Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

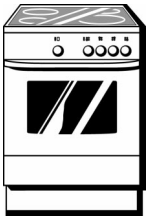
Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**Family Line 01805/2223 (EUR 0,12/Min.)**

## Gebrauchsanweisung



**HS 29024**

**de 5650 006 175**

**S280184**

# Inhaltsverzeichnis


**Worauf Sie achten müssen . . . . . 4**

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes . . . . . 4

Sicherheitshinweise . . . . . 5

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden . . . . . 6

**Aufstellen und Anschließen . . . . . 7**

Für den Installateur . . . . . 7

Herd waagrecht aufstellen . . . . . 8

**Das ist Ihr neuer Herd . . . . . 9**

Das Bedienfeld . . . . . 10

Backofen und Zubehör . . . . . 12

**Vor der ersten Benutzung . . . . . 13**

Backofen aufheizen . . . . . 13

**Kochen . . . . . 14**

So können Sie Schäden vermeiden . . . . . 14

Das Kochfeld . . . . . 16

Restwärmeanzeige . . . . . 16

So stellen Sie ein . . . . . 16

Tabellen . . . . . 17

**Backofen einstellen . . . . . 18**

So stellen Sie den Backofen ein . . . . . 18

**Kuchen und Gebäck . . . . . 19**

Tipps zum Backen . . . . . 21

**Fleisch, Geflügel, Fisch . . . . . 23**

Tipps zum Braten . . . . . 28

**Aufläufe, Gratins, Toast . . . . . 29**

**Tiefkühl-Fertigprodukte . . . . . 30**

# Inhaltsverzeichnis

**Einkochen** . . . . . **31**
Vorbereiten . . . . . 31
So stellen Sie ein . . . . . 31
Einkochen von Obst . . . . . 32
Einkochen von Gemüse . . . . . 32
Gläser herausnehmen . . . . . 32
**Pflege und Reinigung** . . . . . **33**
Gerät außen . . . . . 33
Kochfeld . . . . . 33
Backofen . . . . . 36
Dichtungen . . . . . 37
Sockelschublade . . . . . 37
Zubehör . . . . . 37
**Eine Störung, was tun?** . . . . . **38**
Hinweise . . . . . 38
Backofenlampe auswechseln . . . . . 39
**Kundendienst** . . . . . **40**
**Umweltschutz** . . . . . **41**
Verpackung und Altgerät . . . . . 41
So können Sie Energie sparen . . . . . 42
**Prüfgerichte** . . . . . **44**

# Worauf Sie achten müssen

## Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

**Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zur Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.**

- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchsanweisung bei.
- ❑ Überprüfen Sie das Kochfeld auf Schäden, z. B. Kratzer an der Glaskeramik oder am Rahmen.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

## Sicherheitshinweise

- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendienst-Techniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr!
  Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus.
  Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung der Anschlusskabel könnte beschädigt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung für den Herd im Sicherungskasten aus.
- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.
  Schalten Sie das Gerät sofort aus.
  Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.
  Rufen Sie den Kundendienst.

- Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

## So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör).
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Legen Sie keine heißen Gegenstände (z. B. Backbleche) in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

# Aufstellen und Anschließen

Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Die Vorschriften des zuständigen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen eingehalten werden.

Wird der Herd falsch angeschlossen, entfällt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

## Für den Installateur

Zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen werden.

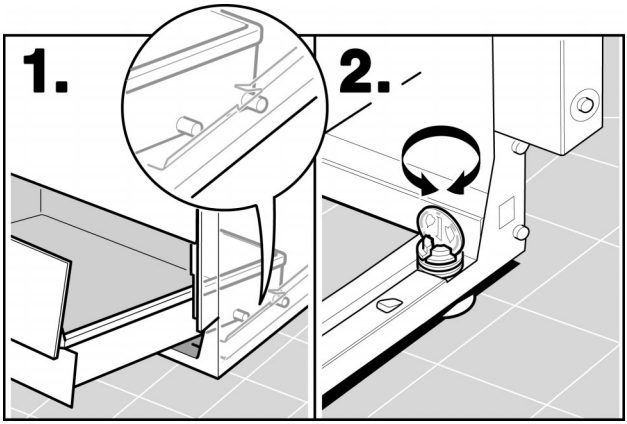
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse “Y“. Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur mit einer Seitenwand an hohe Raum- oder Möbelwände gestellt werden darf.

Hinsichtlich elektrischer Sicherheit ist der Herd ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist als Netzanschlussleitung eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

## Herd waagrecht aufstellen

Der Herd hat höhenverstellbare Füße, mit denen Sie kleine Unebenheiten des Bodens ausgleichen können. Damit Sie die Füße verstellen können, müssen Sie die Sockelschublade aushängen.



