

SIEMENS

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Operating and Fitting
Instructions

de

en



HB 56 M 550

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	6
Vor dem Einbau	6
Sicherheitshinweise	6
Ursachen für Schäden	7
Ihr neuer Herd	8
Das Bedienfeld	8
Funktionswähler – großer Backofen	9
Drehknopf – großer Backofen	9
Funktionswähler – kleiner Backofen	10
Drehknopf – kleiner Backofen	10
Bedientasten und Anzeigefeld	11
Versenkbare Schaltergriffe	11
Heizarten – großer Backofen	12
Heizarten – kleiner Backofen	14
Backofen und Zubehör	15
Kühlgebläse	17
Vor der ersten Benutzung	17
Backofen aufheizen	17
Zubehör vorreinigen	17
Backofen einstellen	18
So stellen Sie ein	18
Der Backofen soll automatisch ausschalten – großer Backofen	19
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten – großer Backofen	20
Restwärme-Anzeige – großer und kleiner Backofen .	21
Schnellaufheizung – großer Backofen	22
So stellen Sie ein	22

Inhaltsverzeichnis

Bratautomatik – großer Backofen	23
Geschirr	23
Gericht vorbereiten	24
Programme	25
Wie lange dauert das Gericht?	26
So stellen Sie ein	26
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten .	28
Tipps zur Bratautomatik	29
Sabbat-Schaltung – großer Backofen	30
So stellen Sie ein	30
Uhrzeit	31
So stellen Sie ein	31
Wecker	32
So stellen Sie ein	32
Grundeinstellungen – großer Backofen	33
Grundeinstellungen ändern	34
Kindersicherung	35
Automatische Zeitbegrenzung – großer Backofen	35
Pflege und Reinigung	36
Gerät außen	36
Backofen	36
Clean-Funktion – großer und kleiner Backofen	38
Reinigung der Glasscheiben – großer und kleiner Backofen	39
Gestelle reinigen	42
Dichtung	42
Zubehör	42

Inhaltsverzeichnis

Eine Störung, was tun?	43
Backofenlampe an der Decke auswechseln	44
Kundendienst	44
Verpackung und Altgerät	45
Tabellen und Tipps	46
Kuchen und Gebäck	46
Tipps zum Backen	50
Fleisch, Geflügel, Fisch	51
Tipps zum Braten und Grillen	54
Aufläufe, Gratins, Toast	54
Tiefkühl-Fertigprodukte	55
Auftauen – großer Backofen	56
Dörren – großer Backofen	57
Einkochen – großer Backofen	57
Tipps zum Energiesparen	59
Acrylamid in Lebensmitteln	60
Was können Sie tun	60
Prüfgerichte – großer Backofen	62
Montageanleitung	64
Für den Installateur und Küchenfachmann	64
Wichtige Hinweise	64
Einbauen des Backofens	65

Worauf Sie achten müssen

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Heißer Backofen



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. Brandgefahr!

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

Reparaturen



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, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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.

Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Wasser im Backofen

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

Obstsajt

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsajt, 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 Backofendichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

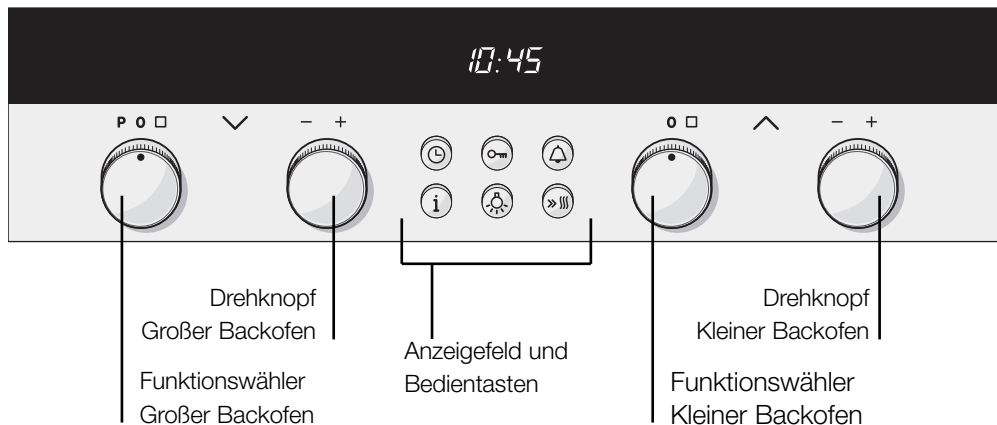
Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Ihr neuer Herd

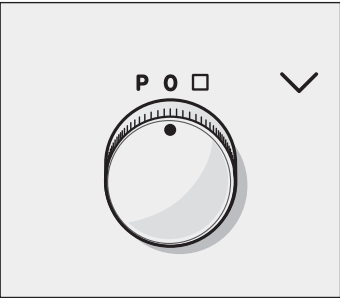
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler großer Backofen

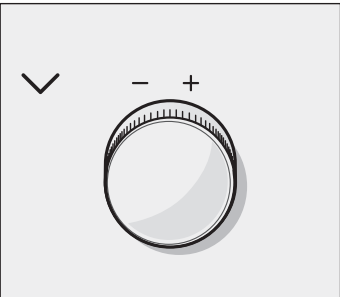


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.

Stellungen	
	Ober-/Unterhitze
	3D-Heißluft
	Heißluft Intensiv / Pizzastufe
	Unterhitze
	Umluftgrillen
	Flachgrillen, kleine Fläche
	Flachgrillen, große Fläche
clean	Reinigung
P	Bratautomatik

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

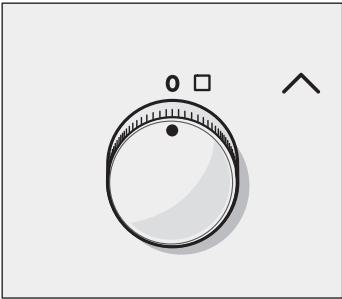
Drehknopf



Mit dem Drehknopf können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Bereiche	
20–300	Temperatur in °C maximale Temperatur für 3D-Heißluft und Heißluft Intensiv / Pizzastufe = 275° C
1–3	Grillstufen, große Fläche zurückdrehen
1–3	Grillstufen, kleine Fläche
1–3	Reinigungsstufen
1 min–23.59 h	Dauer
5 sec–12.00 h	Weckerzeit
P 01–P 24	Programme
P 25	Sabbat-Programm

Funktionswähler kleiner Backofen

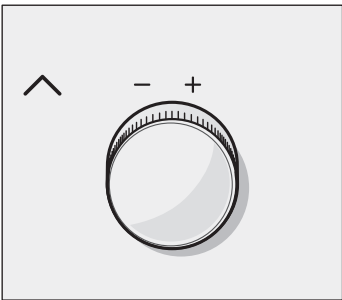


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.

Stellungen	
	Backofenbeleuchtung
	Ober-/Unterhitze
	Unterhitze
	Flachgrillen, kleine Fläche
	Flachgrillen, große Fläche
clean	Reinigung

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

Drehknopf



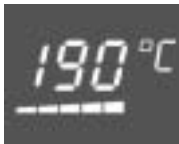
Mit dem Drehknopf können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Bereiche	
50-275	Temperatur in °C
1-3	Grillstufen, große Fläche
	zurückdrehen
1-3	Grillstufen, kleine Fläche
1-3	Reinigungsstufen

Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Uhr ☹	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer I→I und Endezeit →I ein
Taste Schlüssel 🔑	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus
Taste Wecker 🔔	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Info i	Damit können Sie Informationen abfragen
Taste Backofenlampe 🔦	Damit schalten Sie die Lampe im großen Backofen ein und aus
Taste Schnellaufheizung 🔥	Damit heizen Sie den Backofen schnell auf.



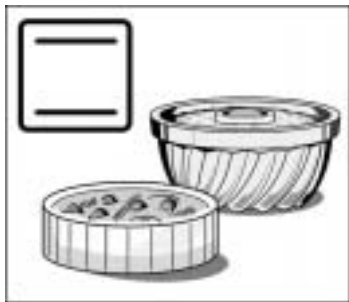
Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.
Die Aufheizkontrolle unter der Temperatur-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg oder die Restwärme im Backofen an.

Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.
Sie können die Schaltergriffe nach rechts oder links drehen.

Heizarten großer Backofen

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

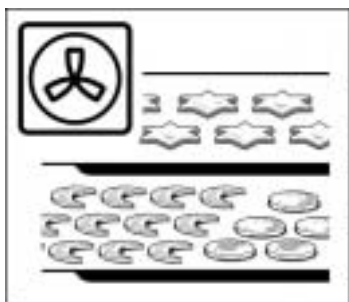


Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

Warmhalten ☐ + ≡: Im Bereich 65–100° C können Sie Speisen warmhalten. Halten Sie die Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.



3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen.

Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen, Blätterteig und Plätzchen auf drei Ebenen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel. Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.

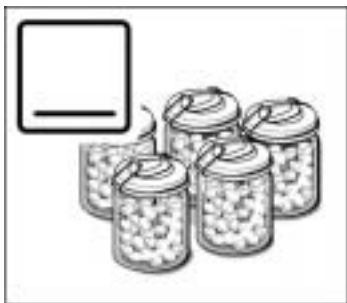
Auftauen ☒: Im Temperaturbereich 20–60° C können Sie Speisen auftauen.



Heißluft Intensiv / Pizzastufe

Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb.

Diese Heizart ist besonders gut geeignet für Tiefkühlprodukte. Tiefgekühlte Pizza, Pommes Frites oder süße Strudel gelingen Ihnen ohne Vorheizen ideal.



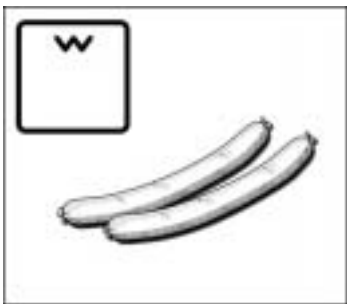
Unterhitze

Mit der Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen. Auch zum Einkochen ist sie bestens geeignet.



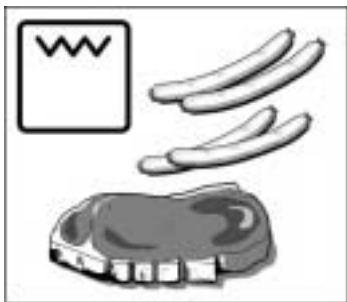
Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.



Flachgrillen, kleine Fläche

Dabei wird der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.

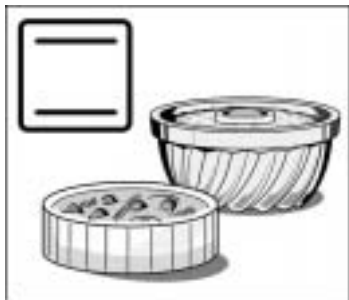


Flachgrillen, große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

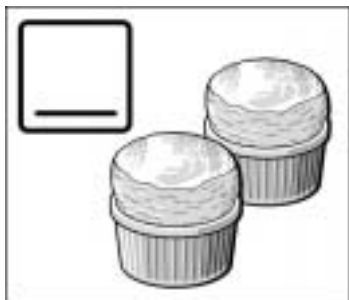
Heizarten kleiner Backofen

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.



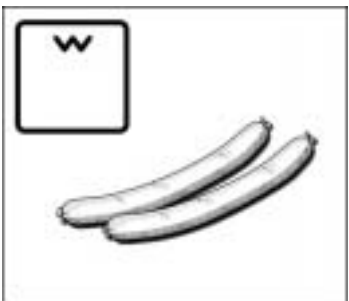
Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Unterhitze

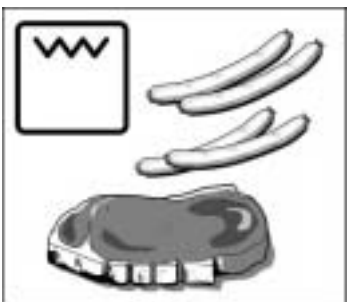
Mit der Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen.



Flachgrillen, kleine Fläche:

Dabei wird der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



Flachgrillen, große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

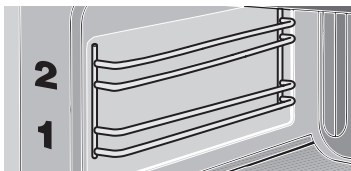
Hinweise

Wenn Sie während des Betriebes die Backofentür öffnen unterbricht die Heizung.

Damit die Wärme gut verteilt wird, schaltet sich bei Heizarten mit Ober- bzw. Unterhitze in der Aufheizphase kurzzeitig der Ventilator ein.

Backofen und Zubehör

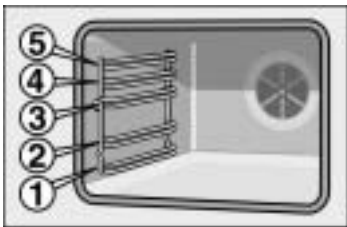
Kleiner Backofen



Ihr Backofen ist mit 2 Einschubhöhen ausgestattet. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

Großer Backofen



Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



Roste HZ 334000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

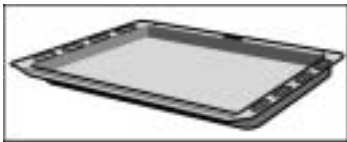
Die Roste mit der Krümmung nach unten einschieben.



