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

HE 48E..

DE

5650 007 425

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 6

Vor dem Anschluss 6

Sicherheitshinweise 6

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden 7

Ihr neuer Herd 8

Das Bedienfeld 8

Versenkbare Schalter 12

Schnellaufheizung 12

Kindersicherung 12

Sicherheitsabschaltung 13

Restwärme-Anzeige für den Backofen 13

Die Heizarten 14

Kühlgebläse 16

Backwagen und Zubehör 16

Vor der ersten Benutzung 19

Uhrzeit einstellen 19

Grundeinstellungen 20

Grundeinstellungen ändern 21

Backofen aufheizen 21

Zubehör reinigen 21

Kochfeld einstellen 22

Kochstellen-Schalter 22

Ankoch-Elektronik 22

So stellen Sie ein: 23

Tabellen 23

Tipps zur Ankoch-Elektronik 25

Inhaltsverzeichnis

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 25

Kochfeld 27

Backofen einstellen 27

So stellen Sie ein 27

Der Backofen soll automatisch ausschalten 28

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 29

Beispiel 31

Kuchen und Gebäck 32

Tipps zum Backen 35

Fleisch, Geflügel, Fisch 38

Fleisch 39

Geflügel 40

Fisch 41

Tipps zum Braten und Grillen 41

Aufläufe, Gratins, Toasts 42

Tiefkühl-Fertigprodukte 43

Besondere Gerichte 44

Sanftgaren 45

Geschirr 45

So gehen Sie vor 45

Hinweise zum Sanftgaren 45

Tabelle 46

Tipps zum Sanftgaren 46

Auftauen 47

Dörren 48

Inhaltsverzeichnis

Einkochen 49

Vorbereiten 49

So stellen Sie ein 49

Einkochen von Obst 50

Einkochen von Gemüse 50

Gläser herausnehmen 50

Die Bratautomatik 51

Das sollten Sie zum Geschirr wissen 51

Bratprogramme 51

So bereiten Sie das Gericht vor 53

Wie lange dauert das Gericht? 55

So stellen Sie ein 55

Tipps zur Bratautomatik 57

Memory 59

Einstellung speichern 60

Einstellung programmieren 61

Memory starten 63

Wecker 64

So stellen Sie ein 64

Pflege und Reinigung 65

Gerät außen 65

Dichtungen 66

Kochfeld 66

Zubehör 66

Backofen 66

Wrasenfilter 68

Inhaltsverzeichnis

Eine Störung, was tun? 69

Backofenlampen auswechseln 70

Lisenendichtung auswechseln 73

Kundendienst 73

Umweltschutz 74

Verpackung und Altgerät 74

So können Sie Energie sparen 74

Prüfgerichte 75

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluss

- ❑ Montage und Anschluss dürfen nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt der Garantieanspruch.
- ❑ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß.
  Halten Sie Kinder fern.
  Verbrennungsgefahr!
- ❑ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt. 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 könnte beschädigt werden.
  Kurzschluss, Stromschlag!

- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus.
  Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.

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, dürfen Sie das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.
- ❑ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den Backwagen.
- ❑ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

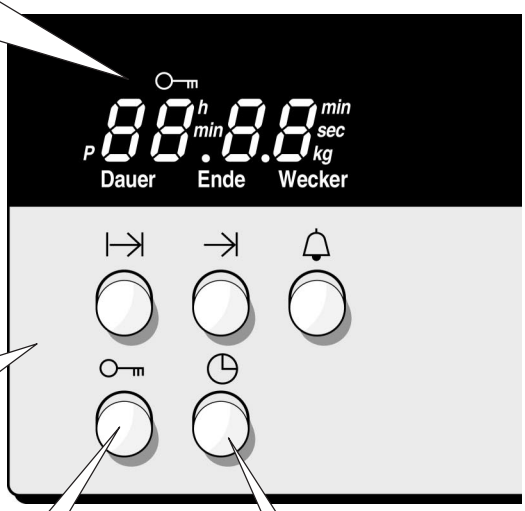
Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp

Anzeigefeld für die Elektronik-Uhr

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet im Anzeigefeld das entsprechende Symbol zur Bestätigung.
Sie können Uhrzeit, Dauer, Ende, Wecker, Programm und Gewicht für die Bratautomatik ablesen.
Das Symbol Schlüssel ⚷ leuchtet, wenn der Herd gesperrt ist.