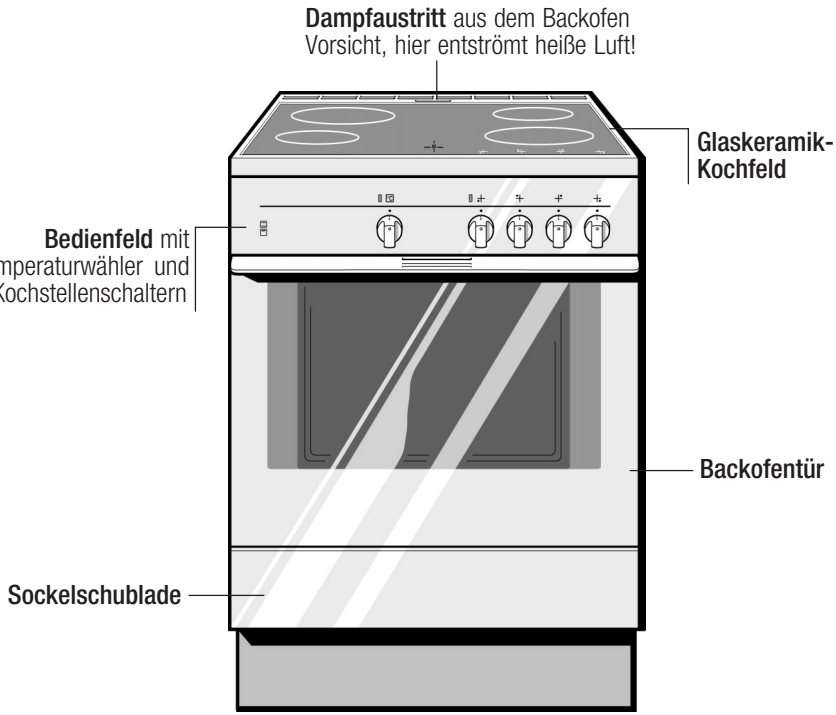

1. Ziehen Sie die Sockelschublade langsam nach vorn. Auf jeder Seite befinden sich zwei Zapfen. Sie führen die Schublade in der Schiene. Wenn links und rechts der vordere Zapfen in der Führungsschiene frei wird, heben Sie die Schublade etwas an. Wenn der zweite Zapfen frei wird, können Sie die Schublade nach oben herausnehmen.
2. Drehen Sie die Stellfüße nach Bedarf mit einer Münze höher oder tiefer, bis der Herd waagrecht steht. Die Stellfüße lassen sich besonders leicht drehen, wenn der Herd etwas angekippt wird.

Schieben Sie die Sockelschublade wieder ein.

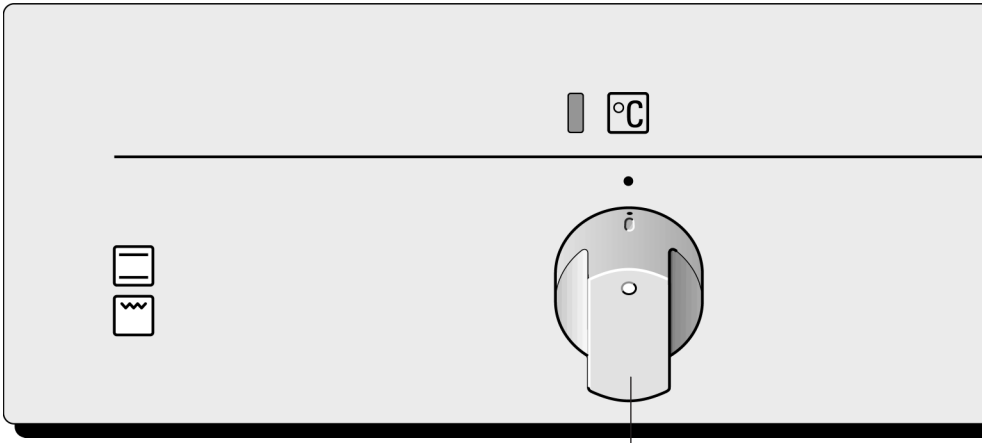
### Wandbefestigung

Zur Erhöhung der Kippsicherheit muss der Herd mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigt werden. Bitte beachten Sie die Montageanweisung für die Wandbefestigung.