Email-Backblech HZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.

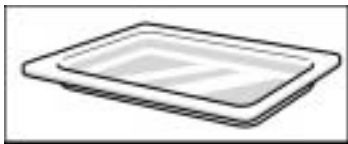
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne HZ 332000

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör



Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

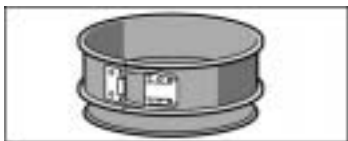
Glaspfanne HZ 336000

Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.



Pizzablech HZ 317000

ideal z. B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



Auslaufsichere Backform HZ 26001

für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.

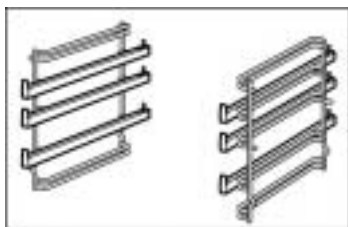
Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.



Metallbräter HZ 26000

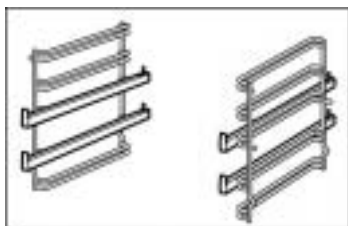
er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik geeignet.

Der Bräter ist außen emailliert und innen antihaft-beschichtet.



3-fach Teleskopauszug HZ 338300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.



2-fach Teleskopauszug HZ 338200

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.


Kühlgebläse


Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Vor der ersten Benutzung



In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Worauf Sie achten müssen“.

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken.

Wenn das Symbol  und drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Taste Uhr  drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr  blinkt.
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen
(nur über den großen Backofen)

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist der Herd betriebsbereit.

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze  stellen.
In der Anzeige erscheint eine Vorschlags-Temperatur.
2. Mit dem Drehknopf 240° C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Der große Backofen schaltet automatisch aus

Der große Backofen schaltet automatisch ein und aus

Tabellen und Tipps

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Sie können das Gericht z. B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

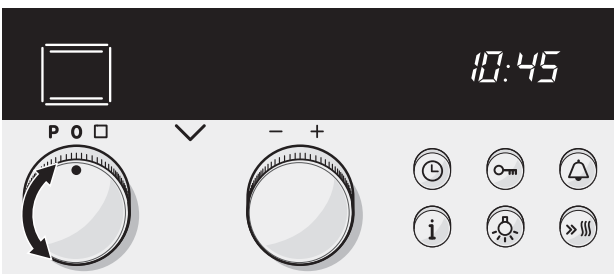
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

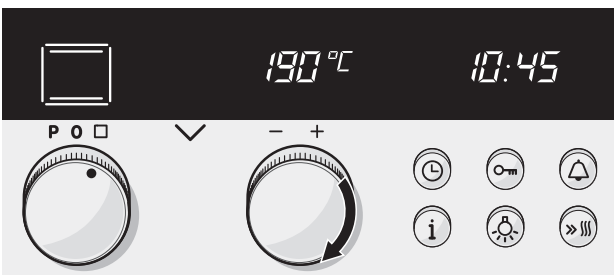
Beispiel: großer Backofen
Ober- und Unterhitze  190° C

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

In der Temperatur-Anzeige erscheint der Vorschlagswert für die Heizart.



2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Ausschalten

Einstellung ändern

Aufheizkontrolle



Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler ausschalten.

Die Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Backofen an. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.

Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Mit der Taste Info **i** können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

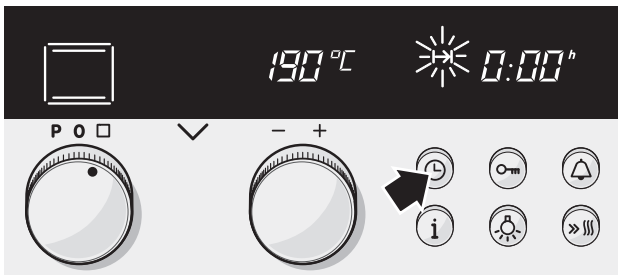
Durch termische Trägheit des Backofens, kann während der Aufheizphase eine Temperatur angezeigt werden, die sich von der tatsächlichen Backofentemperatur unterscheidet.

Der Backofen soll automatisch ausschalten – großer Backofen


3. Taste Uhr drücken.
Das Symbol Dauer blinkt.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.
Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten



4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.


Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.




Einstellung ändern

Taste Uhr  drücken. Mit dem Drehknopf die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.



Einstellungen abfragen

Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint. Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten – großer Backofen

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

5. Taste Uhr  so oft drücken, bis das Symbol Ende  blinkt. In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen. Die Wartezeit bis die Einstellung übernommen wird, können Sie verändern. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Restwärme- Anzeige – großer und kleiner Backofen

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie an der Aufheizkontrolle die Restwärme im Backofen ablesen.

Wenn alle Felder gefüllt sind, hat der große Backofen eine Temperatur von ca. 300° C.

Wenn alle Felder gefüllt sind, hat der kleine Backofen eine Temperatur von ca. 275° C.

Ist die Temperatur auf ca. 60° C abgesunken, erlischt die Aufheizkontrolle.

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.


Bei Gerichten mit langen Garzeiten, können Sie den Backofen bereits 5–10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

Schnellaufheizung

großer Backofen

Geeignete Heizart

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

 = 3D-Heißluft

So stellen Sie ein

Die Schnellaufheizung ist beendet

Schnellaufheizung abbrechen


Hinweise

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Dann Taste Schnellaufheizung  drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol .

Der Backofen heizt auf. Die Felder der Aufheizkontrolle füllen sich.


Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Taste Schnellaufheizung drücken. Das Symbol erlischt. Die Schnellaufheizung ist abgebrochen.

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100° C liegt.

Ist die Temperatur im Backofen nur unwesentlich niedriger, als die eingestellte Temperatur ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste Info  die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

Bratautomatik

großer Backofen

Mit der Bratautomatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Backofen bleibt sauber.

Geschirr

Geeignetes Geschirr

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit passendem Deckel.

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300° C), Glas- oder Glaskeramik-Geschirr.

Bei Brätern aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben. Der Topfboden soll mindestens mit einem halben Zentimeter Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gericht bräunt stärker.

Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Gericht wird nicht so braun und das Fleisch nicht so gar.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Geschirr aus hellem glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.

Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Fleisch

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, den Fisch oder bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

Wenn in der Brattabelle angegeben, Flüssigkeit in das leere Geschirr gießen. Der Boden muss bedeckt sein.

Fleisch würzen, in das Geschirr legen und mit einem Deckel schließen.

Fisch



Den Fisch säubern, säuern und salzen, wie gewohnt.

Gedünsteter Fisch: $\frac{1}{2}$ cm hoch Flüssigkeit, z. B. Wein oder Zitronensaft in das Geschirr gießen.

Gebratener Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Hinweis: Fisch gelingt am besten, wenn er in „Schwimmstellung“ im Geschirr liegt.

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Hähnchenteile unzerteilt verweden.

Gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch geben. Beispiel: Bei 0,5 kg Fleisch zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse.

Programme

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale Sauerbraten	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	02	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	03	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	04	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	05	0,5-2,0 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Ober- schale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	09	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	10	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	11	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	12	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	13	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	14	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	15	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren*	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	17	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	18	0,5-2,0 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale Nuss, Rollbraten	19	0,5-2,0 kg	ja

Gerichte gefroren*	geeignet ist	Programm- Nummer	Gewichts- bereich	Flüssigkeit zugeben
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Ober- schale, gefüllte Kalbsbrust	20	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	21	0,5-2,0 kg	ja
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	22	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	23	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	24	0,5-2,0 kg	ja

* Achtung: Wenn Sie gefrorenes Fleisch zubereiten, ist ein Verschieben der Endezeit auf später nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

Wie lange dauert das Gericht?

Damit Sie wissen, wie lange Ihr Gericht dauert, stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Die Dauer erscheint in der Anzeige.

Programm abbrechen: Funktionswähler ausschalten.

So stellen Sie ein

1. Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.
2. Funktionswähler drehen, bis in der Temperaturanzeige P blinkt.

Beispiel: Roastbeef durchgebraten, 1,2 kg



3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.

Nachdem das Programm übernommen wurde, erscheint der Vorschlagswert für das Gewicht.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Funktionswähler ausschalten.

Programm abbrechen

Funktionswähler ausschalten.



Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten – großer Backofen

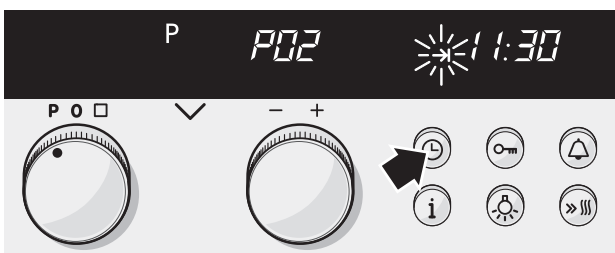
Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.


Beispiel: Programm 02, das Gericht soll um 12:15 Uhr fertig sein.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

5. Taste Uhr  so oft drücken, bis das Symbol Ende  blinkt. In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.






Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit. Das Symbol  leuchtet. Der Backofen startet zum richtigen Zeitpunkt.



Die Dauer ist abgelaufen



Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

In der Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Restliche Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint. Gewicht abfragen: Taste Info  drücken.

Tipps zur Bratautomatik

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsreich

Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober- und Unterhitze  oder Umluftgrillen  zu.

Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel

Wählen Sie ein kleineres Geschirr und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.

Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie ein größeres Geschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Der Braten ist von oben zu trocken

Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Während des Bratens riecht es brenzlich, aber der Braten sieht gut aus.

Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten

Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

Sie möchten mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig braten

Die Keulen müssen etwa gleich groß sein. Stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Beispiel: Zwei Putenkeulen mit 1,4 und 1,5 kg. Stellen Sie 1,5 kg ein.

Sie möchten mehrere Fische gleichzeitig dünsten oder braten

Die Fische müssen etwa gleich groß sein. Stellen Sie das gesamte Gewicht ein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.

Sie möchten gefülltes Geflügel zubereiten

Gefülltes Geflügel ist ungeeignet. Es gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.

Das Fleisch im Eintopf ist zu wenig gebräunt

Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs. Geben Sie das Gemüse in die Mitte.


Das Gemüse im Eintopf ist zu hart

Bei Eintopf stellen Sie das Fleischgewicht ein. Dann ist das Gemüse knackig. Soll das Gemüse weicher sein, stellen Sie das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.

Sie möchten vegetarischen Eintopf zubereiten


Geeignet sind nur feste Gemüse, z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

Sie möchten Ihren Edelstahlbräter verwenden

Edelstahlgeschirr ist nur eingeschränkt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden: Nach Programmende den Deckel abnehmen. Das Fleisch mit Grillstufe 3  noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Sabbat-Schaltung

– großer Backofen

Mit der Sabbath-Schaltung hält der Backofen 73 Stunden lang bei Ober-/Unterhitze  eine Temperatur von 85° C.

Sie können in dieser Zeit Speisen im backofen warm halten ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

So stellen Sie ein


1. Den Funktionswähler auf P stellen.

In der Anzeige blinkt P.

2. Mit dem Drehknopf das Programm P25 einstellen.

Wenn P leuchtet, ist die Einstellung übernommen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab. Der Backofen schaltet sich nach 73 Stunden automatisch aus.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Symbol Dauer  blinkt. Damit die Uhrzeit wieder erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Programm löschen

Funktionswähler ausschalten.

Hinweise

Nach dem Start sind die Tasten gesperrt. Abfragen und Änderungen sind nicht möglich.

Die Backofenlampe leuchtet während der gesamten Dauer.

Uhrzeit

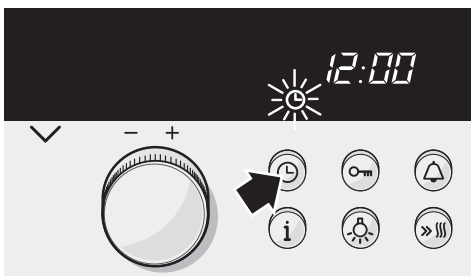
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

1. Taste Uhr ⌚ drücken.

In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ⌚ blinkt.

Beispiel: 13:00 Uhr



2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ⌚ erlischt.



Ändern z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Uhrzeit ausblenden

Taste Uhr ⌚ drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit ändern.

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Wecker


Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

1. Taste Wecker  drücken.
Das Symbol  blinkt.


Beispiel: 20 Minuten




2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.
Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.



Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Taste Wecker  drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern





Taste Wecker  drücken. Mit den Drehknopf die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  dreimal drücken.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellungen

– großer Backofen


Der Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Die Grundeinstellung Uhrzeit, die Signaldauer und die Übernahmezeit der Einstellung können Sie verändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit ☹ 1 = Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit 0 = Uhrzeit ausgeblendet*
Signaldauer 🔔 1 = ca. 10 Sek.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer 2 = ca. 1 Min. 3 = ca. 4 Min.
Übernahmezeit 1→2 2 = mittel	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit 1 = kurz 3 = lang

* Ausnahme: Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.

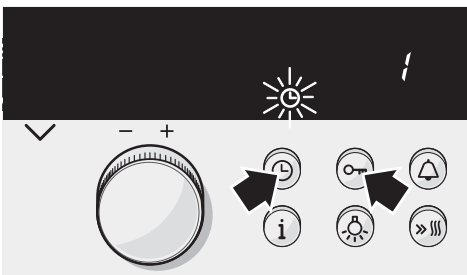
Grundeinstellungen ändern

– großer Backofen

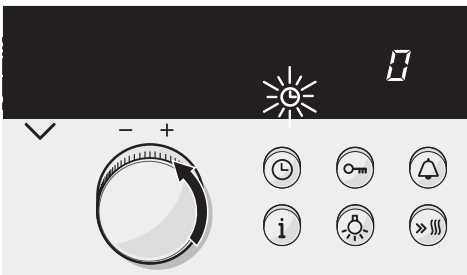
1. Taste Uhr ⌚ und Taste  gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine **i** erscheint. Das ist die Grundeinstellung Uhrzeit im Vordergrund.

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

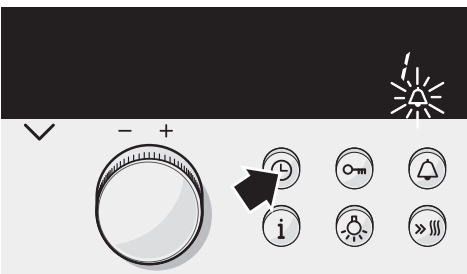
Beispiel: Uhrzeit ausblenden



2. Mit dem Drehknopf die Grundeinstellung verändern.



3. Mit Taste Uhr ⌚ bestätigen.
In der Anzeige erscheint eine **i** für die Grundeinstellung der Signaldauer.



Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 2 beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste Uhr ⌚. Jetzt können Sie noch die Übernahmezeit ändern. Drücken Sie zum Schluss die Taste Uhr ⌚.





Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste Uhr ⌚. Die nächste Grundeinstellung erscheint.

Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Kindersicherung – großer Backofen

	Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.
Backofen sperren	Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein. Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.
Sperre aufheben	Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.
Hinweise	Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

– großer Backofen

	Wenn Sie einmal vergessen haben, den Backofen auszuschalten, wird die Automatische Zeitbegrenzung aktiv. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur der Grillstufe.
	Wenn der Backofen nicht mehr heizt, erscheint in der Anzeige ein 5 .
	Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Das 5 erlischt. Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.
Automatische Zeitbegrenzung aufheben	Geben Sie eine Dauer ein, dann schaltet der Backofen zur gewünschten Zeit aus. Die Zeitbegrenzung ist aufgehoben.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

Backofen

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofentür aushängen.

Backofentür aushängen



Die Backofentür können Sie ganz einfach aushängen.

⚠ Achten Sie darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.

3. Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Selbstreinigende Flächen im Backofen reinigen

Rückwand, Decke und Seitenwände sind mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens verschwinden.

Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend säubern, können sie mit der Clean-Funktion wieder regeneriert werden.

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

Backofenboden 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 selbstreinigenden Flächen 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.

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

Clean-Funktion

Die Clean-Funktion ist ein Regenerationsprogramm. Wenn sich die selbstreinigenden Teile im Backofen nicht mehr ausreichend reinigen, werden sie mit dieser Funktion regeneriert. Danach sind sie wieder voll funktionsfähig.

Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

Achtung

Die Flächen im Backofen, die sich nicht selbst reinigen, müssen Sie vorher gut säubern. Sonst entstehen Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Reinigungsstufen

Je nachdem, wie stark die selbstreinigenden Teile verschmutzt sind, können Sie verschiedene Stufen einstellen.

Reinigungsstufen:

3 = 1 Stunde 15 Minuten

2 = 1 Stunde

1 = 45 Minuten.

So stellen Sie ein

Stellen Sie den Funktionswähler auf clean.
In der Anzeige erscheint Stufe 2.

Mit dem Drehknopf können Sie die Stufe verändern.

Der Backofen schaltet am Ende automatisch aus.
Sie hören ein kurzes Signal.

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Endezeit verschieben

Solange in der Anzeige das Symbol clean blinkt, können Sie das Ende verschieben. Drücken Sie die Taste Uhr ⌚ und stellen Sie eine Endzeit ein. Das Symbol Ende →I blinkt, bis die Zeit übernommen wird.

Der Backofen startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt.

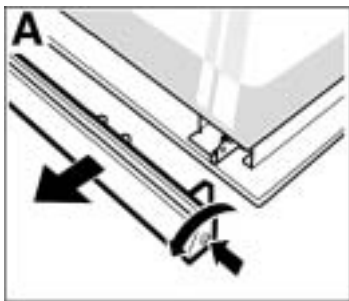
Wenn der Backofen abgekühlt ist

Salzreste wischen Sie mit einem feuchten Tuch von den selbstreinigenden Teilen ab.

Reinigung der Glasscheiben

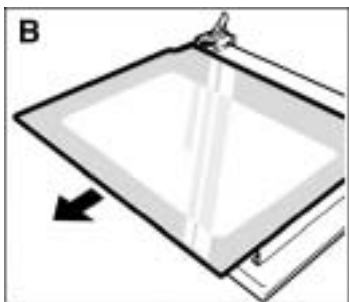
– großer und kleiner Backofen

Ausbau



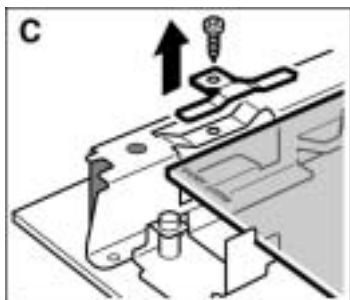
Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen. (Bild A).

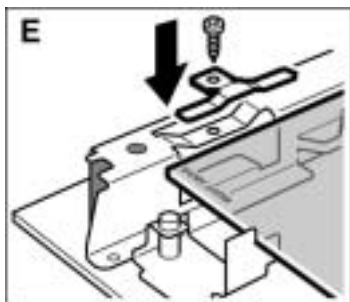
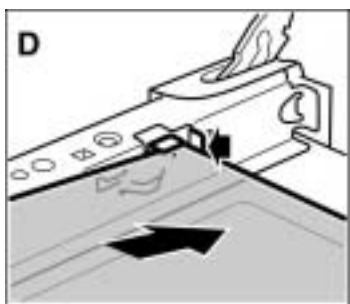


3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

Großer Backofen



Einbau



4. Die Klammern rechts und links aufschrauben und entfernen. (Bild C)
Die Scheibe herausnehmen.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achten Sie darauf, dass links unten der Schriftzug „Right above“ auf dem Kopf steht.

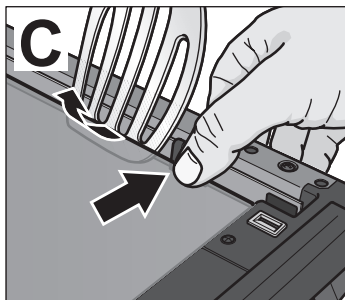
1. Die Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)

2. Die Klammern aufsetzen und festschrauben. (Bild E)
3. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. Backofentür wieder einbauen.

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

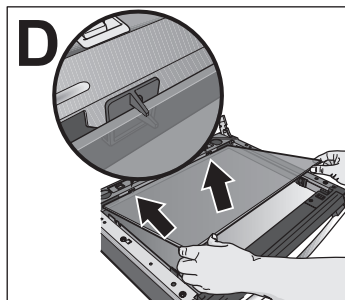
kleiner Backofen

Ausbau



1. **Innentürglas** an einer Seite mit dem Daumen den Halteklips eindrücken z. B. mit dem Bratenwender ausrasten, dann die andere Seite. (Bild C).

Einbau



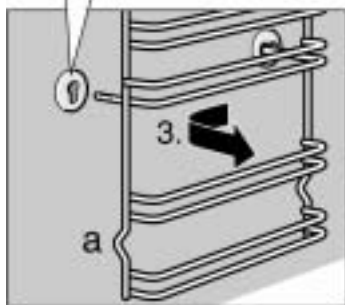
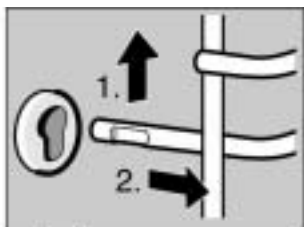
Montage nach dem Reinigen:

1. **Innentürglas** in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten. (Bild D)
2. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
3. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
4. Backofentür wieder einbauen.

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.



Aushängen der Gestelle:

1. Gestell vorne nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen.

Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm, oder mit einer Bürste.

Einhängen der Gestelle:

Die Gestelle nicht verdreht einbauen, da sonst die Einschubhöhen für das Zubehör nicht übereinstimmen.

Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken und dann in die vordere Buchse einhängen.

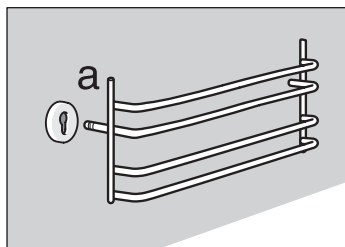
Die Gestelle passen rechts und links.

Großer Backofen:

Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

Kleiner Backofen:

Die Verlängerung (a) muss immer oben sein.



Dichtung

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Eine Störung, was tun?

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/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
In der Anzeige erscheint ein „5“.	Die Automatische Zeitbegrenzung wurde aktiv.	Funktionswähler ausschalten.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 1" oder „Er 4“.	Der Temperatursfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung „Er 11“.	Zu lange eine Taste gedrückt, oder eine Taste hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

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

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

So gehen Sie vor



Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen heraus-schrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefon-nummer 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 und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.

FD

Kundendienst ☎

Verpackung und Altgerät

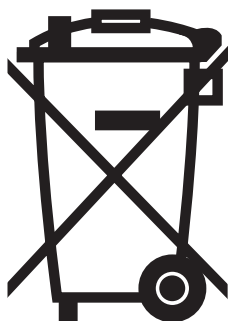
Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.




Tabellen und Tips

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.




Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.











In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Großer Backofen

Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.












Hinweis: Bedingt durch die hohe Feuchtigkeit kann sich beim Backen mit Ober- und Unterhitze  an der Backofeninnenscheibe Kondensat bilden. Wenn Sie die Backofentür öffnen, entweicht Dampf.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter „Tipps zum Backen“ im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	50-60
	3 Kastenformen*	1+3		150-170	75-105
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		160-180	60-70
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	75-105
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-170	30-45
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60




* Achten Sie bitte auf die Stellung der Kastenformen. Zusätzliche Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.





Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	35-45
	Blech + Universalpfanne**	2+4		160-180	40-50
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	55-65
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3		200-210	10-15
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		170-180	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		220-240	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	45-55








* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne	3		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		150-170	10-20
	Blech + Universalpfanne**	2+4		130-150	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	35-45
Baiser	Blech	3		80-100	105-155

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Windbeutel	Blech	2		210-230	30-40
Makronen	Blech	2		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	40-50
	2 Bleche* +	2+3+5		100-120	45-55
	Universalpfanne***				
Blätterteig	Blech	3		190-210	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	30-40
	2 Bleche* +	2+3+5		180-200	40-50
	Universalpfanne***				

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

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 Grad 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 Springform 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 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, 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 oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.


Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.



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

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Für flache Grillstücke, wie Fisch oder Toast verwenden Sie Flachgrillen . Kartoffelgratin gelingt an besten mit Umluftgrillen .

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.






















Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Großer Backofen

Fleisch

Die Tabellen gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches abhängig.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	geschlossen	2 2 2	  	200-220 190-210 180-200	80 100 120
Rinderlende	1 kg 1,5 kg 2 kg		2 2 2	  	210-230 200-220 190-210	70 80 90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		240-250	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5		Stufe 3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		Stufe 3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	1 1 1	  	200-220 190-210 180-200	100 140 160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg		1 1 1	  	190-210 180-200 170-190	120 150 180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		180-200	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2 2	 	190-210 170-190	100 120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		160-180	140

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

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





Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		210-230	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		160-180	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		190-210	90-110

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	je 300 g	Rost*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		2	20-25

* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben

Großer Backofen

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

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 oder 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 oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)		Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)		Auflaufform	3		210-230	30-40
		Universalpfanne	3		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder	2		150-170	50-60
		Universalpfanne	2		150-170	50-60
Toast bräunen	4 Stück	Rost	4		Stufe 3	6-7
	12 Stück	Rost	4		Stufe 3	4-5
Toast überbacken	4 Stück	Rost**	4		Stufe 3	7-10
	12 Stück	Rost**	4		Stufe 3	5-8
















* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben

Tiefkühl- produkte – großer Backofen

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza*	Pizza mit dünnem Boden	2		200-220	20-30
	Pizza mit dickem Boden	2		180-200	25-35
	Pizza-Baguette	2		180-200	25-35
	Minipizza	3		190-210	15-25
Kartoffelprodukte*	Pommes frites	2		200-220	25-35
	Kroketten	2		200-220	25-35
	Herzoginkartoffeln	2		200-220	25-35
	Rösti	2		200-220	20-30
	gefüllte Kartoffeltaschen	2		200-220	20-30
Backwaren*	Brötchen	3		190-210	15-25
	Brezeln	3		200-220	15-25
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		180-200	10-20
	Hähnchen Sticks	2		180-200	15-25
	Gemüseburger	2		180-200	20-30
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	35-45

* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.




