen.

Tipps zur Verwendung der Kochmulde

geeignete Kochgeschirr-Durchmesser

Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs dem Durchmesser des jeweilig verwendeten Gasbrenners angepasst ist. Eine Übersicht über die geeigneten Durchmesser finden sie im Kapitel "Das ist Ihr neuer Herd - Die Kochmulde". Die Flamme des Gasbrenners darf nicht größer als der Durchmesser des Kochgeschirrs sein.

Kochgeschirr mit Deckeln

Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen Böden. Wenn möglich, verwenden sie Kochgeschirr mit Deckeln, um Strom zu sparen.

Weniger Wasser

Um die Garzeit für z.B. Gemüse und Kartoffeln zu reduzieren, verwenden Sie wenig Wasser.

Tipps zur Verwendung der Backöfen

Nicht vorheizen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in Ihrem Rezept oder in der Tabelle der Gerbauchsanleitung so angegeben ist.

Dunkle Backformen

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Kuchen

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

Restwärme nutzen

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Backofentür schliessen

Halten Sie die Backofentür während des Betriebs stets geschlossen. Falls notwendig, öffnen Sie die Backofentür nur kurz. Die Temperatur sinkt sonst ab und der Backofen muss nachheizen.

Backen

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backdauer. Die Bräunung wird ungleichmäßig.

Stellen Sie Backformen immer in die Mitte des Back- und Bratrostes.

Tipp

Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Hinweise zu Tabellen

Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen es zu erst mit dem niedrigeren Wert. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Erfolgt die Zubereitung mit Heißluft  im Hauptbackofen auf zwei Ebenen, muss die Gardauer um 5-10 Minuten verlängert werden.

Betriebsarten und Temperaturen, die grau dargestellt sind, dienen für Sie lediglich zur Information. Diese Betriebsarten und Temperaturen sind voreingestellt.

Kuchen und Gebäck

Backofen vorheizen

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf das Einschieben in den vorgeheizten Backofen.

Heizen Sie den Backofen 10-15 Minuten vor.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen" im Anschluss an die Backtabellen.

Gebäckart	Backofen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur °C	Dauer Minuten
Früchteflan		2		200-220	30
		1 + 3		180-200	40-50
		2		200-220	30
einfacher Schichtkuchen		1 + 3		160-180	35-45
Rührschichtkuchen		1 + 3		160-175	35-45
Rührkuchen		1 + 3		160-175	35-45
Rosinenkuchen		1 + 3		230-250	30-40
Süße Brötchen		2		160-180	45
		1 + 3		170-180	40-60
		2		160-180	45
Strudel		1 + 3		160	25-35
Creemeschnitten		1 + 3		180-200	20-30
Apfelbeignets		1 + 3		180-200	18-25
Löffelbiskuitpudding		1 + 3		170-180	30-40

Gebäckart	Back- ofen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Löffelbiskuit		2		160	30-50
		1 + 3		150-180	50-60
		2		160	30-50
Brot		1 + 3		200-220	30-40
Teekuchen		2		160	50-60
		2		160	50-60
Mürbeteiggebäck		2		200	15
		2		200	15
Brandteiggebäck		2		250	15
		2		250	15
Baisers		2		100	60
		2		100	60
4 Quarters		2		120-140	60
		2		120-140	60

Aufläufe, Toasts, Pizzen

Gericht	Back- ofen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Lasagne 0,5 kg		1 + 3		200-220	20-25
Nudelaufwurf 0,5 kg		1 + 3		200-220	25-30
Kreolischer Reis 0,5 kg		1 + 3		200-230	20-25
Frische Pizza und Calzone 0,5 kg		1 + 3		210-230	30-45
Tiefgefrorene Pizza, Calzone und Focaccia		2		285	12-20
		2		315	12-20
Quiches		2		170-200	30-40
		2		170-200	30-40
Sandwichs toasten 0,5 kg		2		235	5*
		1 + 3		230-250	7
		4		210	5*

* Angabe der Dauer pro Seite.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck in der Tabelle.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 °C niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Backform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen mit Wasserstreifen durchzogen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag: Backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln und Semmelbröse und geben dann den Belag drauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedrigerer. Niedrigere Temperaturen ergeben eine gleichmäßigere Bräunung. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Sie haben auf zwei Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf zwei Ebenen immer Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche oder Roste müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Braten

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch das emaillierte Backblech.

Tipps

Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So verteilt sich der Bratensaft besser.

Hinweise zu Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Bratdauer sind von Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen es zu erst mit dem niedrigeren Wert. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Erfolgt die Zubereitung mit Heißluft  im Hauptbackofen auf zwei Ebenen, muss die Gardauer um 5-10 Minuten verlängert werden.

Betriebsarten und Temperaturen, die grau dargestellt sind, dienen für Sie lediglich zur Information. Diese Betriebsarten und Temperaturen sind voreingestellt.

Fleisch

Zusätzliche Informationen finden Sie unter “Tipps zum Braten” im Anschluss an die Brattabellen.

Gericht	Back- ofen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Kalbsbraten 1-1,2 kg		2		200-220	30
		2		160-180	65-90
		2		200-220	30
Roastbeef (englisch) 1-1,2 kg		2		170-180	75-90
Lammbraten 1 -1,5 kg		2		170-180	75-90
Schweinebraten 1-1,2 kg		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
Brathuhn 1-1,8 kg		2		170	70-100
		2		175	70-100
Entenbraten 1,5-2 kg		2		170-180	90-120
Gänsebraten 3-3,5 kg		2		170-180	120-150
Truthahnbraten 5-7 kg		2		170-180	160-220
Hasenbraten 2 kg		2		160-170	80-100
Souffles 1 kg		2		200	60
		2		200	60
* Eintöpfe können bei niedrigeren Temperaturen zubereitet werden, nachdem sie zum Aufkochen gebracht wurden. Verlängern Sie hierfür die Gardauer.					

Gericht	Back- ofen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Hammelkeule 1kg		2		250	30
		2		250	30
Rindereintopf* 1 kg		2		140-150	120-150
		1		150	120-150
		2		140-150	120-150

* Eintöpfe können bei niedrigeren Temperaturen zubereitet werden, nachdem sie zum Aufkochen gebracht wurden. Verlängern Sie hierfür die Gardauer.