# Das ist Ihr neuer Herd



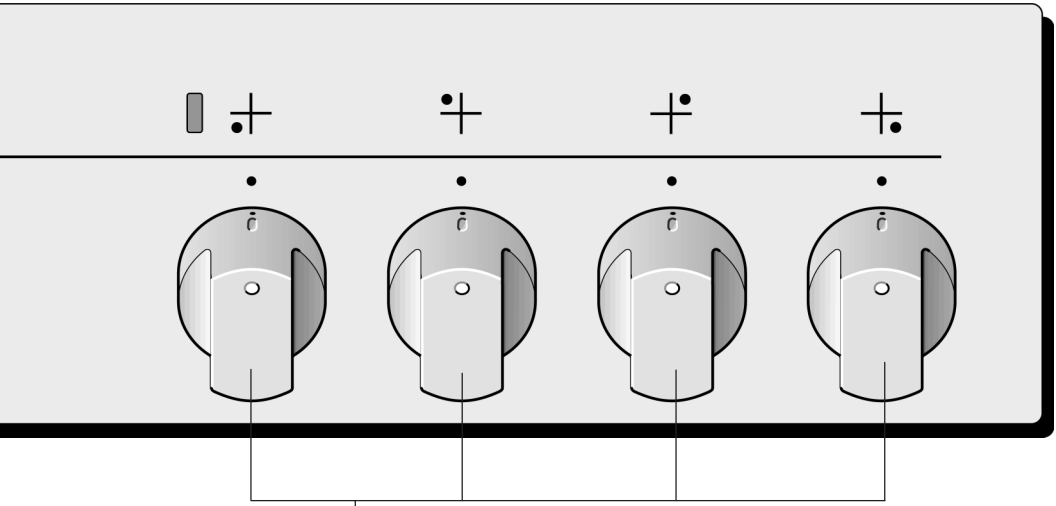

Detailabweichungen je nach Gerätetyp




**Temperaturwähler**
für den Backofen mit Anzeigelampe
Er hat die Stellungen:

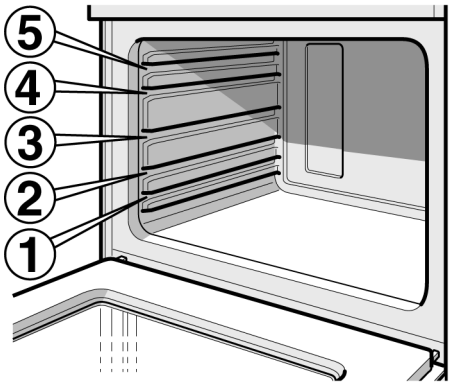
| | | |
|---|---|---|
| | = | Backofenlampe |
| 50-250 | = | Temperatur in ºC |
| | = | Flachgrillen |

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.



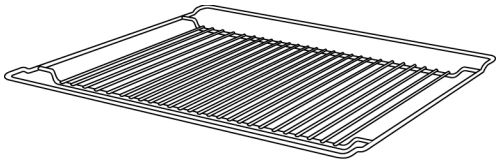
**Kochstellenschalter** mit
Anzeigelampe
Stellungen 1 bis 9
0 = Kochstelle aus
1 = niedrigste Kochstufe
9 = höchste Kochstufe

# Backofen und Zubehör

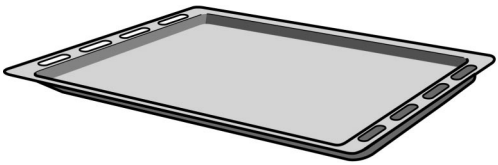



Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

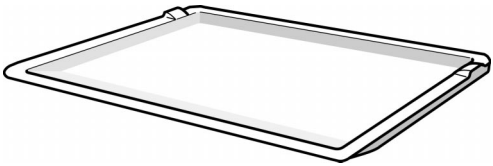
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



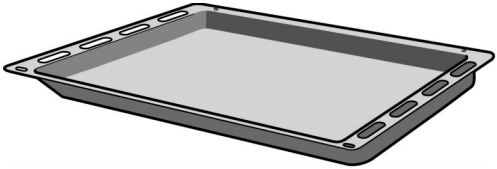
**Rost HZ 23400** für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Der Rost muss mit der Krümmung nach unten ⌣ eingeschoben werden.



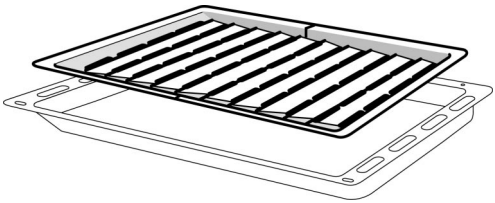
**Email-Backblech HZ 23100** für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



**Alu-Backblech HZ 21000 (Sonderzubehör)** für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.
Das Backblech immer auf Höhe 1 oder 2 einschieben.



**Universalpfanne HZ 23300 (Sonderzubehör)** für Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



**Grillblech HZ 22500 (Sonderzubehör)** für Fisch, Toast, Würstchen, Tiefkühlgerichte oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.

**Zubehör** können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

# Vor der ersten Benutzung

## Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf. Stellen Sie dazu den Funktionswähler auf ⊟ und den Temperaturwähler auf 240 °C. Schalten Sie nach 60 Minuten den Funktionswähler aus.

# Kochen

## So können Sie Schäden vermeiden

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

**Geschirr**

- ❑ Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- ❑ Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- ❑ Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- ❑ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- ❑ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

**Kochfläche**

- ❑ Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- ❑ Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- ❑ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber.
- ❑ Achtung: Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige, übergekochte Speisen müssen Sie sofort mit dem Glasschaber aus der heißen Kochzone schieben.
- ❑ Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- ❑ Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Kochfeldrahmen.

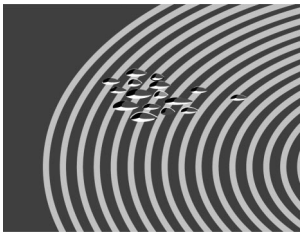
❑ Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge. Gehen Sie damit nicht zu nahe an den Kochfeldrahmen. Er könnte beschädigt werden.

**Farbliche Veränderungen des Kochfeldes**

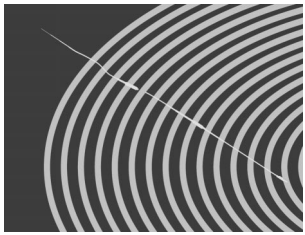
Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit ”Sidol für Ceran & Stahl” oder ”Stahl- Fix“ beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

**Beispiele zu möglichen Schäden**

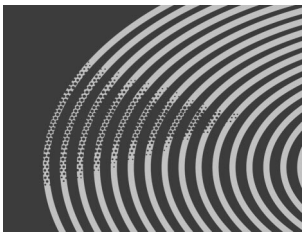
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



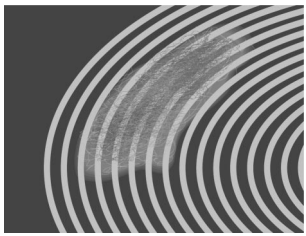
**Ausmuschelung** durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