Auftauen – großer Backofen



Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf 3D-Heißluft  stellen.
2. Mit dem Drehknopf die Temperatur einstellen.
Das Symbol  3D-Heißluft wechselt auf das Symbol  Auftauen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 °C
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Im Bereich 30 bis 60° C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.





Dörren

– großer Backofen

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		80	ca. 1½

Hinweis

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

– großer Backofen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.


Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionsdrehwähler auf  stellen.
5. Drehknopf auf 170 bis 180° C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen – nach etwa 40 bis 50 Minuten – schalten Sie den Funktionswähler aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Drehknopf auf etwa 120 bis 140° C zurück. Wann Sie den Funktionswähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	–	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Tipps zum Energiesparen

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

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

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.

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

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites,
Toast, Brötchen, Brot
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

„Vergolden statt Verkohlen“ – Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200° C und bei 3D-Heißluft auf max. 180° C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190° C, bei 3D-Heißluft auf max. 170° C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

¹ aid infobroschüre „Acrylamid“ herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Prüfgerichte – großer Backofen

Nach Norm EN 60350.

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temp. °C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)	Blech	3		140-150	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45
	2 Bleche* +	2+3+5		150-170	40-50
	Universalpfanne***				
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		170-190	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	30-40
	2 Bleche* +	2+3+5		150-170	35-45
	Universalpfanne***				
Wasserbiskuit (vorheizen)	Springform	2		160-170	25-35
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	55-65
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen ø 20 cm****	1+3		190-210	75-85
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen ø 20 cm****	1 mittig neben- einander		200-220	70-80

* Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.



** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

**** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		Stufe 3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		Stufe 3	25-30
* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.					

Montageanleitung

Für den Installateur und
Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

Backofentürgriff nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.

Achtung: Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05RR-F 3 G 1,5° zu verwenden.

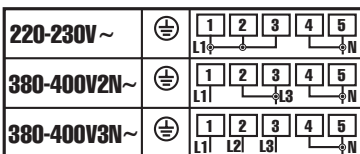
Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes: siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Das Typenschild befindet sich an der Seitenwand des Gerätes.

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

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

Das Anschlussbild befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.

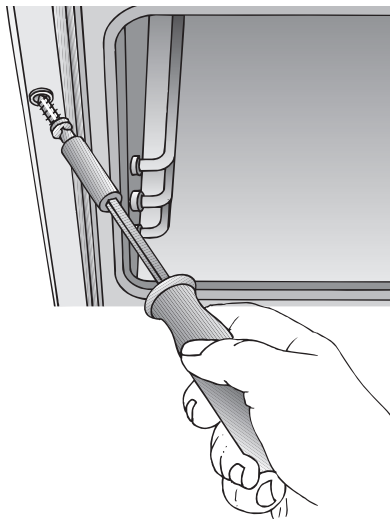


Bei Reparaturen das Gerät generell stromlos machen.

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.

Einbauen des Backofens

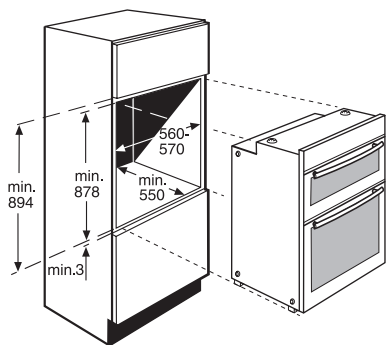


Einbaubackofen in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.

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

Verwenden Sie bitte nur diese Schrauben.

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



Möbelprogramme

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

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make use of all the technical benefits the cooker has to offer.

It will provide you with important safety information. You will then be familiarised with the individual components of your new cooker. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the settings and shelf positions for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a fault, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal!

Table of contents

Important information	70
Before installation	70
Safety information	70
Reasons for damage	71
Your new cooker	72
The control panel	72
Function selector – Main oven	73
Rotary knob – Main oven	73
Function selector – Mini oven	74
Rotary knob – Mini oven	74
Control buttons and display panel	75
Push-in control knobs	75
Types of heating – Main oven	76
Types of heating – Mini oven	78
Oven and shelving accessories	79
Cooling fan	81
Before using for the first time	81
Heating up the oven	81
Pre-cleaning the accessories	81
Setting the oven	82
Setting procedure	82
If the oven is to switch off automatically – Main oven	83
If the oven is to switch on and off automatically – Main oven	84
Residual heat indicator – Main and Mini oven	85
Rapid heating – Main oven	86
Setting procedure	86

Table of contents

Automatic roasting – Main oven	87
Ovenware	87
Preparing food	88
Programs	89
How long will the meal take to cook?	90
Setting procedure	90
The oven should switch on and off automatically	92
Tips for automatic roasting	93
Sabbath setting – Main oven	94
Setting procedure	94
Time	95
Setting procedure	95
Timer	96
Setting procedure	96
Basic settings – Main oven	97
Changing the basic settings	98
Childproof lock	99
Automatic time limiter – Main oven	99
Care and cleaning	100
Oven exterior	100
Oven	100
Clean function – Main and Mini oven	102
Cleaning the glass panels – Main and Mini oven	103
Cleaning the rails	106
Seal	106
Accessories	106
Troubleshooting	107

Table of contents

Replacing the oven light	108
After-sales service	108
Packaging and old appliances	109
Tables and tips	110
Cakes and pastries	110
Baking tips	114
Meat, poultry, fish	115
Tips for roasting and grilling	118
Bakes, gratins, toast	118
Frozen foods	119
Defrosting – Main oven	120
Drying – Main oven	121
Preserving – Main oven	121
Energy saving tips	123
Acrylamide in food	124
What can you do?	124
Test dishes – Main oven	126
Assembly instructions	128
For the installer and kitchen expert	128
Important installation notes	128
Installation of the built-in oven	129

Important information

Read this instruction manual carefully.

Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Safety information

This appliance is intended for domestic use only. Only use the cooker for food preparation.

Hot oven



Open the oven door carefully. Hot steam may escape.

Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire.

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt. There is a risk of short-circuiting.

Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution. Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box. Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking tray, aluminium foil or dishes on the oven floor

Do not place the baking tray on the oven floor. Do not cover it with aluminium foil. Do not place dishes on the oven floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven. This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed. It is recommended that you use the deeper universal pan.

Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

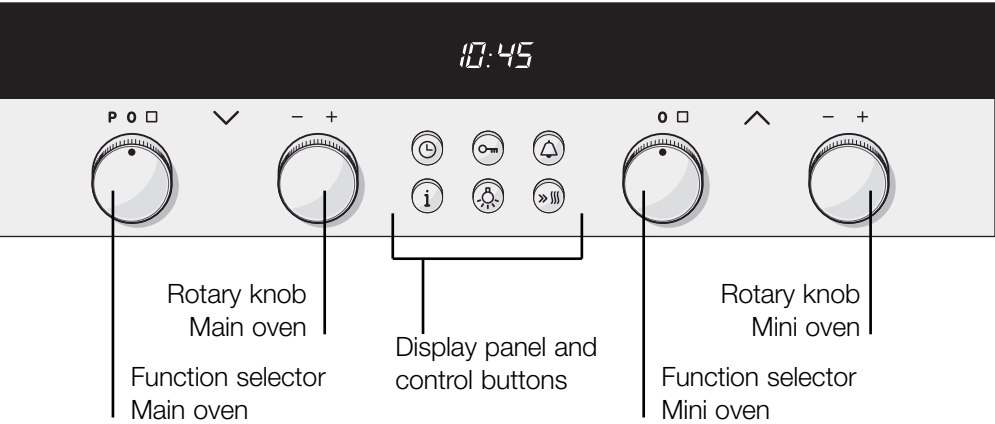
Do not stand or sit on the oven door.

Your new cooker

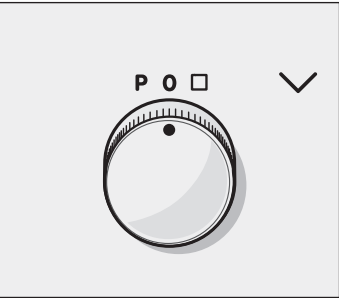
Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

The control panel








Details vary according to the appliance model.



Function selector Main oven

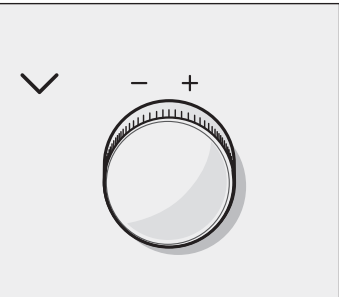


Use the function selector to select the type of heating for the oven. A default value appears in the display for each type of heating.





Settings	
	Conventional heat
	3D hot air
	Intensive fan-assisted cooking / pizza setting
	Bottom heating
	Hot air grilling
	Radiant grill – small area
	Radiant grill – large area
clean	Cleaning
P	Easy roasting

The oven light switches on when you select a function.

Rotary knob

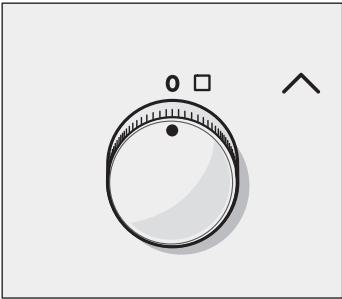


The default values and set values can be altered using the rotary knob.

Ranges	
20–300	Temperature in °C The maximum temperature for the 3D hot air  and intensive hot air / pizza setting  = 275° C
1–3	 for grill settings, large areas
1–3	Turn back to  for grill settings, small areas
1–3	Cleaning levels
1 min–23.59 h	Duration
5 sec–12.00 h	Timer period
P 01–P 24	Programs
P 25	Sabbath program

Function selector

Mini oven

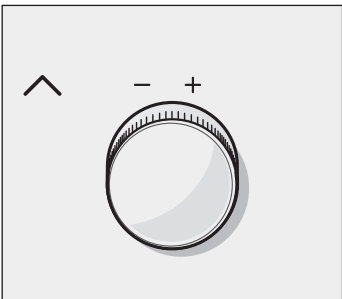


Use the function selector to select the type of heating for the oven. A default value appears in the display for each type of heating.

Settings	
	Oven light
	Conventional heat
	Bottom heating
	Radiant grill – small area
	Radiant grill – large area
clean	Cleaning

The oven light switches on when you select a function.

Rotary knob











The default values and set values can be altered using the rotary knob.

Range	
50-275	Temperature in °C
1–3	for grill settings, large areas Turn back to
1–3	for grill settings, small areas
1–3	Cleaning levels

Control buttons and display panel



Clock button 	Use this button to set the time of day, the cooking time  and the completion time 
Key button 	Use this button to switch the childproof lock on and off
Timer button 	Use this button to set the timer
Info button 	Use this button to call up information
Oven light button 	Use this button to switch the main oven light on and off
Rapid heating button 	Use this button to heat up the oven quickly.



The values you have set are shown in the display panel.
The rise in temperature or the residual heat in the oven is shown in the preheating indicator below the temperature display.

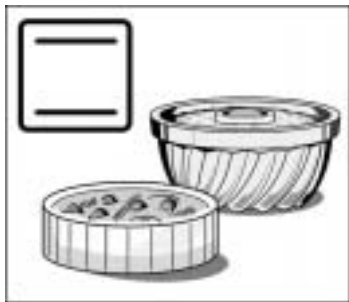
Push-in control knobs

The control knobs can be pushed in. Simply press the control knob to release or lock it.
You can turn the control knobs to the left or to the right.

Types of heating


Main oven

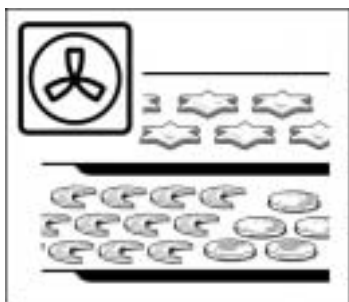
Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.



Top and bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top and bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.

To keep food warm : You can keep food warm in the 65–100 °C temperature range. Do not keep food warm for longer than two hours.




3D hot air

A fan in the rear panel distributes the heat from the ring heating element evenly inside the oven.