Elektronik-Uhr

zum Einstellen von Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende.

⊢→| = Taste Dauer
→| = Taste Ende
🔔 = Taste Wecker
◷ = Taste Uhr

Taste Schlüssel

Damit sperren Sie den gesamten Herd.

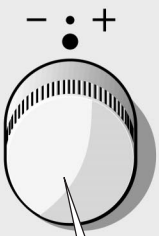
Taste Uhr

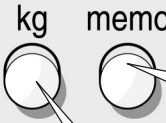
drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Klartext-Anzeige

Die Klartextanzeige ist in 19 Sprachen möglich.
- Sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen.
- Sie zeigt die gewählte Heizart an.
- Sie zeigt die Gerichte zum jeweiligen Programm der Bratautomatik.
- Sie gibt Ihnen Hinweise bei Störungen.
- Sie können die Grundeinstellungen ablesen.

deutsch





Taste memo

zum Abspeichern eines Lieblingsgerichtes.

Taste Gewicht

für die Bratautomatik

Drehknopf mit Anzeigelampe

Während die Anzeigelampe blinkt, können Sie die Einstellung verändern. Wenn sie erlischt, ist die Einstellung übernommen.

Anzeige für den Temperaturwähler

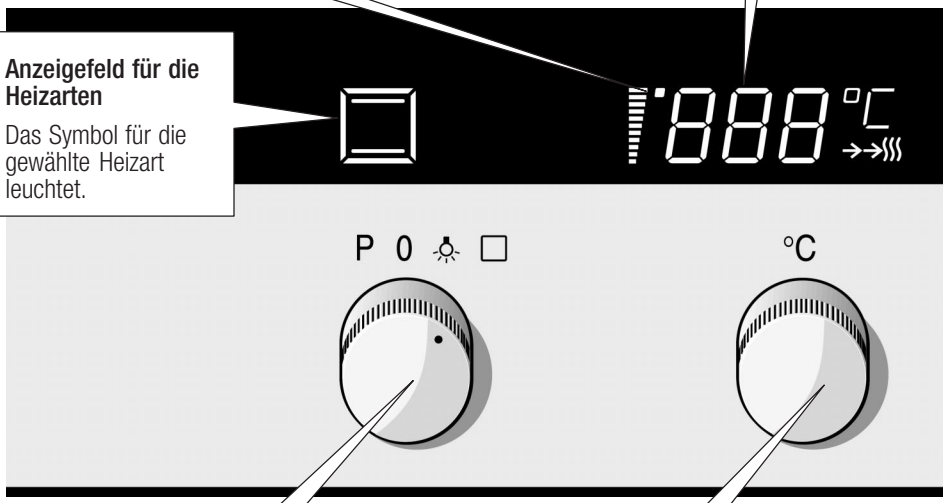
In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein passender Temperaturvorschlag, beim Grillen die Stufe 3. Sie können den Vorschlagswert mit dem Temperaturwähler verändern.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Anzeigefeld für die Heizarten

Das Symbol für die gewählte Heizart leuchtet.