**Kratzer** durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch rauhe Topfböden.

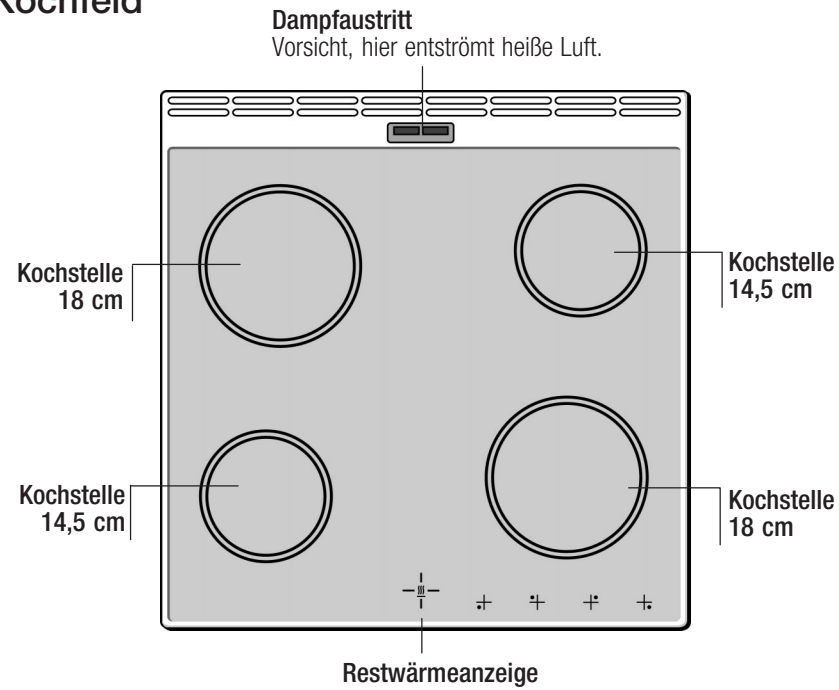


**Metallisch schillernde Verfärbungen** durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



**Abgeschmirgeltes Dekor** durch ungeeignete Reinigungsmittel.

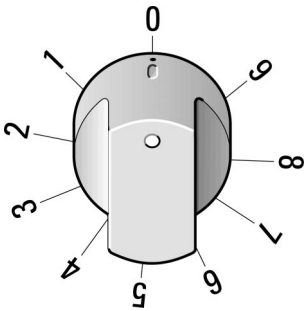
## Das Kochfeld




## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen heiß sind.
Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

## So stellen Sie ein




Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

0 = Kochstelle aus
1 = niedrigste Kochstufe
9 = höchste Kochstufe

Sie können den Schalter nach rechts oder links drehen.

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

## Tabellen

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, dass Garzeiten von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängen und dadurch Abweichungen möglich sind.

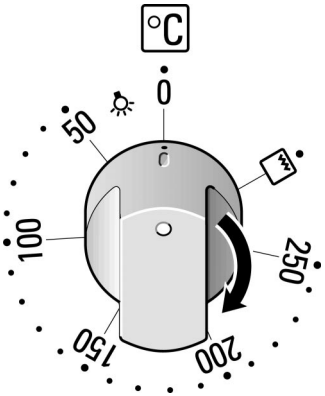
Stellen Sie den Kochstellen-Schalter zum Ankochen und Anbraten auf Stufe 9. Drehen Sie ihn dann auf die passende Fortkochstufe zurück.

| | **Beispiele** | **Kochstufe** |
|---|---|---|
| Schmelzen | Schokolade, Kuvertüre | 1 |
| | Gelatine | 1 |
| | Butter | 1-2 |
| Erwärmen | Gemüse (Dose) | 4-5 |
| | Brühe | 7-8 |
| Erwärmen und Warmhalten | Eintopf z. B. Linseneintopf | 2-3 |
| Dünsten | Fisch | 5-6 |
| Kochen | Reis | 2-3 |
| | Pellkartoffeln* | 4-5 |
| | Salzkartoffeln* | 4-5 |
| | Gemüse, frisch* | 3-5 |
| | Gemüse, tiefgekühlt | 4-5 |
| | Fleischbrühe | 3-5 |
| | Nudeln | 4-5 |
| Braten | Pfannkuchen (Flädle) | 6-7 |
| | Fischstäbchen | 6-7 |
| | Schnitzel | 7-8 |
| Schmoren | Schmorbraten | 4-5 |
| | Rouladen | 4-5 |

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:
Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont.
Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

# Backofen einstellen

## So stellen Sie den Backofen ein




Mit dem Temperaturwähler können Sie die Backofentemperatur oder den Grill einstellen.

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

**Wenn das Gericht fertig ist,** schalten Sie den Temperaturwähler aus.

# Kuchen und Gebäck

**Backformen**

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

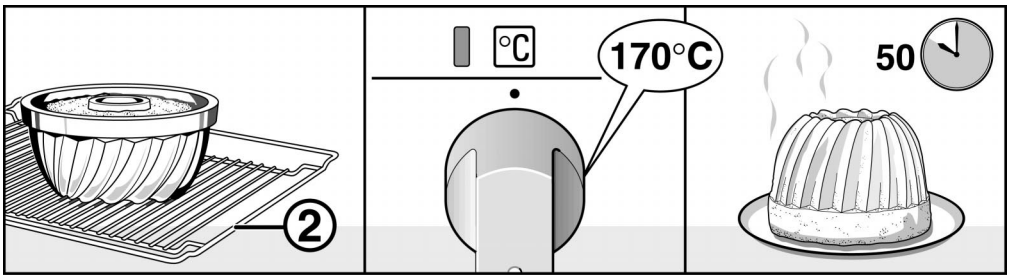
**Tabellen**

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

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge 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. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