Using 3D hot air, it is possible to bake cakes and pizza on two shelves. You can cook biscuits and puff pastry on three levels at the same time. The required oven temperatures are lower than those for top and bottom heating. Additional baking trays may be obtained from specialist shops.

3D hot air is ideal for drying food.

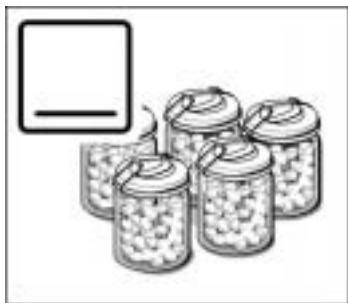
Defrosting : You can defrost food in the 20–60 °C temperature range.



Intensive hot air / pizza setting

This type of heating uses bottom heating and the ring heating element.

This type of heating is particularly suitable for deep-frozen foods. It is ideal for cooking pizzas, chips or strudels, without requiring preheating.



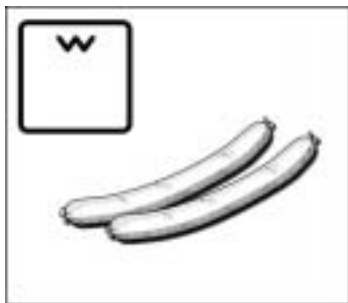
Bottom heat

You can reheat or brown meals using bottom heating. It is also the most suitable type of heating for preserving food.



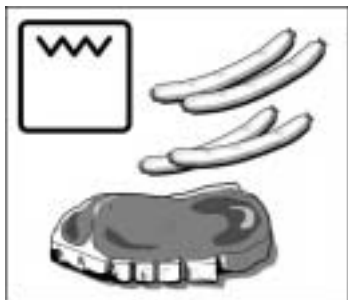
Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.



Radiant grill – small area

Only the centre of the grill element becomes hot. This type of heating is ideal for cooking small quantities. This saves energy. Place the pieces to be grilled in the centre of the wire rack.



Radiant grill – large area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.

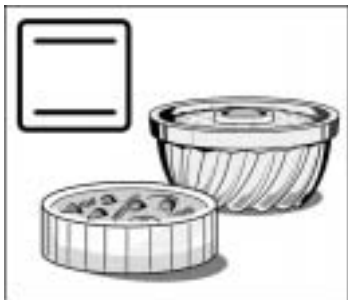
Types of heating

Mini oven

Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

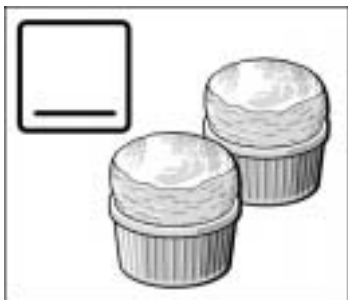
Top and bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top and bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.



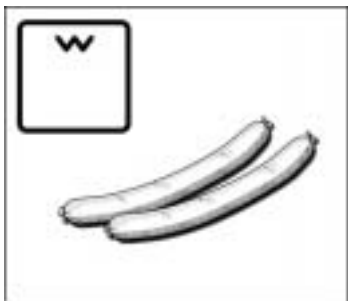
Bottom heat

You can reheat or brown meals using bottom heating. It is also the most suitable type of heating for preserving food.



Radiant grill – small area

Only the centre of the grill element becomes hot. This type of heating is ideal for cooking small quantities. This saves energy. Place the pieces to be grilled in the centre of the wire rack.



Radiant grill – large area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



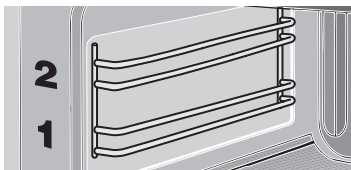
Notes

Heating is interrupted if you open the oven door while the oven is in operation.

To ensure that the heat is well distributed, the fan switches on for a short time during preheating for types of heating with top and bottom heating.

Oven and shelving accessories

Mini oven

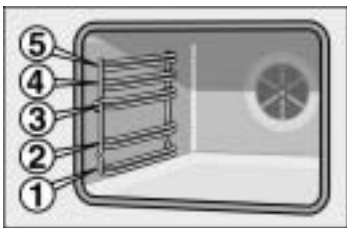


Your oven features 2 shelf positions.

The shelf positions are counted from bottom to top.

The numbers are marked in the oven.

Main oven



The shelf can be inserted at 5 different heights in the oven.

You can remove the shelf two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

Accessories

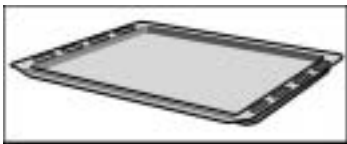
Accessories may be purchased at a later date from the after-sales service or from specialist shops. Please specify the HZ number.



HZ 334000 wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Place the wire racks curved downwards .



Enamel baking tray HZ 331000

for cakes and biscuits.

Push the baking tray with the sloping edge facing towards the oven door.

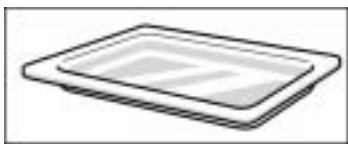


Universal pan HZ 332000

for moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Push the universal pan with the sloping edge facing towards the oven door.

Optional accessory



Optional accessories may be purchased from the after-sales service or from specialist shops.

Glass pan HZ 336000

A deep baking tray made from glass. Can also be used as a serving dish.



Pizza tray HZ 317000

Ideal for pizza, frozen foods and large round cakes, for example. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Place the tray on the wire rack. Observe the information provided in the tables.



Baking tin HZ 26001

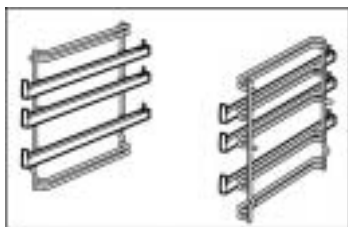
You can bake especially moist cakes using the leak-proof baking tin. The extra wide rim prevents leakage and your xooker stays clean. The baking tin has a non-stick coating on the inside.



Metal roasting dish HZ 26000

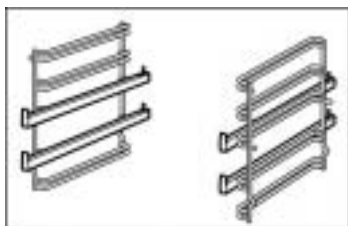
It is intended for use in the extended cooking zone of the glass ceramic hob. The dish is suitable for the sensor cooking system as well as for the automatic roasting function.

The roasting dish is enamel on the outside and has a non-stick coating on the inside.



3 tier telescopic shelf HZ 338300

The ledges at heights 2, 3 and 4 allow you to pull the shelf out further without it tipping.



2 tier telescopic shelf HZ 338200

The ledges at heights 2 and 3 allow you to pull the shelf out further without it tipping.


Cooling fan

The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door

Before using for the first time



This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the „Important information“ section.

Firstly, check to see if the  symbol and three zeros are flashing in the display.

If the  symbol and three zeros are flashing

Set the time.


1. Press the  clock button.
12:00 appears and the  clock symbol flashes.
2. Set the time using the rotary knob
(for the main oven).

The time selected is adopted after a few seconds.
The cooker is now ready for use.

Heating up the oven

Method

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

1. Set the function selector to top/bottom heating .
A suggested temperature appears in the display.
2. Use the rotary knob to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

Setting the oven

Switching off the oven manually

You have various options for setting the oven.

When your meal is ready, switch off the oven yourself.

The main oven switches off automatically

You can leave the kitchen for a long period.


The main oven switches on and off automatically

You can put your meal in the oven in the morning, for example, and set the oven so that your meal is ready at midday.

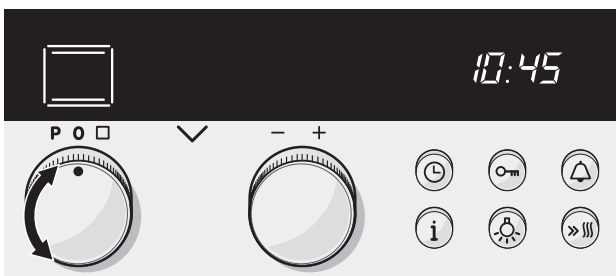
Tables and tips

The correct settings for many dishes can be found in the Tables and tips section.

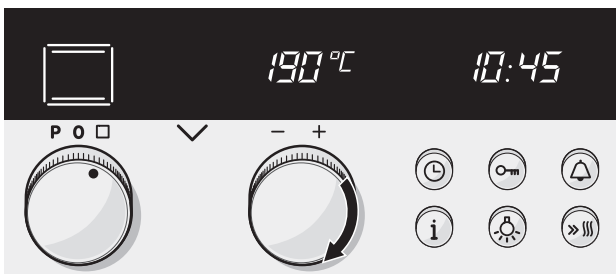
Setting procedure

Example: Main oven
Top/bottom heating  190° C

1. Select the desired type of heating using the function selector.
The default value for this type of heating appears in the temperature display.



2. Use the rotary knob to set the temperature or grill setting.



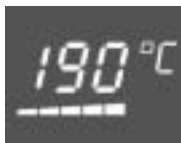
Switching off

Switch off the function selector when the meal is ready.

Changing the setting

You may change the temperature or grill setting at any time.

Preheating indicator





The preheating indicator provides a visual display of the oven temperature increase. It is best to insert the dish in the oven when all segments are lit. The preheating indicator does not appear if you are grilling.

You can call up the approximate preheating temperature with the Info **i** button.

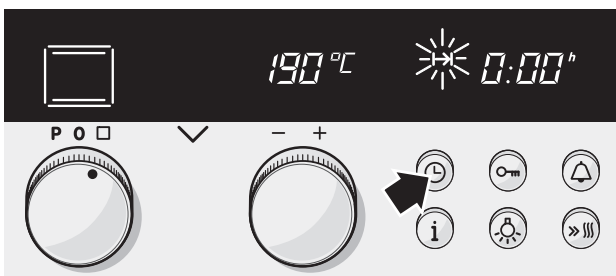
The thermal inertia of the oven means that a temperature may be displayed during the heating up phase which differs from the actual oven temperature.

If the oven is to switch off automatically – Main oven

3. Press the  clock button. The cooking time symbol  will flash.

Make settings as described in steps 1 and 2. Set the cooking time (duration) for your meal.

Example: Cooking time of 45 minutes



4. Set the cooking time using the rotary knob.

The oven switches on after a few seconds. The $\rightarrow|$ symbol lights up in the display.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

Changing the setting

Press the \odot clock button. Use the rotary knob to change the cooking time.

Cancelling the setting

Switch off the function selector.

Calling up the settings

To call up the end time $\rightarrow|$ or time \odot : Press the \odot clock button until the relevant symbol flashes. The value called up will then appear for a few seconds.

If the oven is to switch on and off automatically – Main oven

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Example: Imagine – it's 10:45 a.m. The meal will take 45 minutes to cook and must be ready at 12:45 pm.

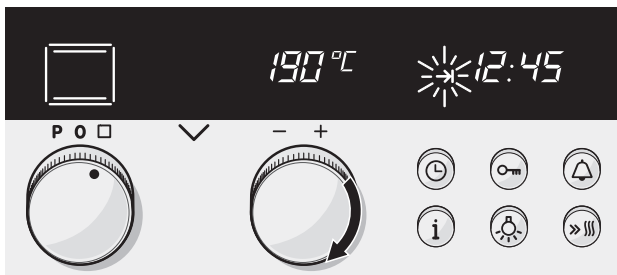
Perform the settings as described in steps 1 to 4.

5. Press the \odot clock button until the $\rightarrow|$ end symbol flashes. In the display you will see the time when the meal will be ready.



6. Use the rotary knob to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The display will show the end time until the oven switches on.



The cooking time has elapsed

Note

A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

You can change the setting while the symbol is flashing. The setting has been adopted if the symbol lights up permanently. You may change the waiting time that elapses before the setting is adopted. See the Basic settings section for more details.

Residual heat indicator Main and Mini oven

When you switch off the oven, the residual heat in the oven is indicated in the preheating indicator. When all segments are lit, the temperature in the main oven is approximately 300 °C.

When all segments are lit, the temperature in the mini oven is approximately 275 °C.

The preheating indicator goes out when the temperature has fallen to approximately 60 °C.

Using the residual heat

You can keep food warm in the oven using the residual heat.

For meals with long cooking times, you may switch off the oven 5 to 10 minutes earlier. The residual heat will finish cooking the meal, thereby saving energy.

Rapid heating

Main oven



This allows you to heat up the oven particularly quickly.

Suitable types of heating


 = 3D-hot air

Setting procedure

First set the oven.

Then press the rapid heating button  drücken. The  symbol lights up in the display. The oven will heat up. The segments of the preheating indicator will light up.

The rapid heating process is complete

You will hear a short signal. The  symbol will go out. Put your dish in the oven.

Cancelling the rapid heating function

Press the rapid heating button. The symbol will go out. The rapid heating process is cancelled.