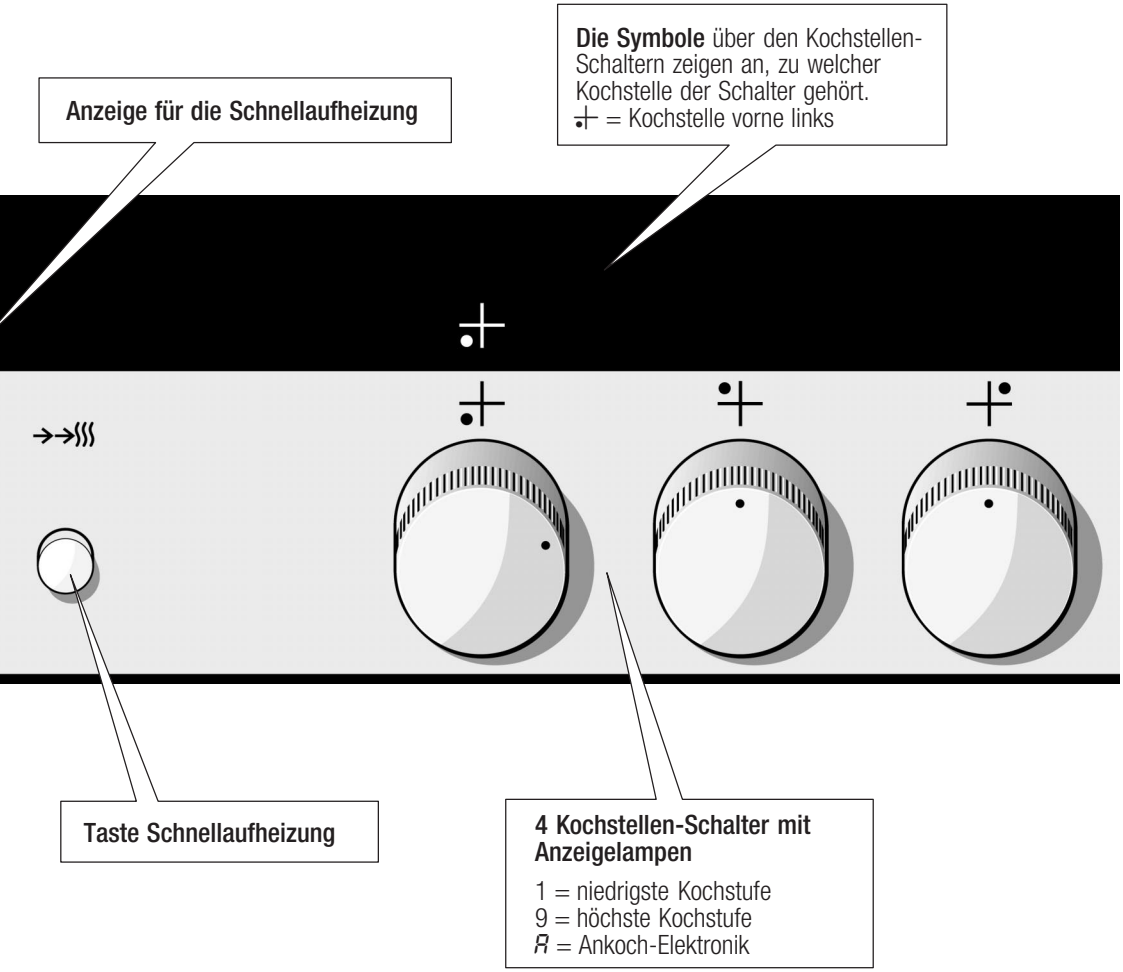
Funktionswähler für den Backofen

= Backofenlampe
= Ober- und Unterhitze
= Intensivhitze
= Ober- und Unterhitze spezial
= 3D-Heißluft
= Umluftgrillen
= Flachgrillen, kleine Fläche
= Flachgrillen, große Fläche
P = Damit wählen Sie die Bratautomatik, die Memory-Funktion oder das Programmieren von Grundeinstellungen an.

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, schaltet die Backofenbeleuchtung ein.
Schalten Sie den Funktionswähler aus, wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen.

Temperaturwähler für den Backofen

20-300 = Temperatur in °C
Flachgrillen, große und kleine Fläche
1 = Grill schwach
2 = Grill mittel
3 = Grill stark


Anzeige für die Schnellaufheizung
Die Symbole über den Kochstellen-Schaltern zeigen an, zu welcher Kochstelle der Schalter gehört.
= Kochstelle vorne links
Taste Schnellaufheizung
4 Kochstellen-Schalter mit Anzeigelampen
1 = niedrigste Kochstufe
9 = höchste Kochstufe
A = Ankoch-Elektronik

Versenkbare Schalter

Temperaturwähler und Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar, Funktionswähler und Kochstellen-Schalter nur in Aus-Stellung.
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden, die Kochstellen-Schalter nur nach rechts.

Schnellaufheizung

Sie können die Schnellaufheizung bei folgenden Heizarten benutzen:

- Ober- und Unterhitze
- Intensivhitze
- Ober- und Unterhitze spezial
- 3D-Heißluft
- Umluftgrillen

Stellen Sie wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol für die Schnellaufheizung leuchtet.

Ist die Schnellaufheizung beendet, erlischt das Symbol und ein kurzes Signal ist zu hören. Sie können Ihr Gericht in den Backofen geben.