Fisch

Gericht	Back- ofen	Einschub- höhe	Betrieb- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Filet oder Steak von Kabeljau, Hecht, Seezunge 1kg		2		170-180	20-30
		1 + 3		160-180	20-30
		2		170-180	20-30
Ganze Makrele, Steinbutt, Lachs 1 kg		2		170-180	45-60
		1 + 3		160-180	45-60
		2		170-180	45-60

Tipps zum Braten

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Orientieren Sie sich an dem angegebenen Gewicht und verlängern bzw. verkürzen Sie die Garzeit dementsprechend.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Grillen

Tipps

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenn Sie nicht auf dem Einlegerost im emaillierten Backblech, sondern auf dem Back- und Bratrost grillen, schieben Sie zusätzlich das emaillierte Backblech in Einschubhöhe 1 ein.

Hinweise zur Tabelle

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den vorgeheizten Backofen.
Heizen Sie den Grill 5 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut hineingeben. Beträgt die Grilledauer über 10 Minuten, reicht es aus, den Grill 3 Minuten lang vorzuheizen.

Betriebsarten und Temperaturen, die grau dargestellt sind, dienen für Sie lediglich zur Information. Diese Betriebsarten und Temperaturen sind voreingestellt.

Gericht	Back- ofen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Hühner Nuggets		2		235	12-15*
		4		210	15-18*
Würste 6 Stück		4		235	12-14**
Schweinekoteletts 0,5 kg		3		235	8-10*
		4		210	10-12*
Fisch 0,5 kg		3		235	8-10*

* Angabe der Dauer pro Seite.
** Während der Grilledauer mehrmals wenden.

Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Hauptbackofen um die gefrorene Speise. Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass Geschmack und Aussehen der Speise nicht verändert werden.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Hinweis zur Tabelle

Betriebsarten und Temperaturen, die grau dargestellt sind, dienen für Sie lediglich zur Information. Diese Betriebsarten und Temperaturen sind voreingestellt.

Gericht		Back- ofen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur °C	Dauer Minuten
Fertiggerichte			2		-	45
Fleisch	0,5 kg		2		-	50
	0,75 kg		2		-	70
	1 kg		2		-	110

Table of content

Important information	49
Safety information	50
Property damage	52
Your new cooker	53
The control panel	53
The electronic clock	54
The hob	55
The grill compartment	56
The main oven	58
The secondary oven	59
Optional accessories	60
Before using for the first time	61
Setting the time	61
Burning off the ovens	61
Cleaning the burner caps and burners	62
Fitting the pan supports	62
Cleaning the accessories	62
How to operate your hob	63
Switching the gas burners on and off	63
What to do when ...	63
How to operate your grill compartment	64
How to operate your main oven	65
How to operate your secondary oven	66
How to operate your electronic clock	67
Setting the electronic clock	68
Setting the minute minder	69
Setting the automatic timer	70
Automatic switch-off	70
Switching on and off automatically	71
Cleaning and care	72
Catalytic oven panels	73
Using the correct cleaning agent	73
Taking the oven doors off their hinges and refitting them	75
Removing and fitting the shelf supports	76

Faults and after-sales service	77
Replacing the oven light bulb	78
After-sales service	79
Tables and tips	80
Energy-saving tips	80
Tips for using the hob	80
Tips for using the oven	81
Baking	82
Cakes and pastries	83
Bakes and pizza	84
Baking tips	85
Roasting	86
Meat	87
Fish	88
Roasting tips	88
Grilling	89
Defrosting	90

Important information

Please read these instructions for use carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Look after the instructions for use and assembly instructions as well the various accessories. If you pass the appliance on to a new owner, you should pass on the instructions and accessories with it.

Damage during transport

Examine the appliance after unpacking. If there is any transport damage, you must not connect the appliance.

Disposal in an environmentally-responsible manner



Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is marked in accordance with European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

Connections

Connection to the electricity and gas supply and conversion to a different type of gas should be carried out by a licensed expert.

The assembly instructions are enclosed with the appliance.

If the appliance is not correctly connected, any claim under the guarantee in the event of damage will be invalidated. No responsibility or liability for any damage or faults arising from poor or incorrect installation is accepted.

Safety information

This appliance is only intended for private domestic use.

Only use the appliance for preparing food.

Adults and children must not operate the appliance unsupervised

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they do not have the knowledge and experience require to operate the appliance correctly and safely.

Hot surfaces

Risk of burning

Never touch the hot gas hobs, interior surfaces of the oven or heating elements.

Keep children away from the oven.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape.

Risk of fire

Never store flammable objects on the hob or in the oven.

Risk of short-circuit

Never shut connecting cables for electrical appliances in a hot oven door or pull them over hot gas hob. The cable insulation could melt.

Risk of fire

Do not place any combustible or highly flammable materials or plastic objects in the drawer — this is located below the secondary oven.

Overheated oil and fat

Risk of fire

Overheated oil and fat ignite very quickly.

Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil catches fire, never put it out with water. Cover with a lid or dish immediately. Switch off the gas burner.

Allow cookware to cool down on the gas hob.

Inadequate ventilation when cooking on gas hobs

The gas hobs should never be used in unventilated rooms. With gas hobs, additional heat and moisture is released.

During a long cooking time, switch on the cooker hood or ventilate the area very well.

Risk of fire

Never switch on the cooker hood when the hobs are not covered with cookware.

Fat residues in the cooker hood filter may ignite. The high heat can damage the cooker hood.

Repairs

Risk of electrocution

Incorrectly carried out repairs are dangerous.

Repairs must be carried out by one of our trained after-sales service engineers only.

Risk of electrocution

Never replace a damaged power cable yourself. The power cable must be replaced by one of our trained after-sales service engineers only.

If the appliance is defective, disconnect the fuse in the fuse box.

Shut off the gas supply.

Call the after-sales service.