Notes

The rapid heating function is interrupted if you change the type of heating.

The rapid heating function will not work if the temperature set is below 100 °C.

If the temperature in the oven is only slightly below the temperature set, the rapid heating function is not necessary. It will not switch on.

During the rapid heating phase, you can call up the current preheating temperature with the “Info i” button.

Automatic roasting

for the main oven

Using automatic roasting, you will be able to produce delicious braised meals, juicy roasts and tasty stews without the need for turning or basting the meat which, in turn, keeps your oven clean.

Ovenware

The automatic roasting function is only suitable for roasting in a covered dish. Only use a roasting dish with a suitable lid.

Suitable dishes

Suitable dishes are heat-resistant (up to 300 °C), glass or glass ceramic dishes.
Add more fluid when roasting in enamelled steel, cast-iron or pressed aluminium dishes. The food will brown more.
Please observe the instructions of the dish manufacturers.

High-grade steel dishes are only suitable in some cases. The food will not brown as much and the meat will not cook as well.

Unsuitable dishes

Dishes made of shiny aluminium, unglazed clay or dishes with plastic handles are not suitable.

Dish size

The meat should cover around two thirds of the base of the dish. This ensures that the meat juices turn out well.

There should be at least 3 cm between the meat and the lid. The meat may expand while roasting.

Preparing food

Meat

Select a suitable dish.

Weigh the fresh or deep-frozen meat, the fish or the vegetables if it is a vegetarian dish. You need this weight to adjust cooking times etc.

Close the dish with the lid. Place it on the wire rack at shelf position 2.

Add fluid to the empty dish if indicated in the roasting table. The base of the dish must be covered.

Season meat, place it in the dish and close with the lid.

Fish



Clean the fish and add lemon juice and salt to taste.

Steamed fish: Add the fluid, e.g. wine or lemon juice, to a depth of $\frac{1}{2}$ cm.

Baked fish: Toss the fish in flour and coat with melted butter.

Note: Fish cooks best when placed in the „swimming position“ in the dish.

Stew

You can combine different kinds of meat and fresh vegetables.

Cut the fish into bite-size pieces. Chicken pieces can be used without cutting them up.

Add double the amount of vegetables to meat.

Example: Use between 0.5 kg and 1 kg fresh vegetables for 0.5 kg meat.

Programs

Always put the meal into the cold oven.

fresh meals	Use for	Program number	Weight range	Add liquid
Roast beef joint	Spare ribs, shoulder, sides, braised marinated beef	01	0.5-3.0 kg	Yes
Roast beef	Roast beef, spare rib	02	0.5-2.5 kg	No
Roast beef, rare	Roast beef, spare rib	03	0.5-2.5 kg	No
Roast pork	Neck, collar, sides, thick flank, fillet	04	0.5-3.0 kg	Yes
Roast pork with crackling	Shoulder with rind, belly	05	0.5-2.0 kg	No
Roast veal	Shoulder, shank, thick flank, topside, stuffed breast of veal	06	0.5-2.5 kg	Yes
Leg of lamb	Boned	07	0.5-2.5 kg	Yes
Poultry	Chicken, duck, goose, baby turkey	08	0.5-2.5 kg	No
Drumsticks	Chicken, turkey, duck, goose drumsticks	09	0.3-1.5 kg	No
Turkey breast	Turkey breast, fillet	10	0.5-2.5 kg	Yes
Mutton, venison	Shoulder, neck, breast	11	0.5-2.5 kg	Yes
Pork loin, venison, small game	Leg of venison, leg of hare	12	0.5-3.0 kg	Yes
Meat loaf	Beef/pork meatloaf	13	0.3-3.0 kg	No
Stews	Roulade, meat and vegetable stew, Szegedin goulash	14	0.3-3.0 kg	Yes
Fish, steamed	Trout, pike-perch, carp, whole cod	15	0.3-1.5 kg	Yes
Fish, roasted	Trout, pike-perch, carp, whole cod	16	0.5-1.5 kg	No

frozen meals*	Use for	Program number	Weight range	Add liquid
Roast beef joint	Spare ribs, shoulder, sides	17	0.5-2.0 kg	Yes
Roast beef	Roast beef, spare rib	18	0.5-2.0 kg	No
Roast pork	Neck, collar, sides, thick flank, fillet	19	0.5-2.0 kg	Yes

frozen meals*	Use for	Program number	Weight range	Add liquid
Roast veal	Shoulder, shank, thick flank, topside, stuffed breast of veal	20	0.5-2.0 kg	Yes
Leg of lamb	Boned	21	0.5-2.0 kg	Yes
Drumsticks	Chicken, turkey, duck, goose drumsticks	22	0.3-1.5 kg	No
Mutton, venison	Shoulder, neck, breast	23	0.5-2.0 kg	Yes
Venison, small game	Leg of venison, leg of hare	24	0.5-2.0 kg	Yes

* N.B. If preparing frozen meat, the end time cannot be set to a later time. The meat would thaw out before the program starts.

How long will the meal take to cook?

So that you know how long the meal is taking to cook, you must set the oven as described in steps 1 to 4. The cooking time will appear in the display. To interrupt the program: Switch off the function selector.

Setting procedure

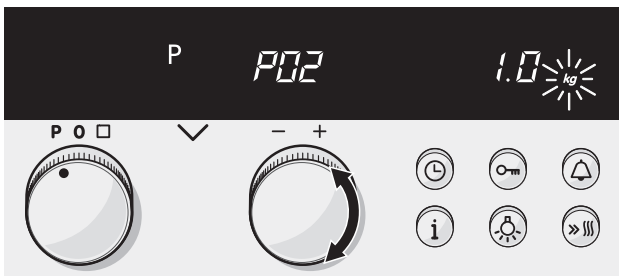
1. Select the appropriate programm from the roasting table.
2. Turn the function selector until P flashes in the temperature display.

Example: well-done roast beef 1.2 kg



3. Use the rotary knob to set the program number you require.

The default value for the weight appears in the display after the program has been accepted.



4. Turn the rotary knob to set the weight.

The oven switches on after a few seconds. The cooking time counts down in the display.



The cooking time has elapsed

Interrupting the program

A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

Switch off the function selector.

The oven should switch on and off automatically for the main oven

Perform the settings as described in steps 1 to 4.

5. Press the ⌚ clock button until the →| end symbol flashes.
In the display you will see the time when the meal will be ready.

6. Use the rotary knob to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The end time appears in the display. The →| symbol lights up. The oven starts at the appropriate time.

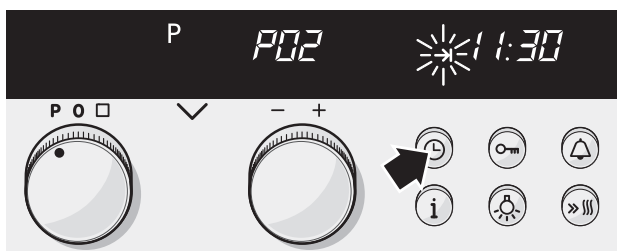
The cooking time has elapsed

Note

Only use fresh meat or fresh fish.

Do not leave the food to stand in the oven for too long. Unchilled meat and fish will spoil easily.

Example: Program 02, the meal will be ready at 12:15 pm.





A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

The set time counts down in the display.
To call up remaining cooking time →|, end time →| or time ⌚ Press the ⌚ clock button until the appropriate symbol flashes.
To call up the weight: Press the i information button.

Tips for automatic roasting

The weight of meat or poultry is over the specified weight range

The weight range is deliberately limited. It is rare to find casserole dishes of sufficient size for cooking large pieces of meat. Cook large pieces of meat using top/bottom heating  or hot air grilling .

The meat is good, but the juices are too dark

Use a smaller dish and more liquid.

The meat is good, but the juices are too clear and watery.

Use a larger dish and less liquid.

The top of the roast is too dry

Use a casserole dish with a firmly fitting lid. Very lean meat stays more juicy if it is covered with bacon rashers.

While the meat is roasting, it smells as though it is burning even though the meat looks good.

The roasting dish lid is not closed properly. Or the meat has risen and raised the lid. Always use a suitable lid. Ensure that there is a minimum distance of 3 cm between the meat and the lid.

You want to cook frozen meat

Season the frozen meat in exactly the same way as fresh meat. N.B. The end time cannot be set to a later time if cooking meat from frozen. The meat would defrost before the program starts.

You want to roast several chicken drumsticks or other poultry drumsticks at the same time

The drumsticks must be of approximately the same size. Enter the weight of the heaviest drumstick. Example: Two turkey drumsticks weighing 1.4 and 1.5 kg. Enter 1.5 kg.

You want to poach or bake several fish at the same time

The fish must be approximately the same size. Enter the total weight. Example: Two trout weighing 0.6 and 0.5 kg. Enter 1.1 kg.

You want to cook stuffed poultry

This method of cooking is not suitable for stuffed poultry. This is best cooked uncovered on the wire rack. Look up poultry in the table.

The meat in the stew is not sufficiently browned

Next time place the pieces of meat at the edge of the dish. Place the vegetables in the middle.


The vegetables in the stew are too hard

When cooking a stew, enter the weight of the meat. This ensures that the vegetables are crunchy. If you want the vegetables to be softer, enter the combined weight of the vegetables and meat.

You want to cook vegetarian stew


Only use firm vegetables, such as carrots, green beans, white cabbage, celery and potatoes. The smaller you cut the vegetables, the softer they will be. Cover the vegetables with liquid to prevent them from browning excessively.

You wish to use your stainless steel roasting dish

The stainless steel dish is only suitable to a certain degree. The shiny surface reflects much of the heat radiation. The meal will not brown as much and the meat will be less well done. If you use the stainless steel roasting dish: Remove the lid once the program has ended. Grill the meat at grill setting 3  for a further 8 to 10 minutes.

Sabbath setting

Main oven


With the Sabbath setting, you can use top/bottom heating  to keep the oven at a temperature of 85 °C for 73 hours.

During this time, you can keep meals warm without needing to switch the oven on or off.

Setting procedure

1. Set the function selector to P.
P flashes in the display.
2. Use the rotary knob to select the P25 program.
If P lights up, the setting has been adopted. The duration counts down in the display. The oven switches off automatically after 73 hours.

The program has ended

A signal sounds. The  duration symbol flashes. Switch off the function selector to display the time again.

Cancelling the program

Switch off the function selector.

Notes

The buttons are locked once the program has started. It is not possible to call up or modify settings.
The oven light is lit during the entire program.

Time

When the oven is first connected, or following a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the time.

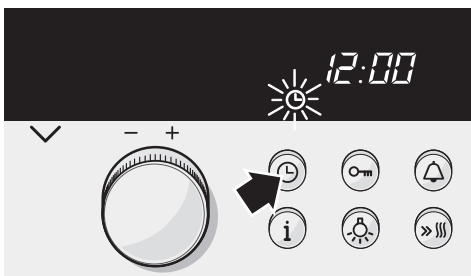
The function selector must be switched off.

Setting procedure

1. Press the ⌚ clock button.

12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.

Example: 13:00



2. Set the time using the rotary knob.

The time selected is adopted after a few seconds. The ⌚ symbol will go out.



Changing the time e.g. from summer to winter timer

Press the ⌚ clock button and use the rotary knob to change the time.

Hiding the time

You can hide the time. To do this, you must change the basic setting. See the Basic settings section.

Timer

You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven.

The timer has a special signal.

You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure


1. Press the  timer button.

The  symbol will flash.

Example: 20 minutes




2. Set the alarm time using the rotary knob.


The timer starts after a few seconds. The  symbol lights up in the display. The time counts down visibly.



The time has elapsed

A signal sounds. Press the  timer button. The timer display will go out.

Changing the timer period

Press the  timer button. Change the time using the rotary knob.

Cancelling the setting

Press the  timer button 3x.

The timer and cooking time count down simultaneously

The symbols light up. The timer period counts down visibly in the display.




To call up remaining cooking time \rightarrow I, end time \rightarrow I or time \odot : Press the \odot clock button until the appropriate symbol flashes.

The value called up will then appear in the display for a few seconds.

Basic settings

Main oven

Your oven has several basic settings. You may change the basic settings for the time, the signal duration and the reset time for a setting.

Basic setting	Function	Change to
Time  <i>1</i> = Time in the foreground	Time display	Time <i>0</i> = Time hidden*
Signal duration  <i>1</i> = approx. 10 seconds	Signal after cooking time or timer period has elapsed.	Signal duration <i>2</i> = approx. 1 min <i>3</i> = approx. 4 mins
Reset time  <i>2</i> = medium	Waiting time between the adjustment increments before the setting is adopted.	Reset time <i>1</i> = short <i>3</i> = long

* Exception: The time is shown if the residual heat is displayed.