Löschen

Drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol erlischt.

Hinweise

- ❑ Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- ❑ Wenn die Temperatur im Backofen nur geringfügig niedriger ist, als die eingestellte Temperatur für die Schnellaufheizung, schaltet diese nicht ein. Das Symbol leuchtet nicht.

Kindersicherung

Mit der Taste Schlüssel sperren Sie den gesamten Herd.

Herd sperren

Funktionswähler und Kochstellen-Schalter müssen ausgeschaltet sein.
Drücken Sie die Taste Schlüssel bis das Symbol in der Uhr-Anzeige leuchtet. Das dauert etwa sechs Sekunden (6s).

Sperre aufheben

Drücken Sie die Taste Schlüssel, bis das Symbol in der Uhr-Anzeige erlischt.

Hinweise

- ❑ Die Restwärme wird angezeigt, auch wenn Sie den Herd sperren. Wecker und Uhrzeit können Sie am gesperrten Herd einstellen.
- ❑ Wenn Sie den gesperrten Herd einstellen möchten, erinnert Sie die Klartext-Anzeige mit “Schlüsseltaste drücken (6s)” daran, dass Sie erst die Sperre aufheben müssen.

Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie die Einstellung am Backofen oder am Kochfeld mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv.

Backofen oder Kochstelle schalten aus. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur, der Grillstufe oder der Kochstufe.

Backofen

Fünf Minuten bevor der Backofen abschaltet, erscheint in der Klartext-Anzeige “Sicherheitsabschaltung”. Wenn er abschaltet, ertönt ein Signal. Der Text bleibt stehen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

Kochfeld

Wenn die Kochstellen-Anzeige blinkt, wurde die Sicherheitsabschaltung wirksam. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Sicherheitsabschaltung aufheben

Die Sicherheitsabschaltung heben Sie auf, indem Sie eine Dauer eingeben. Wenn Sie z.B. Pflaumen dörren wollen, stellen Sie eine Dauer von 10 Stunden ein. Der Backofen schaltet nach 10 Stunden automatisch aus.

Restwärme-Anzeige für den Backofen

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, können Sie in der Anzeige für den Temperaturwähler die Restwärme im Backofen ablesen.
Sie wird in 5 Grad-Schritten angezeigt. Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Anzeige.

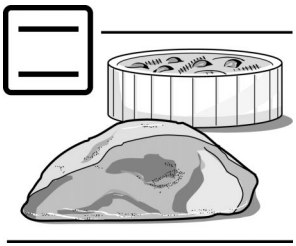
Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warm halten.
Bei Gerichten mit längeren Garzeiten schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor Ende aus. Ihr Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

Hinweise

- ❑ Die Restwärme-Anzeige können Sie auch ausschalten. Ändern Sie dazu die Grundeinstellung “Restwärme-Anzeige ja” auf “Restwärme-Anzeige nein” .
- ❑ Es kann sein, dass die Temperatur der Restwärme höher angezeigt wird, als die eingestellte Temperatur. Diese Schwankungen sind technisch bedingt.

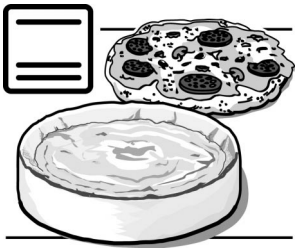
Die Heizarten

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



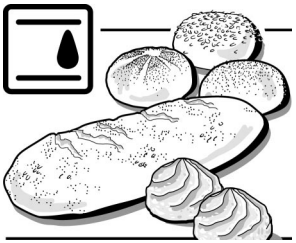
Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.
Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.
Mit Sanftgaren im Temperaturbereich von 70-120 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.



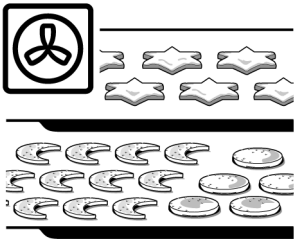
Intensivhitze

Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebäcke wie z.B. Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.
Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten ist Intensivhitze die ideale Heizart.