Beispiel: Rührkuchen




| Kuchen in Formen | Form auf dem Rost | Höhe | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Rührkuchen einfach<br>Rührkuchen fein,<br>z. B. Sandkuchen | Napf-/Kranz-/<br>Kastenform | 2<br>1 | 170-190<br>160-180 | 50-60<br>60-70 |
| Tortenboden mit Rand aus Mürbteig | Springform | 1 | 190-210 | 25-35 |
| Tortenboden aus Rührteig | Obstbodenform | 2 | 170-190 | 20-30 |

| Kuchen in Formen | Form auf dem Rost | Höhe | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Biskuittorte | Springform | 1 | 160-180 | 30-40 |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbteig* | dunkle Springform | 1 | 180-200 | 70-90 |
| Obstkuchen fein, Rührteig | Springform/ Napfform | 1 | 170-190 | 50-60 |
| Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen) | Springform | 1 | 170-190 | 55-65 |

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

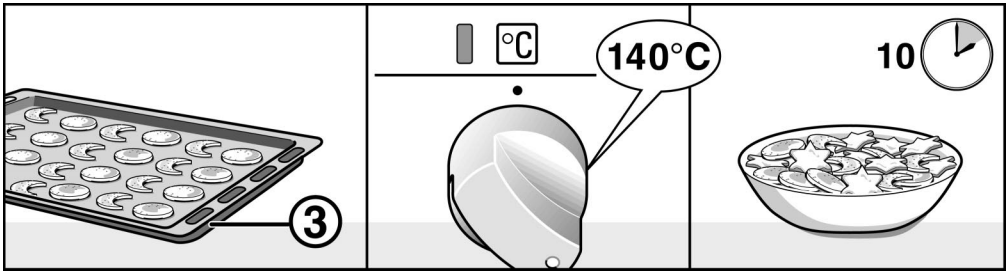
| Kuchen auf dem Blech | | Höhe | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag | Email-Bckblech | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)* | Email-Bckblech | 3 | 180-200 | 40-50 |
| Biskuitrolle (vorheizen) | Email-Bckblech | 2 | 180-200 | 15-20 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | Email-Bckblech | 3 | 180-200 | 30-40 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Email-Bckblech | 2 | 160-180 | 60-70 |
| Stollen mit 1 kg Mehl | Email-Bckblech | 2 | 160-180 | 90-100 |
| Studel, süß | Email-Bckblech | 2 | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Email-Bckblech | 3 | 200-220 | 25-35 |

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne (Sonderzubehör) verwenden.

| Brot und Brötchen | | Höhe | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen) | Email-Backblech | 3 | 250<br>200 | 8<br>+ 40-50 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen) | Email-Backblech | 3 | 250<br>200 | 8<br>+ 40-50 |
| Brötchen (z.B. Roggenbrötchen) | Email-Backblech | 3 | 200-220 | 20-30 |

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Beispiel: Plätzchen




| Kleingebäck | | Höhe | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Plätzchen | Email-Backblech | 3 | 140-160 | 10-25 |
| Baiser | Email-Backblech | 2 | 70-90 | 120-150 |
| Windbeutel | Email-Backblech | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Makronen | Email-Backblech | 2 | 110-130 | 30-40 |
| Blätterteig | Email-Backblech | 3 | 200-220 | 20-30 |

## 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 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 nur den Boden der Springform 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 wird unten zu dunkel.** | Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein. |
| **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 ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten. |
| **Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.** | Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus. |
| **Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.** | Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein. |
| **Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.** | Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden. |

| | |
|---|---|
| **Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.** | Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. |
| **Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.** | Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör). |
| **Die Plätzchen werden von unten zu dunkel.** | Schieben Sie das Emailbackblech beim nächsten Mal in Höhe 4 ein. |
| **Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.** | Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil tritt durch den Dampfaustritt aus. Der Wasserdampf kann sich an den Küchenfliesen oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt. |

# Fleisch, Geflügel, Fisch

| | |
|---|---|
| **Geschirr** | Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.<br>Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.<br>Glasgeschirr sollten Sie nach dem Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Auf einer kalten oder nassen Unterlage kann das Glas springen. |
| **Hinweise zum Braten** | Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.<br><br>Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.<br>Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Zeit wenden.<br>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.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 sbis 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 das Backblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.
Wenden Sie die Grillstücke nach ⅔ der angegebenen Zeit.

Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal.