Faults in the gas installation/smell of gas

If you notice a smell of gas or determine faults in the gas installation, you must

- shut off the gas supply or close the valve on the gas cylinder immediately
- extinguish naked flames and cigarettes immediately
- switch off electrical appliances including lights
- open windows and ventilate the room well
- call the after-sales service or gas supply company

Safety valve

Close the safety valve on the gas supply pipe if the cooker is not used for a long period.

Property damage

Damage to the hob

Use the gas hobs only when cookware is placed on them. Do not heat up empty pot or pans. This damages the saucepan base.

Avoid cooking on the hob with an empty pan and prevent pans boiling dry, in particular enamel and aluminium pans.

The saucepan base must be clean and dry.

Observe the manufacturer's instructions for special ovenware. Aluminium foil and cling film will melt onto the hot gas hobs.

Do not use cookware which needs to be heated over two burners. Heat will accumulate. The appliance could be damaged.

Damage to the oven

Never prepare dishes on the bottom of the oven. Do not slide a baking tray onto the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil. Do not place any ovenware on the oven floor. Heat will accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Never pour water into the hot oven. This damages the enamel.

Do not overfill the baking tray with fruit flans/pies containing a lot of juice. Any fruit juice which drips from the baking tray will leave stains which cannot be removed.

Do not lean on or sit on the open oven door.

Damage to the front of adjacent units

Only let the oven cool down with the oven door closed. Even if you only leave the oven door slightly ajar, the front of adjacent units can become damaged over time.

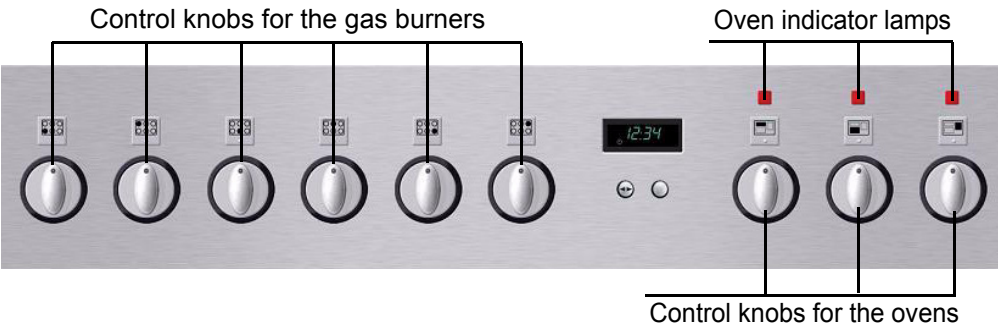
If the oven seal is heavily soiled, the oven door no longer closes correctly during operation. The front of adjacent units will become damaged over time. Keep the seal clean.

Your new cooker

Here you can learn all about your new appliance. You will find information about the control panel, the hob and the oven, as well as about each operating mode and the accessories included.

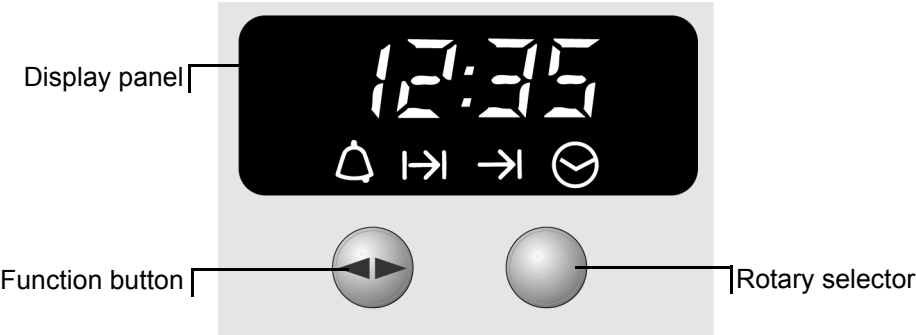


The control panel



The electronic clock

You can operate the main oven using the electronic clock. For example, you can preset the time at which the oven switches itself on or when the automatic timer ends baking or cooking. The electronic clock can also be used as a minute minder.



Display panel

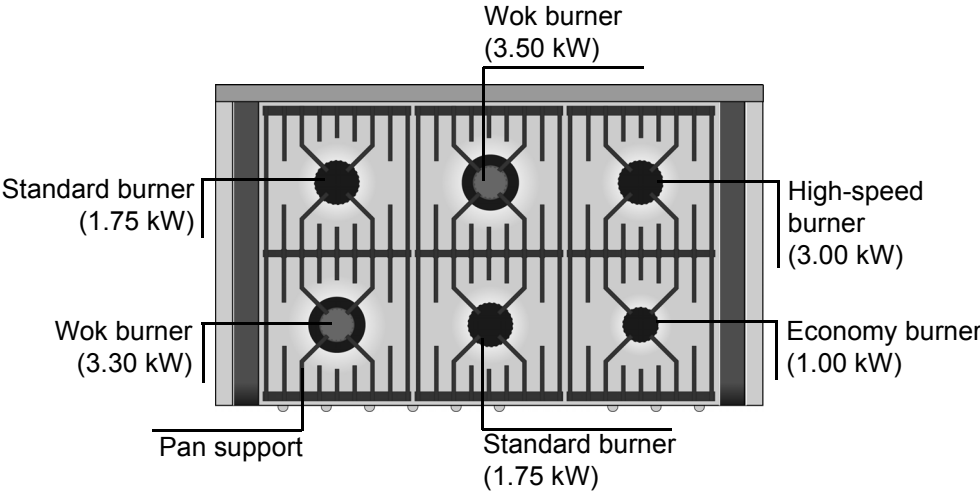
Symbol	Use
Minute minder	Setting the cooking time
Operating time	Setting the duration for automatic switch-off
End of operating time	Setting a later time for automatic switch-on and switch-off
Clock	Setting the time

Control buttons

Select the function by pressing the ◀▶ function button several times. Use the rotary selector to set the cooking time or time. The set values can be viewed in the display panel.

You can turn the rotary selector clockwise or anti-clockwise. The rotary selector pops out/retracts when it is pressed gently.