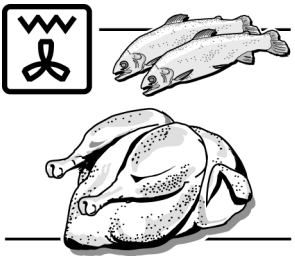
Ober- und Unterhitze spezial

Die Hitze kommt auch hier gleichmäßig von oben und unten auf das Gebäck. Die Feuchtigkeit, die dem Gebäck beim Backen entzogen wird, bleibt als Wasserdampf im Backofen. Das Gebäck trocknet nicht aus. Hefegebäck wie Brot, Brötchen oder Hefezopf gelingen so besonders gut. Auch für Brandteiggebäck wie Windbeutel ist diese Heizart bestens geeignet.



3D-Heißluft

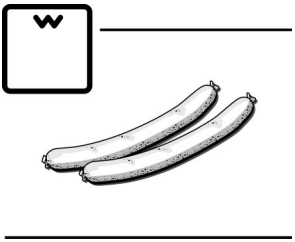
Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper. Mit 3D Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Plätzchen und Blätterteig sogar auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen, sowie Blätterteiggebäck gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
Zum Einkochen und Dörren sowie zum Auftauen im Bereich 20-60 °C ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



Umluftgrillen

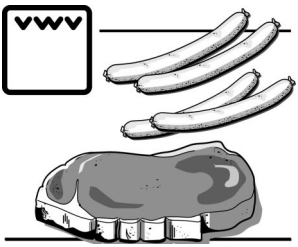
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.

Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



Flachgrillen - kleine Fläche

Dabei wird nur 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.



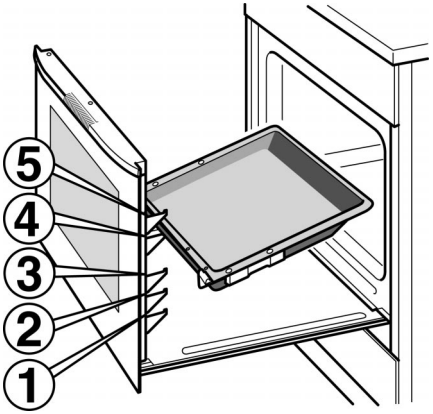
Flachgrillen - große Fläche

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

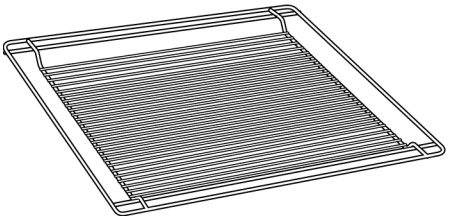
Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

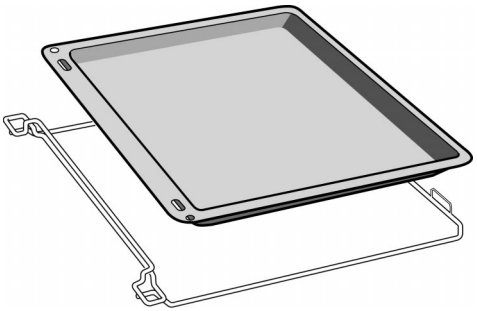
Backwagen und Zubehör



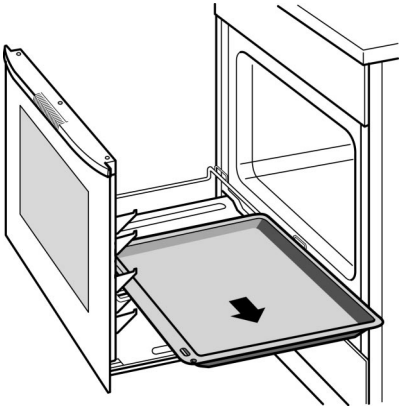
Das **Zubehör** wird in die Haken links und rechts am Backwagen eingehängt. Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen einhängen.



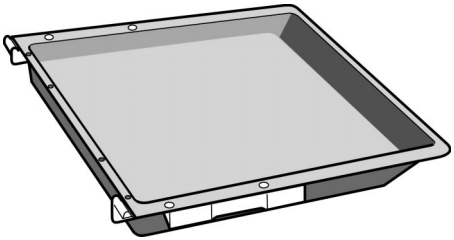
Rost HZ 24400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⁀ oder unten ‿ eingehängt werden.