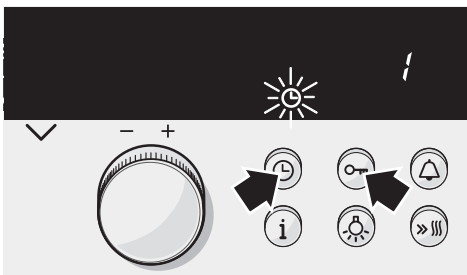
Changing the basic settings

Main oven

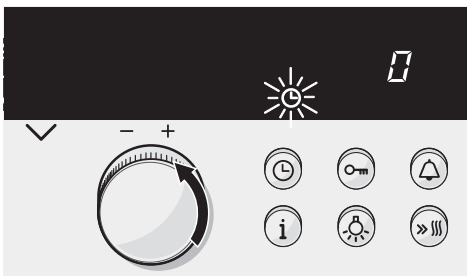
1. Press the ⌚ clock button and the 🔑 button simultaneously until a **i** appears in the display. This is the basic setting for the time in the foreground.

There must be no program set.

Example: Hiding the time

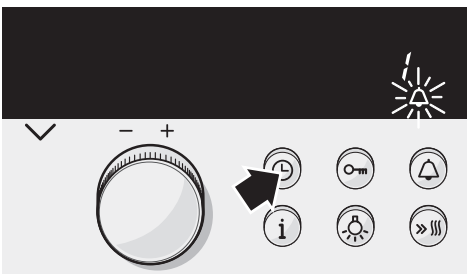


2. Use the rotary knob to change the basic setting.



3. Conform with the ⌚ clock button.

A **i** will appear in the display for the basic setting for the signal duration.



Change the basic setting as described in step 2 and confirm with the ⌚ clock button. You can now change the reset time. To finish press the ⌚ clock button.

You do not wish to change all the basic settings

If you do not wish to change a basic setting, press the ⌚ clock button. The next basic setting will appear.



Correcting settings

You may change your settings again at any time.


Childproof lock for the main oven

Locking the oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The function selector must be switched off. Press the  key button until the  symbol appears in the display. This will take approximately 4 seconds.

Unlocking

Press the  key button until the  symbol goes out.

Notes

You can set the timer and the clock even when the oven is locked.

Automatic time limiter

Main oven

If you have forgotten to switch off the oven, the automatic time limiter will be activated. Oven operation will be interrupted. The time when this happens depends on the selected temperature or grill setting.

A **5** appears in the display when the oven is no longer heating up

The heating function is interrupted until you switch off the function selector. The **5** will go out. You can now reset the oven.

Cancelling the automatic time limiter

If you enter a cooking time, the oven will then switch off automatically.
The time limiter is cancelled.

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water.

Notes

Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which resemble smears are reflections from the oven light.

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

Appliances with aluminium fronts

Use a mild window-cleaning detergent. Wipe the area with a soft window cloth or a fluff-free micro-fibre cloth, using a horizontal action without applying pressure.

Aggressive cleaning products, scratchy sponges and rough cleaning cloths are not suitable.

Oven

Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces

For ease of cleaning

the oven door can be detached.

Detaching the oven door



The oven door can be easily detached.

⚠ When pulling the door out, make sure that you do not reach into the hinge. There is a risk of injury.

1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.



3. Half-close the oven door.
With both hands, grip the door on the left and right-hand sides.
Close the door a little more and pull it out.

After cleaning, refit the oven door in the reverse order to removal.

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall, top and side walls of the oven are coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Large splashes may only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.

If the self-cleaning surfaces of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using the cleaning function.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Never use oven cleaner on the self-cleaning surfaces of the oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

Cleaning the glass cover for the oven light

It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

Cleaning function

The cleaning function is a regeneration program. If the self-cleaning components of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using this function. They are then fully operational again.

Remove accessories and ovenware from the oven.

Caution

Firstly, you must clean the oven surfaces which are not self-cleaning. Otherwise stains may appear that cannot be removed.

Cleaning levels

You can set various cleaning levels, depending on how dirty the self-cleaning components are.

Cleaning levels:

3 = 1 hour 15 minutes

2 = 1 hour

1 = 45 minutes.

Setting procedure

Set the function selector to clean.
Level 2 appears in the display.

The level can be altered using the rotary knob.

The oven switches off automatically at the end.
You will hear a short signal.

Switch off the function selector.

Extending the end time for the main oven

The end time can be extended as long as the clean symbol is flashing. Press the ⌚ clock button and set the end time. The →| end symbol flashes until the time is adopted. The oven starts automatically.

When the oven has cooled

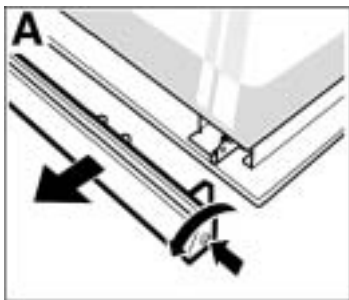
Wipe away salt residues from the self-cleaning components using a moist cloth.

Cleaning the glass panels Main and Mini oven

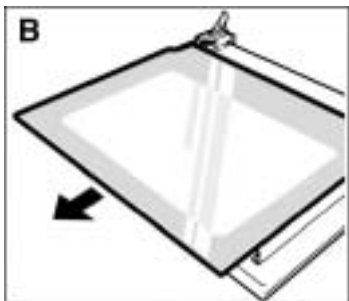
Removal

The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.

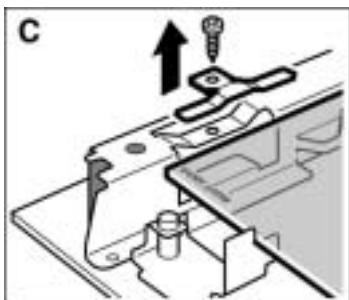
1. Remove the oven door and lay it down on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover at the top of the oven door. To do this, undo the right and left-hand screws (Fig. A).



3. Slide out the top panel. (Fig. B).



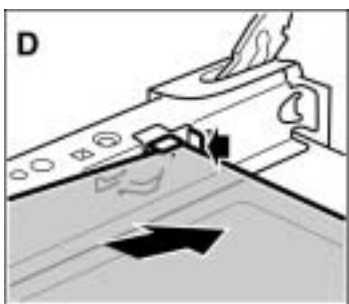
Main oven



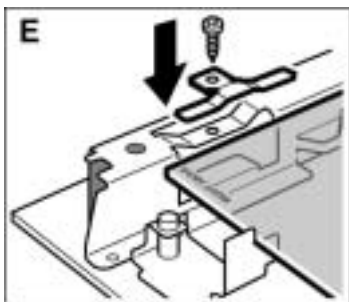
4. Unscrew the clips on the right and left and remove them (Fig. C).
Remove the panel.

Clean the glass panels with glass cleaner and a soft cloth.

Installation



1. Push the glass panel back at an angle. (Fig. D).

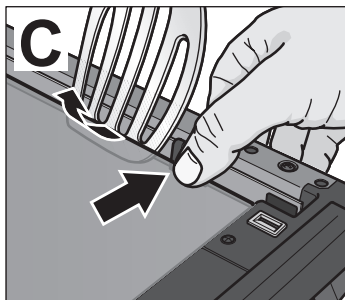


2. Fit the clips and screw them in again. (Fig E).
3. Push the top panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
4. Replace the cover and screw it back on.
5. Refit the oven door.

The oven must not be used again until the panels have been correctly installed.

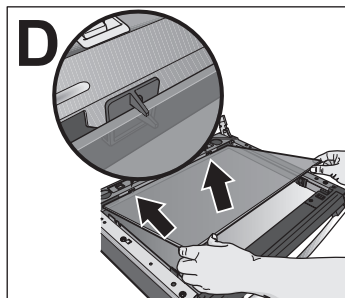
Mini oven

Removal



1. Press in the retaining clip with your thumb on one side and disengage the **inner door glass** e.g. with the spatula, then repeat on the other side. (Fig. C).

Installation



Installation after cleaning:

1. Insert **inner door glass** into the holder. First engage the right side and then the other side. (Fig. D)
2. Push the top panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
3. Replace the cover and screw it back on.
4. Refit the oven door.

The oven must not be used again until the panels have been correctly installed.

Cleaning the rails

The rails can be removed for cleaning.

To unhook the rails:

1. Lift the rail at the front in an upwards direction
2. and unhook it.
3. Then pull the whole rail forward and take it out.

Clean the rails using either washing-up liquid and a sponge or a brush.

To hook rails back into position:

When installing the rails, do not twist them, otherwise the shelf positions for the accessories will not correspond.

First insert the rail in the rear socket, push it back slightly and then hook it into the front socket.

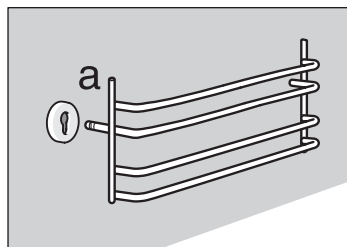
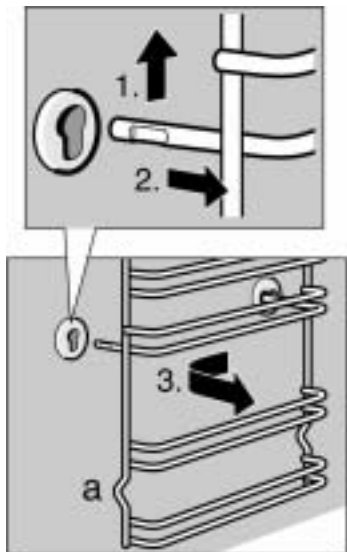
The rails fit both the left and right sides.

Main oven:

Recess (a) must always be at the bottom.

Mini oven:

The extension (a) must always be at the top.



Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the time.
A „5” appears in the display.	The automatic time limiter was activated.	Switch off the function selector.
The „Er 1“ or „Er 4“ error message appears in the clock display.	The temperature sensor has failed.	Contact the after-sales service.
The „Er 11“ error message appears in the clock display.	A button has been pressed for too long or a button has jammed.	Press all buttons separately. If the error message remains, please contact the after-sales service.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

Replacing the oven light

If the oven light fails, it must be replaced. 40 watt heat-resistant spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist shops. Only use these bulbs.

Method



1. Switch off the oven fuse in the fuse box.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
4. Replace the oven light with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch the fuse back on.

Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven 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 rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. 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 ☎

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap“.

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.




Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

Cakes and pastries

Baking on one level

If you are baking cakes on one level, you should use top/bottom heating . This will give the best results for your cakes.

Baking tins

It is best to use dark baking tins. You should use 3D-hot air when using thin baking tins, or glass containers. This means, however, that the baking time is increased and the cake does not brown so evenly.

Always place the cake tin on the wire rack.

If you are cooking using three tins at the same time, position these as illustrated.



Tables











The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.

The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.

Main oven












The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why „ranges“ are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the „Baking tips“ section which follows the tables.

Cakes in tins	Tin on the wire grill	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Sponge cake, simple	Round/Vienna ring/ rectangular tin	2		170-190	50-60
	3 cake tins*	1+3		150-170	75-105
Sponge cake, delicate (e.g. pound cake)	Round/Vienna ring/ rectangular tin	2		160-180	60-70
	3 cake tins*	1+3		140-160	75-105
Short pastry base with edge	Springform cake tin	1		160-180	25-35
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	2		160-180	20-30
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-170	30-45
Fruit cake or cheesecake, short crust pastry**	Non-stick spring-form cake tin	1		170-190	70-90
Fruit cake, fine sponge mixture	Springform cake tin/ bowl mould	2		160-180	50-60
Savoury bakes** (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60




* Please position the tins correctly. Additional wire grills may be obtained as optional accessories from specialist shops.

** Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.





Cakes on the tray		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Sponge or yeast pastry with dry topping	Universal pan	3		170-180	35-45
	Baking tray + universal pan**	2+4		160-180	40-50
Sponge or yeast pastry with fruit topping*	Universal pan	3		170-190	40-50
	Baking tray + Universal pan**	2+4		150-170	55-65
Swiss roll (preheat)	Universal pan	3		200-210	10-15
Plated loaf made with 500 g flour	Universal pan	3		170-180	35-45
Stollen made with 500 g flour	Universal pan	3		160-180	60-70
Stollen made with 1 kg flour	Universal pan	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2		180-200	55-65
Pizza	Universal pan	2		220-240	25-35
	Baking tray + Universal pan**	2+4		180-200	45-55








* Use the deeper universal pan for very moist fruit cakes.

** Always place the universal pan above the enamelled baking tray when you are cooking on two levels at once.

Bread and rolls		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Bread made from 1.2 kg flour*, (preheat)	Universal pan	2		300	8
				200	35-45
Sour dough bread made from 1.2 kg flour* (preheat)	Universal pan	2		300	8
				200	40-50
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Universal pan	3		200-220	20-30

* Never pour water directly into a hot oven.

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Biscuits	Baking tray	3		150-170	10-20
	Baking tray + universal pan**	2+4		130-150	30-40
	2 baking trays* + universal pan***	2+3+5		130-150	35-45
Meringue	Tray	3		80-100	105-155

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Cream puffs	Tray	2		210-230	30-40
Macaroons	Baking tray	2		110-130	30-40
	Baking tray + universal pan**	2+4		100-120	40-50
	2 baking trays* + universal pan***	2+3+5		100-120	45-55
Puff pastry	Baking tray	3		190-210	25-35
	Baking tray + universal pan**	2+4		180-200	30-40
	2 baking trays* + universal pan***	2+3+5		180-200	40-50

* Additional baking trays may be obtained as optional accessories from specialist shops.