The hob



Types of gas burner

Gas burner	Pot or pan diameter
Economy burner	8-16 cm
Standard burner	12-20 cm
High-speed burner	20-23 cm
Wok burner	23-26 cm
Wok burner with additional pan support	> 26 cm and wok

Gas burner control knob



The heat output of the gas burner can be set using the control knob. The symbol above the control knob shows you the gas burner to which the control knob belongs.

Position	Meaning
○	Off
🔥	Large flame, highest power
🔥	Small flame, lowest power

At the end of the setting range there is a limit stop. Do not turn beyond this point.

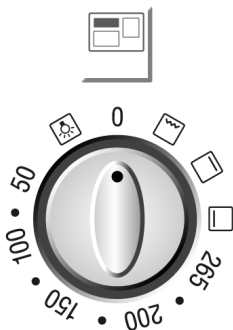
Accessories

An additional pan support for the wok burner is enclosed with the appliance.

The grill compartment

Control knob

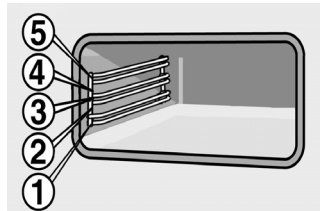
Use this control knob to set the temperature or the cooking function for the grill compartment. When setting high temperatures from 100 °C onwards center the middle digit of the temperature printed on the knob with the dot on the fascia.



Position	Meaning
0	Off
	Oven light
50-265	Temperature range in °C for conventional top/bottom heating
	Bottom heating fixed temperature of 285 °C
	Top heating fixed temperature of 235 °C
	Grill fixed temperature of 235 °C

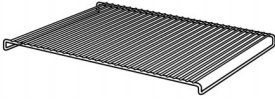
At the end of the setting range there is a limit stop. Do not turn beyond this point.

Accessories



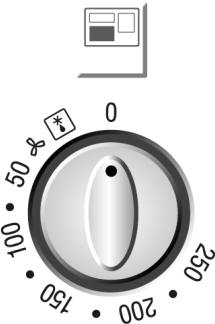
The accessories can be inserted into the grill compartment at five different shelf positions. You can pull the accessories two-thirds of the way out without them tilting. This makes it easy to take dishes out.

Replacement accessories can be purchased from the after-sales service or specialist dealer.

Accessories	Description
	Flat wire shelf For ovenware, cake in tins, roasts, grilled food, frozen dishes.
	Enamelled baking tray For moist cakes, baked goods, frozen dishes and large roasts. With the pan trivet, also for catching fat.
	Grill pan trivet For grilling and roasting, to be insert in the enamelled baking tray.

The main oven

Control knob

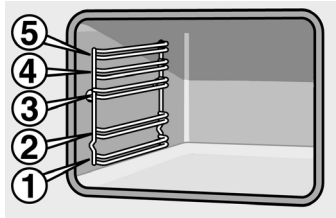


Use this control knob to set the temperature or the cooking function for the main oven.
When setting high temperatures from 100 °C onwards center the middle digit of the temperature printed on the knob with the dot on the fascia.

Position	Meaning
0	Off
	Defrost
50-250	Temperature range in °C for hot air

At the end of the setting range there is a limit stop. Do not turn beyond this point.

Accessories



The accessories can be inserted in the main oven at five different shelf positions.
You can pull the accessories two-thirds of the way out without them tilting. This makes it easy to take dishes out.

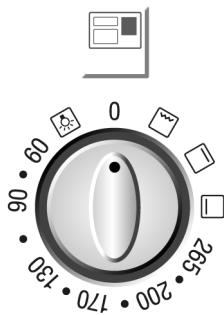
Replacement accessories can be purchased from the after-sales service or specialist dealer.

Accessories	Description
	Flat wire shelf (2x) For ovenware, cake in tins, roasts, grilled food, frozen dishes.
	Enamelled baking tray For moist cakes, baked goods, frozen dishes and large roasts.

The secondary oven

Control knob

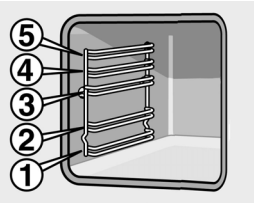
Use the control knob to set the temperature or the cooking function for the secondary oven.
When setting high temperatures from 100 °C onwards center the middle digit of the temperature printed on the knob with the dot on the fascia.



Position	Meaning
0	Off
	Oven light
60-265	Temperature range in °C for conventional top/bottom heating
	Bottom heating fixed temperature of 315 °C
	Top heating fixed temperature of 190 °C
	Grill fixed temperature of 210 °C

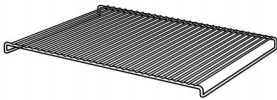
At the end of the setting range there is a limit stop. Do not turn beyond this point.

Accessories



The accessories can be inserted in the secondary oven at five different shelf positions.
For best results we recommend single shelf.
You can put the accessories two-thirds of the way out without them tilting. This makes it easy to take dishes out.

Replacement accessories can be purchased from the after-sales service or specialist dealer.

Accessories	Description
	Flat wire shelf For ovenware, cake in tins, roasts, grilled food, frozen dishes.
	Enamelled baking tray For moist cakes, baked goods, frozen dishes and large roasts. With the pan trivet, also for catching fat.
	Pan trivet For grilling, for inserting in the enamelled baking tray.

Optional accessories

Optional accessories can be purchased via your specialist dealer or the after-sales service.

Optional accessories	Order no.
Stainless steel rear panel	Z 5863 N0
Pizza stone	Z 2920 X0
Additional base	Z 2970 X0
Grill pan trivet	Z 1240 X2
Liquid gas nozzle set, 50 mbar	Z 2293 X0

Before using for the first time

Please observe the following notes before using your appliance for the first time.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time

First see that the ☺ symbol and three zeros are flashing in the display. Set the time using the electronic clock.

1. Press the ◀▶ function button.
2. Set the current time using the rotary selector.

The time is applied after a few seconds. The appliance is now ready for operation.

Burning off the ovens

Pre-clean the ovens

Take the accessories out of the ovens. Completely remove any residues, e.g. small bits of polystyrene, from the oven. Some parts are covered with film to protect from scratches. Remove this film.