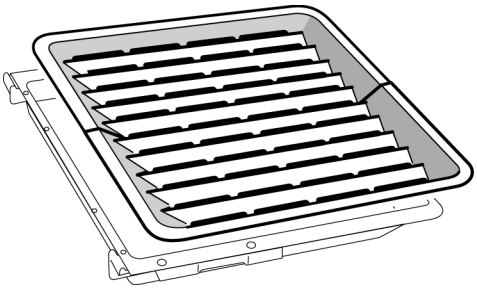
Träger mit Backblech ohne Haken HZ 24200 für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand in den Träger legen.



Das **Backblech ohne Haken** können Sie seitlich herausziehen.



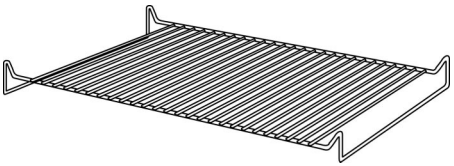
Universalpfanne HZ 24300 für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



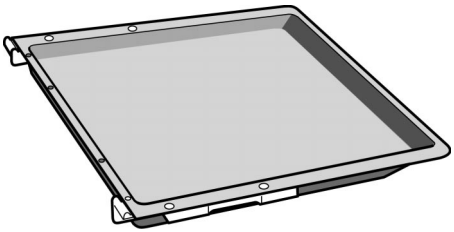
Grillblech HZ 22500 für Fisch, Toast, Würstchen, Tiefkühlgerichte oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.

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

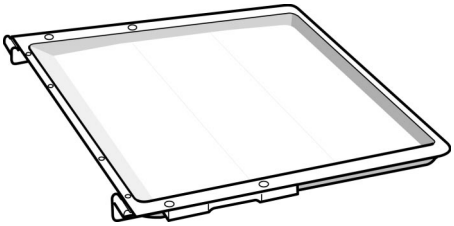
Sonderzubehör



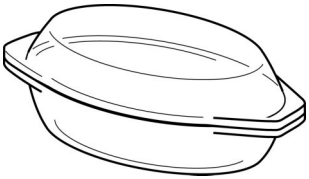
Rost HZ 22400 für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.



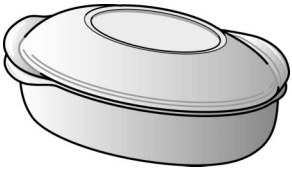
Email-Backblech mit Haken HZ 24100 für Kuchen und Plätzchen.



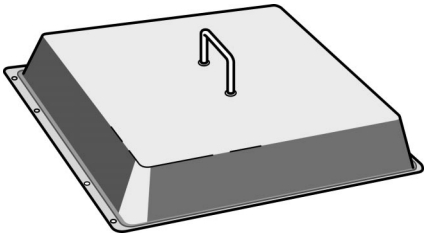
Alu-Backblech HZ 24000 für Kuchen und Plätzchen.



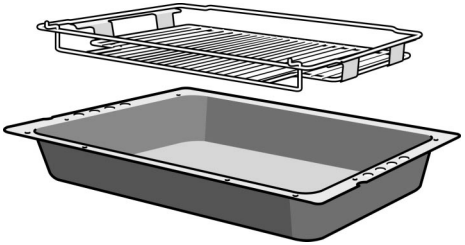
Glasbräter **HZ 9150** für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



Metallbräter HZ **26000**
Er ist auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes abgestimmt. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik im Backofen geeignet.



Deckel für die Profipfanne HZ 24701
Damit wird die Profipfanne zum Profibräter. Sie können Schmorgerichte für bis zu zwölf Personen zubereiten.