## Fleisch

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

| Fleisch | Gewicht | Geschirr | Höhe | Temperatur °C, Grill | Dauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe) | 1 kg | | 2 | 220-240 | 80 |
| | 1,5 kg | geschlossen | 2 | 220-240 | 90 |
| | 2 kg | | 2 | 220-240 | 120 |
| Rinderlende | 1 kg | | 2 | 200-220 | 70 |
| | 1,5 kg | offen | 2 | 190-210 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | 180-200 | 90 |
| Roastbeef, rosa* | 1 kg | offen | 2 | 250 | 50 |
| Steaks, durchgegart | | Rost*** | 5 | | 25 |
| Steaks, rosa | | Rost*** | 5 | | 20 |
| Schweinefleisch ohne Schwarte (z.B. Nacken) | 1 kg | | 2 | 200-220 | 110 |
| | 1,5 kg | offen | 2 | 190-210 | 130 |
| | 2 kg | | 2 | 180-200 | 150 |

| Fleisch | Gewicht | Geschirr | Höhe | Temperatur °C, Grill | Dauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Haxe, Schulter) | 1 kg<br>1,5 kg<br>2 kg | <br>offen | 2<br>2<br>2 | 210-230<br>200-220<br>190-210 | 100<br>120<br>140 |
| Kasseler mit Knochen | 1 kg | geschlossen | 2 | 210-230 | 80 |
| Hackbraten | 750 g | offen | 2 | 170-190 | 70 |
| Würstchen | ca. 750 g | Rost*** | 4 | ▭ | 15 |
| Kalbsbraten (Schulter) | 1 kg<br>2 kg | offen | 2<br>2 | 200-220<br>180-200 | 100<br>120 |
| Lammkeule ohne Knochen | 1,5 kg | offen | 2 | 180-200 | 120 |

* 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.

*** Email-Backblech in Höhe 1 einschieben.

## Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

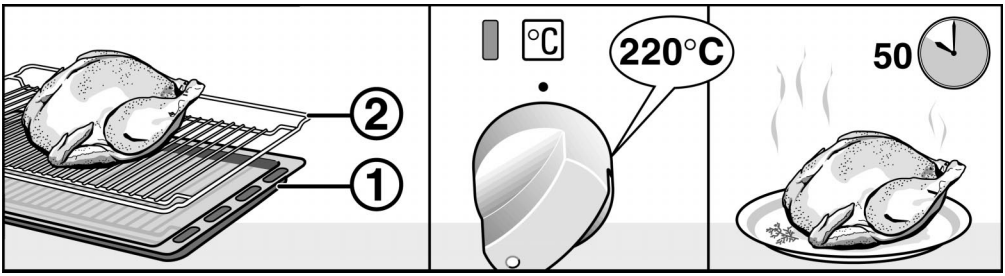
Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Bratzeit.

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

Geflügel können Sie zum Schluss noch 2 bis 3 Minuten übergrillen. Dann wird es knuspriger.

Beispiel: 1 ganzes Hähnchen



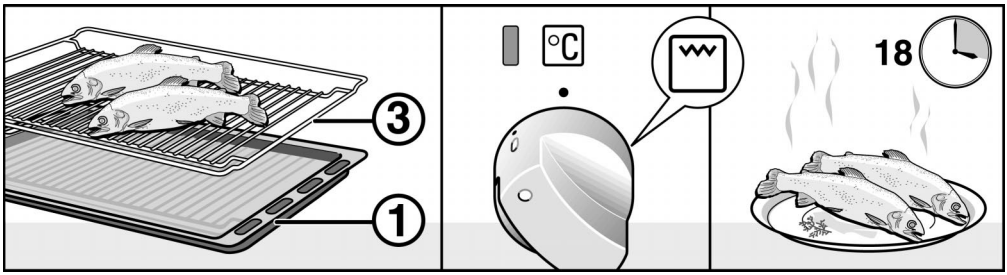

| Geflügel | Gewicht | Geschirr | Höhe | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück | je 400 g | Rost* | 2 | 200-220 | 40-50 |
| Hähnchenteile | je 250 g | Rost* | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Hähnchen ganz 1 bis 4 Stück | je 1 kg | Rost* | 2 | 220-240 | 50-80 |
| Ente | 1,7 kg | Rost* | 2 | 200-220 | 90-100 |
| Gans | 3 kg | Rost* | 2 | 180-200 | 110-130 |
| Babypute | 3 kg | Rost* | 2 | 170-190 | 80-100 |
| 2 Putenkeulen | je 800 g | Rost* | 2 | 190-210 | 80-100 |

* Email-Backblech in Höhe 1 einschieben.

# Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Gegrillter Fisch




| Fisch | Gewicht | Geschirr | Höhe | Temperatur °C, Grill | Dauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Fisch, gegrillt | à 300 g | Rost* | 3 | | 18-20 |
| | 1 kg | | 2 | 190-210 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Fisch in Scheiben z. B. Koteletts | à 300 g | Rost* | 4 | | 20-25 |

* Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1 ein.

# Tipps zum Braten

**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 und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

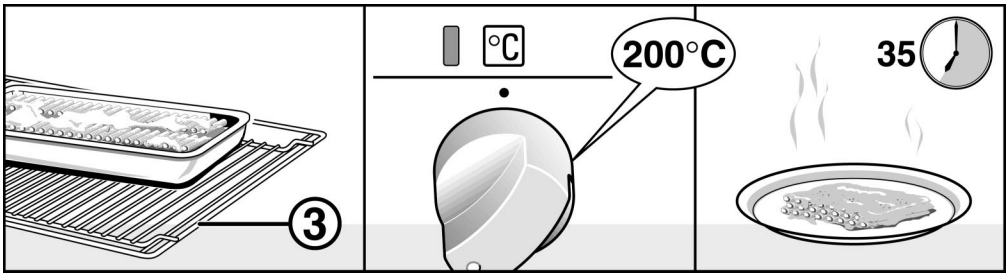
Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an den Küchenfliesen oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Pikante Aufläufe sind besonders knusprig, wenn sie zum Schluss noch 2 bis 3 Minuten übergrillt werden.