1. Clean the outside of the appliance using a soft, damp cloth.
2. If the shelf supports have been installed, please remove them before heating up the oven. (see the section “Removing and fitting the shelf supports”)
3. Clean the ovens using hot soapy water.

Heat up the ovens

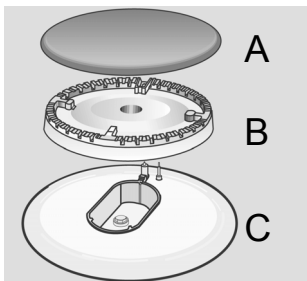
To get rid of the new appliance smell, heat up each of the empty, closed ovens.

1. Use the control knob to set the maximum temperature.
2. Switch the oven off after 30 minutes.

Cleaning the ovens afterwards

Clean the ovens using hot soapy water. Fit the shelf supports.

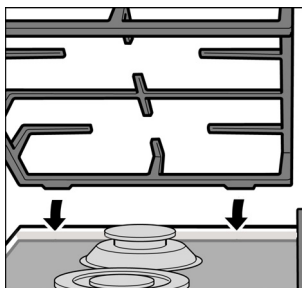
Cleaning the burner caps and burners



Proceed as follows:

1. Clean burner cap (A) and burner (B) using water and detergent.
2. Dry the parts thoroughly.
3. Place the respective burner (B) on the hob (C).
4. Lay the burner cap (A) accurately on the burner (B).

Fitting the pan supports



Place the pan supports lengthways over the hob on the step at the edge of the hob.
So that the pan supports do not slip, place the three pan supports next to each other.

Always make sure that the pan supports are seated correctly.

Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly using hot soapy water and a cloth before you use them.

How to operate your hob

Make sure that the burner cap always sits accurately on the burner. The slots on the burner must be clear. All the parts must be dry.

Switching the gas burners on and off

Switching on the gas burners

1. Press the control knob for the desired gas ring and turn it anti-clockwise to the  position.
The gas burner ignites.
2. Keep the control knob pressed for a few seconds until there is a steady flame.
3. Adjust the flame to the desired size.
Between the  and  positions the flame is not steady. For this reason, you should always select a position between the  large flame and  small flame.

Switching off the gas burner

Turn the control knob for the desired gas ring clockwise to the  position.

What to do when ...

... the flame goes out again

Switch off the control knob. Wait for a minute then repeat steps 1 to 3.



If the flame goes out, gas escapes. Do not leave the gas burners unattended when in use. Make sure that food does not boil over and that there are no draughts when cooking.

...the gas burner does not light

In the event of a power cut or if the ignitors are damp, the gas burners can be lit using a gas lighter or a match.

How to operate your grill compartment

Grill compartment cooking functions

Cooking function	Use
50-265 (°C) Conventional top/ bottom heating	For cakes in baking tins, baked casseroles, lean beef, poultry and game roasts.
 Bottom heating	For pizza, focaccia, blind baking and chips.
 Top heating	For caramelizing and browning (e.g. lasagne).
 Grill	For steaks, bacon, sausages, fish and toast.

Switching on the grill compartment

Turn the control knob for the grill compartment clockwise to the desired temperature or cooking function.
The grill compartment switches on.

The indicator lamp above the control knob lights up while the oven heats up. It cycles on/off with the thermostat.

Switching off the grill compartment.

Turn the control knob to position 0 when the dish is ready.
The grill compartment switches off.

How to operate your main oven

It is possible for you to select different settings for your main oven. You can operate the main oven via the electronic clock.

Main oven cooking functions

Cooking function	Use
 Defrost	For defrosting meat, poultry, fish, bread and gateaux.
 50-250 (°C) Hot air	For roasting, cakes, pizza and pastries on two or more shelf levels.

Switching on the main oven

Turn the control knob for the main oven clockwise to the desired temperature or cooking function. The main oven switches on.

The indicator lamp above the control knob lights up while the oven heats up. It cycles on/off with the thermostat.

Switching off the main oven

Turn the control knob to position 0 when the dish is ready. The main oven switches off.

How to operate your secondary oven

Secondary oven cooking functions

Cooking function	Use
60-265 (°C) Conventional top/ bottom heating	For cakes in baking tins, baked casseroles, lean beef, poultry and game roasts.
 Bottom heating	For rostii potatoes, chips and blind baking.
 Top heat	For browning (e.g. cauli flower cheese).
 Grill	For steaks, bacon, sausages, fish and toast.

Switching on the secondary oven

Turn the control knob for the secondary oven clockwise to the desired temperature or cooking function.
The secondary oven switches on.

The indicator lamp above the control knob lights up while the oven heats up. It cycles on/off with the thermostat.

Switching off the secondary oven

Turn the control knob to position 0 when the dish is ready.
The secondary oven switches off.

How to operate your electronic clock

You can operate the electronic clock with one hand. Press the function button then set the time using the rotary selector. You can make settings whilst the function indicator is flashing. The set value is applied.

You can also change your settings or cancel and interrupt the process during operation.

Changing settings

1. Press the ◀▶ function button several times until the appropriate symbol flashes.
2. Change your settings using the rotary selector.

Cancelling settings

1. Press the ◀▶ function button several times until the appropriate symbol flashes.
2. Reset to zero using the rotary selector.

If the automatic timer was in operation:

3. Switch off the main oven using the control knob.

Displaying settings

Press the ◀▶ function button several times until the appropriate symbol flashes. The appropriate value can be seen in the display panel.

Setting the electronic clock

After the appliance is connected to the electricity supply or after a power cut, three zeros flash in the display. Set the time. The control knob for the main oven must be switched off.

Setting the time

Example: 15:00



1. Press function button ◀▶.
2. Set the current time using the rotary selector.

You can only set the time when there is no other function operating.

Changing the clock, e.g. from summer to winter time

1. Press the ◀▶ function button several times until the ☀ symbol flashes.
2. Set the current time at the rotary selector.

Note: You cannot correct the time if the minute minder or automatic timer is in operation.

Hiding and displaying the clock display

1. Press the ◀▶ function button for 7 seconds. The clock display is hidden. The clock and the functions that are switched on continue running in the background and the appropriate symbol is lit.
2. Press the ◀▶ function button briefly to display the clock display again.