** Always place the universal pan above the tray when you are cooking on two levels at once.

*** Insert the universal pan at the bottom of the oven. This can be removed before cooking..

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.	Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
How to check that a 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. Observe the cooking times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Do not grease the sides of the springform cake 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 level in the oven, select a lower temperature and cook 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 and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook 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 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.
The fruit cake is too light at the bottom. The fruit juice flows over.	Use the deeper universal pan next time.
You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.	Always use 3D hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.	Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes. The universal pan is also suitable for larger roasts.

Always place the dishes in the centre of the wire rack.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Advice on roasting

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Meat should be turned half way through the cooking time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

Advice on grilling

Always close the oven door when grilling.

If possible, use pieces of meat which are of 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. Only salt the steaks after they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire rack. If you are grilling just one piece of meat, it will turn out best if you place it in the centre of the wire rack. You should also insert the universal pan at level 1. The meat juices are collected here and the oven is kept clean.






















Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Main oven

Meat

The table applies to insertion into a cold oven.
The time specifications are provided as guidelines only and depend on the type and quality of the meat.

Meat	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Beef pot roast (e.g. ribs)	1 kg	Covered	2		200-220	80
	1.5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Sirloin of beef	1 kg	Uncovered	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Sirloin, medium-rare*	1 kg	Uncovered	1		240-250	50
Steaks, well done		Wire rack***	5		3	20
Steaks, medium rare		Wire rack***	5		3	15
Pork without rind (e.g. neck)	1 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Pork with rind** (e.g. shoulder, leg)	1 kg	Uncovered	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Smoked pork on the bone	1 kg	Covered	2		210-230	70
Meat loaf	750 g	Uncovered	1		180-200	70
Sausage	approx. 750 g	Wire rack***	4		3	15
Roast veal	1 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Leg of lamb without bone	1,5 kg	Uncovered	1		160-180	140

* Turn roast beef after half the cooking time. After cooking, wrap the sirloin in aluminium foil and leave in the oven to stand for 10 minutes.

** Make cuts in the pork rind and place the pork in the dish if the pork is to be turned, first place the pork with the rind side down.

*** Insert the universal pan at level 1.

Poultry

The table applies to dishes placed in a cold oven.








The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

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





Turn whole poultry after two thirds of the grilling time.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1 to 4	400 g each	Wire rack	2		210-230	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	2		210-230	30-40
Whole chickens, 1 to 4	1 kg each	Wire rack	2		210-230	50-80
Duck	1.7 kg	Wire rack	2		180-200	90-100
Goose	3 kg	Wire rack	2		160-180	110-130
Young turkey	3 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800 g each	Wire rack	2		190-210	90-110

Fish

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Fish	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Grilled fish	300 g each	Wire rack*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1.5 kg		2		180-200	50-60
Sliced fish (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack*	4		2	20-25

* Insert the universal pan at level 1.

Main oven

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How can you tell when the roast is ready?

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a „spoon test“. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt.

Check the shelf position and temperature.

The roast looks good, but the juices are burnt.

Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good, but the juices are too clear and watery.










Next time, use a larger roasting dish or add less liquid.

Steam rises from the roast when the juice is basted.

Use hot air grilling instead of top/bottom heating. This prevents the bottom of the roast from becoming too hot, thereby producing less steam.

Bakes, gratins, toast

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Meat		Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Sweet bakes (e.g. quark and fruit baket)		Casserole dish	2		180-200	40-50
Savoury bakes made from cooked ungreedients (e.g. pasta bake)		Casserole	3		210-230	30-40
		universal pan	3		210-230	20-30
Savoury bakes made from raw Ingredients* (e.g. potato gratin)		Casserole dish,	2		150-170	50-60
		universal pan	2		150-170	50-60
Toast	4 pieces	Wire rack	4		3	6-7
	12 pieces	Wire rack	4		3	4-5
Toast with topping	4 pieces	Wire rack**	4		3	7-10
	12 pieces	Wire rack**	4		3	5-8

* The bake must be no higher than 2 cm.















** Always insert the universal pan at level 1.

Frozen foods

– Main oven

Please observe the instructions on the packaging.

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

Meal	Use for	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Pizza*	Pizza with a thin base	2		200-220	20-30
	Pizza with a thick base	2		180-200	25-35
	Pizza baguette	2		180-200	25-35
	Mini pizza	3		190-210	15-25
Potato products*	Chips	2		200-220	25-35
	Duchess potatoes	2		200-220	25-35
	Fried potatoes	2		200-220	25-35
	Filled potato skins	2		200-220	20-30
Baked goods*	Rolls	3		190-210	15-25
	Pretzels	3		200-220	15-25
Fried foods*	Fish fingers	2		180-200	10-20
	Chicken nuggets	2		180-200	15-25
	Vegetable burgers	2		180-200	20-30
Strudel*	Apple strudel	3		190-210	35-45

* Line the universal pan with greaseproof paper. Please ensure that the greaseproof paper is suitable for use at these temperatures.

Defrosting




Main oven



Setting procedure

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire rack.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting times depend on the type and amount of food.

1. Set the function selector to  3D-hot air.
2. Set the temperature using the rotary knob. The  3D-hot air symbol is replaced by the  defrost symbol.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Delicate frozen foods e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit etc.	Wire rack	2		20 °C
Other frozen foods* Chicken, sausage and meat, bread, bread rolls and other pastries	Wire rack	2		50 °C
* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.				

In the 30 to 60 °C range, the oven light remains switched off. This gives best control.





Drying

Main oven

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.

Allow the food to drain well and dry it yourself.

Line the universal pan and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	2+4		80	Approx. 5
800 g sliced pears	2+4		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	2+4		80	Approx. 8-10
200 g fresh herbs, washed	2+4		80	Approx. 1½

Note

Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

Preserving

Main oven

Preparation

The jars and rubber sealing rings must be clean and intact. Use jars of the same size if possible. The instructions in the table refer to round 1-litre jars. Caution Do not use larger or taller jars. The lid could crack.


Only use perfectly fresh fruit and vegetables. Wash them thoroughly.

Pour the fruit or vegetables into the jars. Wipe clean the tops of the jars again if necessary. They must be clean. Place a wet rubber sealing ring and lid on each jar and lock the jars using clamps.

Do not place more than six jars in the oven.

The times specified in the tables are guidelines only. They can be influenced by the room temperature, the number of jars and the amount and temperature of the jar contents. Before you change settings or switch off the appliance, make sure that the contents of the jars are actually bubbling.

Setting procedure

1. Place the universal pan on level 2. Place the jars inside the pan so that they do not come into contact with each other.
2. Pour $\frac{1}{2}$ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Switch the function selector to .
5. Set the rotary knob to 170 to 180 °C.

Preserving fruit

As soon as the contents of the jars begins to simmer, that is when small bubbles appear at short intervals – after about 40 to 50 minutes – turn off the function selector.

The jars should be removed from the oven after being reheated for 25 to 35 minutes. If the food is left to cool in the oven for longer, bacteria might form, causing the preserved fruit to spoil prematurely.

Fruit in 1-litre jars	After bubbling	Reheating
Apples, red/blackcurrants, strawberries	turn off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	turn off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	turn off	approx. 35 minutes

Preserving vegetables

As soon as the contents of the jars begins to simmer, set the rotary knob back to approximately 120 to 140 °C. The table shows when you can switch off the oven Allow the vegetables to stand in the oven for a further 30 to 35 minutes.

Vegetables with cold stock in 1-litre jars	After bubbling 120-140 °C	Reheating
Cucumbers	—	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussel sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Remove the jars

Never place the hot jars on a cold or wet surface as this could cause the glass to crack.

Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking

Acrylamide in food

Where does acrylamide come from?

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation – provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by

high temperatures
a low water content in food
intensive browning of the food.

What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,
toast, rolls, bread,
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

What can you do?

In general

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID¹ and BMVEL² to help you minimise acrylamide levels:

Keep cooking times as short as possible.

„Brown rather than burn“ – cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

Baking

Set the temperature to a maximum of 200 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 180 °C for the 3D hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 190 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 170 °C for the 3D hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

¹ AID "Acrylamide" information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.












² BMVEL press release 365, as at 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Test dishes for the main oven

In accordance with DIN 44547 and EN 60350.

Baking

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

Meal	Accessories and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls (preheat)	Baking tray	3		140-150	25-35
	Baking tray + universal pan**	2+4		150-170	35-45
	2 baking trays* + universal pan***	2+3+5		150-170	40-50
Small cakes x 20	Baking tray	3		170-190	20-30
Small cakes, 20 per baking tray (preheat)	Baking tray + universal pan**	2+4		150-170	30-40
	2 baking trays* + universal pan***	2+3+5		150-170	35-45
Swiss roll (preheat)	Springform cake tin	2		160-170	25-35
Yeast cakes on a baking tray	Universal pan	3		170-190	40-50
	Baking tray + universal pan***	2+4		150-170	55-65
German apple pie	2 wire racks* + 2 tinplate springform cake tins ø 20 cm****	1+3		190-210	75-85
	Universal pan + 2 tinplate springform cake tins ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Baking trays and wire grills may be obtained as optional accessories from specialist shops.



** Always place the universal pan above the tray when you are cooking on two levels at once.

*** Always insert the universal pan at the bottom of the oven. This can be removed before cooking.

**** Place the cakes diagonally on the accessories.

Grilling

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

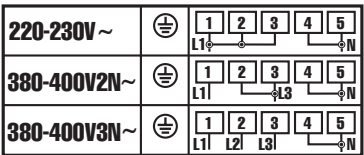
Meal	Accessories	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast (preheat for 10 mins.)	Wire rack	5		Stufe 3	1-2
Beefburgers, x 12*	Wire rack	4		Stufe 3	25-30
* Turn after $\frac{2}{3}$ of the time has elapsed. Always insert the universal pan at level 1.					

Assembly Instructions

For the installer
and kitchen expert!

Important installation notes

The connection diagramm is located on the rear panel of the appliance.



Properly dispose of **packaging materials**.

Do not use **oven door handle** for transporting or handling the unit during installation.

WARNING: Connection and first start of the appliance may only be performed by an authorised specialist.

Connection must be made using an H05RR-F 3 G 1,5² mains connection cable.

Rated consumption, rated voltage and type no. of the appliance:

See appliance nameplate behind the oven door to the left beneath the side edge of the oven.

The unit's nameplate is located at on the sidewall of the unit.

Electrical safety of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.

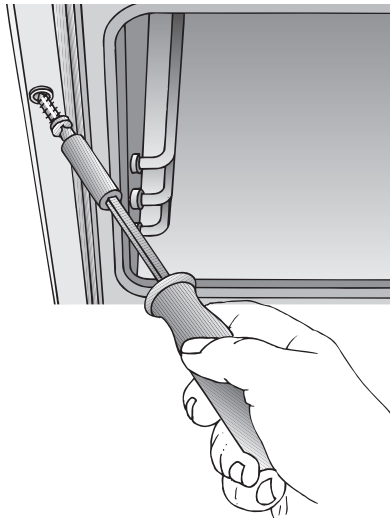
A separator must be installed in the household circuit. A suitable separator is a switch that has a contact gap of more than 3 mm and interrupts all poles. Other examples are LS switches, fuses and contactors.

In the case of repairs interrupt all power connections to the unit.

The properly installed appliance must be covered on all sides in such a fashion that not even components with rough insulation are exposed to the touch.

The cover must be removable with tools only.

Installation of the built-in oven

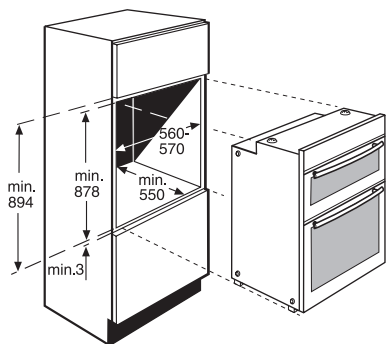


Push the oven into the cabinet aperture and align the unit until it is in a **level position**.

Open the oven door and, using one screw on each side, fasten the built-in oven to the side strips of the conversion cabinet.

When screwing in the two screws (enclosed in a bag with the built-in oven), ensure that they are pointing outwards at a slight angle. Please use these screws only.

Verify that the built-in oven is positioned securely and in a **level position**, and that the required installation dimensions have been maintained.



Furniture requirements

Oven housings from virtually all lines of kitchen furniture are suitable for installing the built-in oven. However, the veneers or plastic laminates on the conversion cabinets must be applied with heat-resistant adhesive (90 °C).

If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.

Notes

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.

Family Line

01805-2223

€ 0,12/min. DTAG

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.siemens.de/hausgeraete>