Beispiel: Nudelauflauf




| Gericht | Geschirr | Höhe | Temperatur °C, Grill | Dauer Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Aufläufe süß<br>(z. B. Quarkauflauf mit Obst) | Auflaufform | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten<br>(z. B. Nudelauflauf) | Auflaufform<br>Universalpfanne* | 3<br>3 | 200-220<br>200-220 | 35-45<br>30-40 |
| Aufläufe pikant aus rohen Zutaten<br>(z. B. Kartoffelgratin) | Auflaufform oder<br>Universalpfanne* | 2<br>2 | 170-190<br>170-190 | 50-60<br>50-60 |
| Toast bräunen 4-9 Stück | Rost | 5 | ▭ | 4-5 |
| Toast überbacken 4-9 Stück | Rost** | 4 | ▭ | 6-8 |

* (Sonderzubehör)

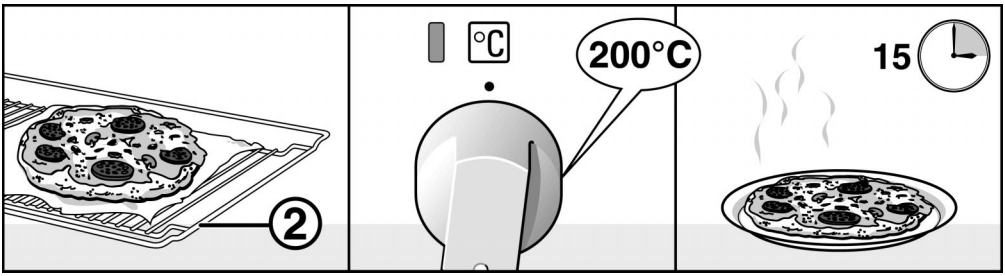
** Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1 ein.

# Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Tiefkühlpizza auf dem Rost




| Gericht | | Höhe | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Strudel mit Obstfüllung* | Email-Backblech | 3 | 190-210 | 40-50 |
| Pommes frites* | Email-Backblech | 3 | 240-250 | 25-30 |
| Pizza* | Rost | 2 | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-Baguette* | Rost | 3 | 200-220 | 15-20 |

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

**Hinweis**

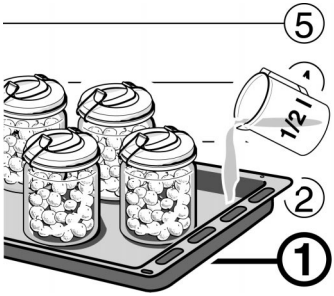
Das Email-Backblech kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

# Einkochen

## 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 (Sonderzubehör) in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne (Sonderzubehör) gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °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 Temperaturwähler 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 Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler 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.

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

## Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

## Kochfeld

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

Zur Reinigung des Kochfeldes benutzen Sie am besten den Glasschaber.

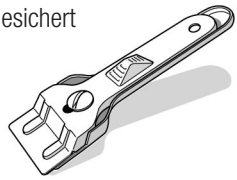
**Vorsicht**, die Klinge ist sehr scharf!

Entfernen Sie zuerst alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber. Gehen Sie dabei nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen. Beschädigte Klingen sollten Sie gleich erneuern.

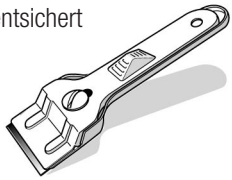
Nach der Benutzung des Glasschabers sichern Sie bitte immer die Klinge.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.

Schaber gesichert

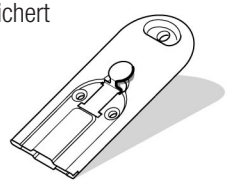


Schaber entsichert

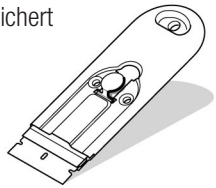


Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.

Schaber gesichert



Schaber entsichert



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

Anschließend reinigen Sie die Kochfläche in handwarmem Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie danach das Kochfeld nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

**Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:**

| Reinigungsmittel | Bezugsquellen |
|---|---|
| Glasschaber | Bau-/Hobbymärkte, Elektrofachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst |

| Reinigungsmittel | Bezugsquellen |
|---|---|
| Ersatzklingen | Bau-/Hobbymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst |
| AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungslotion, Sidol für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil. | Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser. |

**Ungeeignete Reinigungsmittel:**
Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol für Ceran & Stahl“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

**Kochfeldrahmen**

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

## Backofen

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie Folgendes beachten:

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

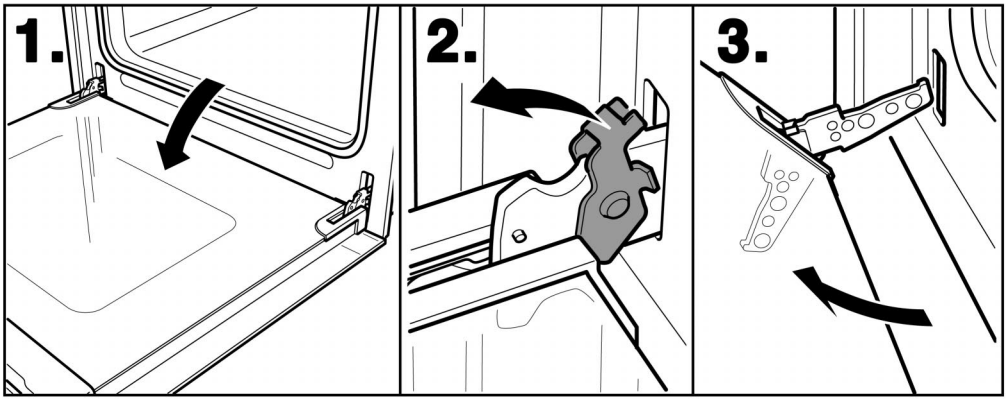
**Zur leichteren Reinigung**

❑ können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Temperaturwähler auf ☼.