Reduced night lighting

Between 22:00 and 6:00, the display lighting is dimmed automatically.

Setting the minute minder

Setting the duration

Example: 5 minutes



Duration has elapsed

The minute minder is a timer which counts down and gives an audible signal once the set duration has elapsed.

The minute minder runs independently of the oven.

1. Press the ◀▶ function button until the 🔔 symbol flashes.
2. Set the cooking time using the rotary selector.

Once the minute minder is switched on, the 🔔 symbol is lit and the remaining time is displayed.

Once the time has elapsed, a signal sounds and the 🔔 symbol flashes. To stop the signal early, press the ◀▶ function button.

Note

You can set a duration of up to 24 hours.

Setting the automatic timer

Using the electronic clock, you can switch **only the main oven** on and off automatically.

Note: You can preset the automatic timer up to 24 hours in advance.

Automatic switch-off

Baking or roasting starts immediately. You can leave the kitchen for a short period of time.

Setting the cooking duration

Example: The cooking time is 90 minutes.



1. Turn the control knob for the main oven to the desired temperature or cooking function. The main oven switches itself on.
2. Press the ◀▶ function button several times until the I→I symbol flashes.
3. Set the cooking time using the rotary selector. After a few seconds, the main oven starts and the current time appears in the display panel.

Cooking time has elapsed

A signal sounds and the →I symbol flashes. The main oven switches off.

1. To stop the signal early, press the ◀▶ function button.
2. Turn the control knob to position 0.
3. Press the ◀▶ function button again to switch off the automatic timer.

Switching on and off automatically

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you have selected.

Setting the cooking duration

Example: The cooking time is 90 minutes.



1. Turn the control knob for the main oven to the desired temperature or cooking function.
The main oven switches itself on.
2. Press the ◀▶ function button several times until the I→I symbol flashes.
3. Set the operating time using the rotary selector.

Setting the end of the cooking time

Example: The dish should be ready at 12.30.



4. Press the ◀▶ function button several times until the →I symbol flashes.
5. Set the end of the cooking time using the rotary selector.

The main oven switches itself off momentarily. The current time appears in the display panel. The main oven starts later automatically.

Cooking time has elapsed

A signal sounds and the →I symbol flashes. The main oven switches off.

1. To stop the signal early, press the ◀▶ function button.
2. Turn the control knob to position 0.
3. Press the ◀▶ function button again to switch off the automatic timer.

Cleaning and care

 Never use high-pressure cleaners or steam jet cleaners. Risk of short circuit.

Never use sharp or abrasive cleaning materials as this could damage the surface. If such cleaning material comes into contact with the front of the appliance, wash it off with water immediately.

Do not clean appliance surfaces which are still hot.

Switching on the oven light

To make cleaning easier, you can switch on the oven light.

To do this for the secondary oven and the grill compartment, turn the appropriate control knob to position .

For the main oven, turn to position  to switch on the oven light for cleaning purposes.

The heating elements are then switched off, the fan on the oven back wall runs.

Do not insert any items through the grid protection of the fan.

Catalytic oven panels

Self-cleaning surfaces

Catalytic oven panels are coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves whilst the oven is in operation. Larger splashes only disappear once the oven has been used again several times.

Never clean these surfaces with oven cleaner.

Self-cleaning surfaces in your oven

The following surfaces in your appliance are self-cleaning:

Oven	Self-cleaning surfaces
Grill compartment	• Oven ceiling • Oven side walls • Oven back wall
Main oven	• Oven ceiling • Oven back wall
Secondary oven	• Oven ceiling • Oven side walls • Oven back wall

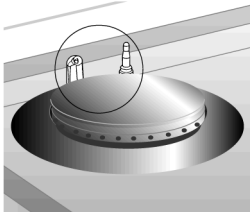
Never clean these surfaces with oven cleaner.

Slight discolouration of the enamel does not affect automatic self-cleaning.

Using the correct cleaning agent

Do not use cleaning agents containing abrasive substances or acid or cleaning aids such as steel wool or steel sponges as this could damage the surfaces.

Appliance component	Cleaning agent and aid
Oven door glass panel	• Use glass cleaner • Do not use a glass scraper.
Control panel and knob	• Wipe down using a soft, damp cloth.
Seal (on the cooking compartment)	• Use warm soapy water.
Shelf support	• Use warm soapy water.

Appliance component	Cleaning agent and aid
Cooking compartment interior Enamel surfaces	• Use warm soapy water or vinegar-based cleaner; dry afterwards using a soft cloth. • Do not use oven cleaner. • Partly self-cleaning surfaces; see the "Catalytic oven housing" section.
Gas burners 	• Remove the burners and caps; use soapy water; dry thoroughly afterwards. • Clean the ignitor and thermal element with a damp cloth or a small, soft brush; dry thoroughly afterwards. • When refitting: place the burners on the hobs; place the burner caps accurately on the burners. • The burner caps are black enamelled. The colour changes over time. This does not affect performance.
Appliance exterior Stainless steel surfaces	• Use warm soapy water; dry afterwards using a soft cloth. • Always remove limescale, fat, starch and egg white immediately. • Special steel cleaning cloths are available from the after-sales service or from specialist retailers.
Glass cover (in front of the oven light)	• Use warm soapy water.
Drawer	• Use warm soapy water.
Pan supports	• Use warm soapy water. • Do not clean pan supports in the dishwasher.
Accessories	• Soak in hot soapy water; clean with a brush or sponge.

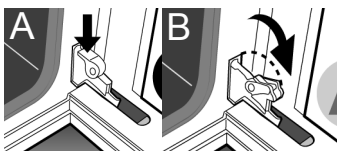
Taking the oven doors off their hinges and refitting them

To make cleaning easier, take the oven doors off their hinges.

The hinges on the oven doors are each secured with a locking lever.

When the locking lever is closed (A), the oven door is secured. It cannot be taken off its hinges.

If the locking lever is open (B), the hinge is locked and you can take the oven door off its hinges.



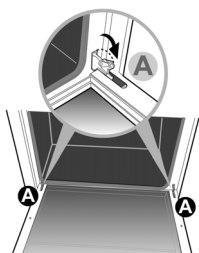
Risk of injury

Make sure that you do not put your fingers in the hinges.

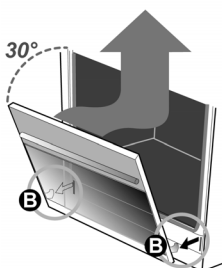
Taking the oven door off its

Proceed as follows:

1. Open the oven door.
2. Move both the left-hand and right-hand locking levers.



3. Close the oven door until you feel resistance.
4. Take hold of the door on the left-hand and right-hand side using both hands.
5. Close the oven door slightly further.
6. Lift it up and out at an angle.

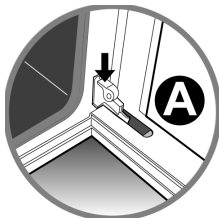


Do not dismantle the door.

Dirt between glass panels

If there is dirt between the glass panels in the oven door, stand the removed door upside down. Push a bottle brush between the glass panes and brush clean.

Putting the oven door back on its hinges



Proceed as follows:

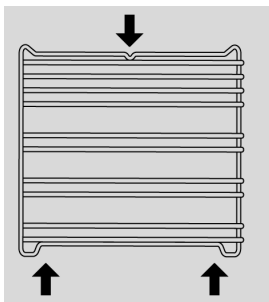
1. Hold the oven door at an angle.
2. Insert the two hinges into the brackets on the left-hand and right-hand side.
3. Open the oven door.
4. Snap the left-hand and right-hand locking levers closed completely.

5. Close the oven door.

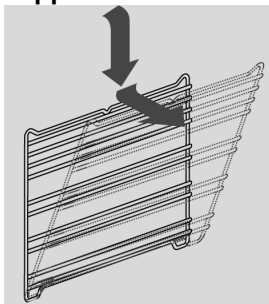
Removing and fitting the shelf supports

To clean the shelf supports separately and to clean to oven walls more easily, the shelf supports can be removed.

The shelf supports are attached to the oven walls in three places (see illustration).



Removing the shelf supports



To remove the shelf supports, proceed as follows:

1. Take hold of the top of the shelf support and press it down.
The shelf support releases from the upper pin.
2. Lift up the shelf support and remove it.

Fitting the shelf support

- To refit the shelf support, proceed as follows:
- 1. Position the bottom part of the shelf support on the respective pins.
 - 2. Push the upper part against the oven side wall until it hooks into the upper pin.

Faults and after-sales service

If a fault occurs, it is often only due to a small thing. Before calling the after-sales service, please see the following notes.

Fault	Possible cause	Notes on remedial action
The appliance is not working.	Defective fuse	Check in the fuse box that the fuse for the appliance is in order.
	Power failure	Check whether the kitchen light is working.
The clock display is flashing.	Power failure	Reset the time.
The oven light is not working.	Defective oven light bulb	Replace the oven light bulb. (see the following section "Replacing the oven light bulb")

Repairs must only be carried out by trained after-sales service engineers.

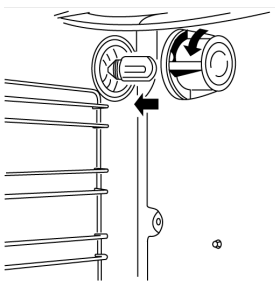
If your appliance is not properly repaired, this may cause serious risks to you.

Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb has failed, it must be replaced. You can obtain temperature-resistant replacement bulbs from the after-sales service or in exclusive dealers. Please quote the E-number and the FD number of your appliance. Do not use any other bulbs.

Method:

1. Disconnect the appropriate fuse in the fuse box.
2. Open the oven door.
3. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover for the bulb in the interior of the oven by turning it to the left.
5. Replace the bulb with the same type of bulb.
Voltage: 230 V/50 Hz
Power: 15 W
Screw thread: E14
6. Screw on the glass cover again.
7. Take the tea towel out again and reconnect the fuse.



Turn the control knob to position  (for the secondary oven and grill compartment) or to  (for the main oven) to check whether the oven light is working.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The identification plate containing these numbers is found on the right external side of the pan drawer of the appliance. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service	

Tables and tips

This will provide you with hints and tips for preparing food using your appliance. Here you will find a selection of dishes and the best settings to use for them. You can see which type of heating and temperature is best suited for your dish and which accessories should be used in which shelf position. There are lots of tips on cookware and preparation, as well as a short troubleshooting section, in case anything goes wrong.

Energy-saving tips

Here are some energy-saving tips for using the hob and the oven.

Tips for using the hob

Appropriate cookware diameter

Make sure that the diameter of the cookware is appropriate for the diameter of the respective gas burner used.

You will find an overview of appropriate diameters in the "Your new oven - the hob" section.

The gas burner flame must not be bigger than the diameter of the cookware.

Cookware with lids

Use cookware with flat bottoms.

If possible, use cookware with lids to save power.

Use less water

To reduce the cooking time, for example for vegetables and potatoes, use less water.

Tips for using the oven

Preheating

Only preheat the oven if specified in your recipe or in the table in the instructions for use.

Dark baking tins

Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. These absorb the heat particularly well.

More than one cake

If you are baking several cakes, it is best to bake them one after another as the oven will still be hot. This reduces the baking time for the second cake. You can also put in two cake tins next to each other in the main oven.

Using the residual heat

For casseroles and slow cooking, you can turn off the oven 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Closing the oven door

Always keep the oven door closed when the oven is in use. If you need to open the oven door, only open it briefly. Otherwise the temperature drops and the oven has to heat up again.

Baking

Baking tins

It is best to use dark baking tins.

Light coloured baking tins made from thin-wall materials or glass containers lead to longer baking times and uneven browning.

Always place the tin in the centre of the flat wire shelf.

Tip

A lower temperature allows more even browning.

Advice on tables

Cooking functions and temperatures listed in the following tables are a general guide for use.

The temperature and baking time you select depends on the quantity and type of food. This is why ranges are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with. If necessary, use a higher temperature setting next time.