❑ können Sie die Backofentür abnehmen:

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
3. Tür etwas schließen bis Anschlag, leicht anheben und nach vorne herausziehen. Das Einhängen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unter dem Scharnier richtig einrastet.




**Reinigung der Emailflächen**

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofen mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Ist der Backofen stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

❑ Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.

- ❑ Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 ºC aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- ❑ Den Backofen gründlich auswischen.

**Glasabdeckung der Backofenlampe**

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

**Hinweise**

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

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

## Dichtungen

Die Dichtungen am Backofen können Sie mit Spülmittel reinigen. Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

## Sockelschublade

Wischen Sie die Sockelschublade feucht aus. Wenn sie stärker verschmutzt ist, geben Sie etwas Spülmittel zum Reinigungswasser.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

## Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Schmutzreste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

# 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 |
|---|---|---|
| Der Herd funktioniert nicht. | Sicherung defekt. | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist. |
| | Stromausfall | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert. |

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

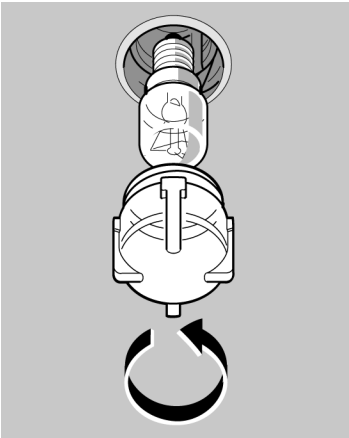
Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

## Hinweise

- ❑ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Die einzelnen Kochstellen können unterschiedlich hell leuchten. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- ❑ Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Kochstelle hinausscheinen.
- ❑ Die Heizung unter der Kochstelle regelt sich durch Ein- und Ausschalten. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höchster Stufe nur selten.

- Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

## Backofenlampe auswechseln



Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

**So gehen Sie vor:**

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen wieder einschalten.

Auch die Lampenabdeckung können Sie selbst auswechseln.

# Kundendienst

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

**E-Nummer und FD-Nummer**

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie in der Sockelschublade. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

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

| |
|---|
| Kundendienst ☎ |

# Umweltschutz

## Verpackung und Altgerät

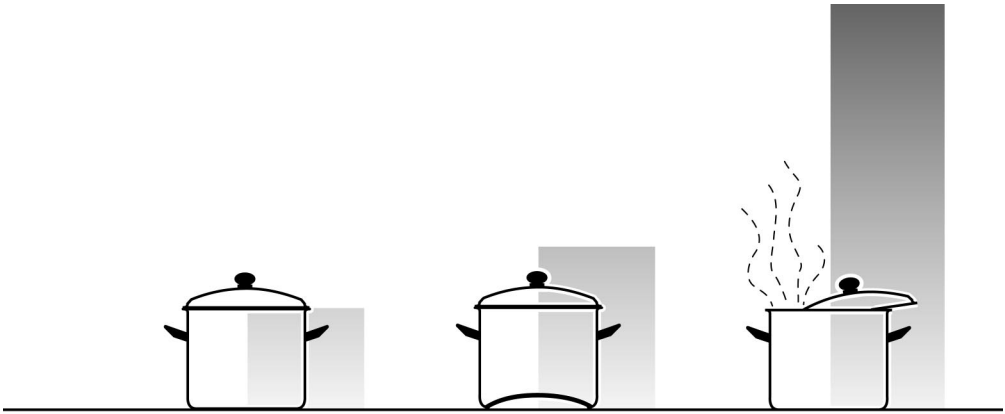
Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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.

## So können Sie Energie sparen

- ❑ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ❑ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- ❑ Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ❑ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- ❑ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.



| Stromverbrauch | normal | 1½fach | 4fach |
|---|---|---|---|
| | Topf mit ebenem Boden und Deckel | Topf mit unebenem Boden | Topf ohne Deckel |

- ❑ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ❑ Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung 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 Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertiggaren nutzen.

# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

**Backen**

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht | Zubehör und Hinweise | Höhe | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Spritzgebäck | Email-Backblech | 3 | 160-180 | 15-25 |
| Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen) | Email-Backblech | 3 | 180-200 | 15-25 |
| Wasserbiskuit | Springform | 1 | 160-180 | 30-40 |
| Hefeblechkuchen | Email-Backblech | 3 | 180-200 | 40-50 |
| Gedeckter Apfelkuchen | 1 Rost + 2 Weißblech-Springformen* Ø 20 cm | 1 | 210-230 | 65-75 |

* Die Formen diagonal versetzt auf den Rost stellen.

**Grillen**

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht | Zubehör | Höhe | Grillstufe | Dauer Minuten |
|---|---|---|---|---|
| Toast bräunen (10 Min. vorheizen) | Rost | 5 | | 1-2 |
| Beefburger* 12 Stück | Rost | 4 | | 25-30 |

* Email-Backblech in Höhe 1 einschieben.