Cooking functions and temperatures, which are shown in grey, are only for information. These Cooking functions and temperatures are fixed (see section “Your new cooker”).

Cakes and pastries

Times listed below are for a preheated oven.
Allow 10-15 minutes to preheat.

Type of pastries	Oven	Shelf position	Cooking function	Temperature °C	Time minutes
Rich fruit cake		2		140	150-180
		1 or 3		140-150	120-150
		2		140	150-180
Victoria sandwich		1 + 3		160-180	25-35
Fatless sponge cake		1 + 3		160-175	35-45
Small Cakes		2		170	20-25
		1 + 3		175	18-25
		2		170	20-25
Biscuits		2		160-170	20-30
		1 + 3		170	20-30
		2		160-170	20-30
Bread		1 + 3		200-220	30-40
Large apple pie		2		170-200	40-50
		3 or 4		175-200	40-50
		2		170-200	40-50
Small mince pies		2		175-200	20-30
		1 + 3		175-200	20-30
		2		175-200	20-30

Type of pastries	Oven	Shelf position	Cooking function	Temperature °C	Time minutes
Scones		2		200	15-18
		1 + 3		200	15-18
		2		200	15-18
Vol au vent		2		200-220	15-20
		2		200-220	15-20
Meringues		2		100	60
		2		100	60

Bakes and pizza

Dish	Oven	Shelf position	Cooking function	Temperature °C	Time minutes
Lasagne 0.5 kg		1 + 3		200-220	20-25
Oven pasta 0.5 kg		1 + 3		200-220	25-30
Fresh pizza and calzone 0.5 kg		1 + 3		210-230	30-45
Frozen pizza, calzone and focaccia		2		285	12-20
		2		315	12-20
Quiches		2		170-200	30-40
		2		170-200	30-40

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.	Refer to the instructions in the table for similar types of pastry.
How to check that the sponge cake is cooked properly.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
The cake collapses.	Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees celsius. Observe the stirring times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Do not grease the sides of the baking tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
The cake is too dark at the top.	Insert it at a lower shelf position in the oven, select a lower temperature and bake the cake a little while longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees celsius and reduce the baking times.
The bread or cake looks fine, but has on the inside with watery areas.	Next time you should add a little less liquid and bake for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Prebake the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.
The pastry is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Delicate pastry should be baked on one level using conventional top/bottom heating  . Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.
You were baking on several shelf levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.	Always use hot air  when baking on several shelf levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Roasting

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes. Always place the dishes in the centre of the flat wire shelf. The enamelled baking tray is also suitable for larger roasts.

Tips

A lower temperature allows more even browning.

Pierce the skin of duck or goose under the wings to enable the fat to run off.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter or oil.

Meat should be turned half way through the cooking time.

Advice on tables

Cooking functions and temperatures listed in the following tables are a general guide for use.

The values in the following table apply to dishes placed in a cold oven.

The temperature and roasting time you select depends on the quantity and type of food. This is why ranges are given in the table. You should try to use a lower temperature setting to start with. If necessary, use a higher temperature setting next time.

Cooking functions and temperatures, which are shown in grey, are only for information. These Cooking functions and temperatures are fixed (see section “Your new cooker”).

Meat

Dish	Oven	Shelf position	Cooking function	Temperature °C	Time minutes
Roast beef 1-1.2 kg		2		170-180	75-90
Roast lamb 1-1.5 kg		2		170-180	75-90
Roast pork 1-1.2 kg		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
Roast chicken 1-1.8 kg		2		170	70-100
		2		175	70-100
Roast duck 1.5-2 kg		2		170-180	90-120
Roast goose 3-3.5 kg		2		170-180	120-150
Roast turkey 5-7 kg		2		170-180	160-220
Beef casserole* 1 kg		2		140-150	120-150
		1		150	120-150
		2		140-150	120-150

* All casseroles can also been slow cooked at 110-120 °C after bringing to the boil.
In these recipes allow a longer cooking time.

Fish

Dish	Oven	Shelf position	Operating mode	Temperature °C	Time minutes
Fillet or steak of cod, hake or salmon 1 kg		2		170-180	20-30
		1 + 3		160-180	20-30
		2		170-180	20-30
Whole mackerel, turbot, salmon 1 kg		2		170-180	45-60
		1 + 3		160-180	45-60
		2		170-180	45-60

Roasting tips

The table does not contain specifications for the weight of the roast.	Refer to the indicated weight in the table and extend or reduce accordingly the roasting time.
How you can tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist stores) or implement a “spoon test”. Press a spoon onto the roast. If it feels firm, it is ready. If it can be pressed in, it needs to be roasted for a little longer.
The roast looks good, but the sauce is burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.
The roast looks good, but the sauce is too light and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

Grilling

Tips

If possible, use pieces of meat which are the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle.

If you are grilling directly on the flat wire shelf and not on pan trivet in enamelled baking tray, you should also insert the enamelled baking tray at shelf position 1.

Advice on table

The values in the table apply to dishes placed in a preheated grill.
Preheat the grill for 5 minutes, before placing the dish in it. For food with a grilling time over 10 minutes, 3 minutes preheating will be sufficient.

Temperatures are fixed for the grill functions. These temperatures are shown in grey and only for information.

Dish	Oven	Shelf position	Cooking function	Temperature °C	Time minutes
Chicken portions		2		235	12-15*
		4		210	15-18*
Sausages 6 per 0.5 kg		4		235	12-14**
Bacon		5		210	4-6*
Pork chops 0.5 kg		3		235	8-10*
		4		210	10-12*
Fish 0.5 kg		3		235	8-10*

* Indication of time per side.

** Turn several times.

Defrosting

A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the main oven around the frozen food.
Defrosting at room temperature has the advantage of not modifying the flavour and appearance of food.

Please observe the instructions on the packaging.

Dish		Oven	Shelf position	Cooking function	Temperature °C	Time minutes
Ready-to-eat dishes			2		-	45
Meat	0.5 kg		2		-	50
	0.75 kg		2		-	70
	1 kg		2		-	110

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,14/min. DTAG

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
für Österreich:
Tel: 08 10 / 70 04 00
zum Regionaltarif