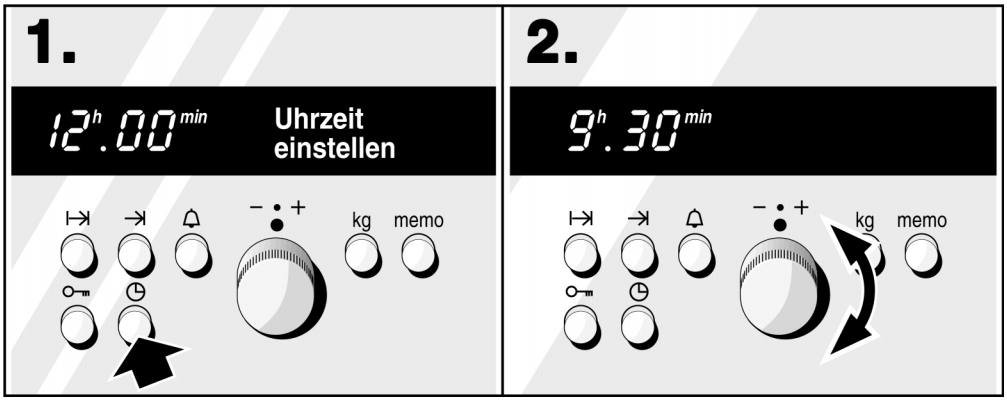
Profi-Pfanne und Rost HZ 24800 für die Zubereitung großer Mengen. Sie besteht aus einer extra tiefen Pfanne und einem Rost. Mit dem aufgesetzten Rost ist sie hervorragend zum Grillen geeignet.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie zum ersten Mal mit Ihrem neuen Herd kochen, müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Geben Sie dann die gewünschte Sprache für die Klartext-Anzeige ein und verändern Sie, wenn Sie möchten, die anderen Grundeinstellungen. Wie das geht, sehen Sie auf den nächsten Seiten.
Wischen Sie den Backofen und das Zubehör gut aus.

Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. In der Klartext-Anzeige erscheint “Uhrzeit einstellen”.



1. Taste Uhr ◷ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit aktualisieren.

Ändern der Uhrzeit (z.B. von Sommer- auf Winterzeit)

Verändern Sie die Zeit, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben.

Solange eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

Hinweise

- Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer, ein Ende oder die Bratautomatik eingestellt haben.
  Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr ◷. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellungen

Ihr Herd hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie haben die Möglichkeit diese Einstellungen individuell zu verändern.

Grundeinstellung	Änderungs-Möglichkeiten
Sprache für Klartextanzeige ist deutsch “deutsch”	Sie können 19 verschiedene Sprachen für die Klartext-Anzeige wählen.
Die Uhrzeit wird ständig angezeigt. “Uhrzeit” “ständig”	Die Uhrzeit wird nur angezeigt, wenn der Herd eingeschaltet ist “Uhrzeit” “nur bei Betrieb”
Die Restwärme im Backofen wird angezeigt. “Restwärmeanzeige” “ja”	Die Restwärme im Backofen wird nicht angezeigt. “Restwärmeanzeige” “nein”
Nach Ablauf einer Dauer oder einer Weckerzeit ist 10 Sekunden lang ein Signalton zu hören. “Summer” “kurz”	Sie können die Dauer des Signaltons verändern. “Summer” “mittel” = 2 Minuten “Summer” “lang” = 5 Minuten
Zwischen den einzelnen Einstell-Schritten gibt es eine Wartezeit, bis die Werte übernommen werden. Diese Wartezeit beträgt 10 Sekunden. “Einstelldauer” “lang”	Sie können die Wartezeit verändern. “Einstelldauer” “kurz” = 5 Sekunden “Einstelldauer” “mittel” = 7,5 Sekunden
Das Kühlgebläse läuft nach, bis die Temperatur im Backofen auf 80 °C abgesunken ist. “Kühlgebläse” “Nachlauf lang”	Sie können die Nachlaufzeit verändern. “Kühlgebläse” “Nachlauf kurz” = 140 °C “Kühlgebläse” “Nachlauf mittel” = 110 °C

Grundeinstellungen ändern

Sehen Sie zuerst auf der Seite vorher nach, welche Grundeinstellungen Sie ändern wollen.

Die Grundeinstellungen erscheinen der Reihe nach in der Klartext-Anzeige. Wenn Sie eine Einstellung nicht verändern wollen, warten Sie bis die nächste Grundeinstellung in der Anzeige erscheint. Schneller geht es, wenn Sie die Taste “kg” drücken.

So ändern Sie die Grundeinstellungen:

1. Funktionswähler auf “P” stellen.

2. Gleich darauf die Tasten Dauer ⊢→| und Wecker 🔔 gleichzeitig drücken, bis in der Klartext-Anzeige “deutsch” erscheint.

3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Sprache wählen.

Nach einigen Sekunden erscheint die nächste Grundeinstellung “Uhrzeit ständig”. Ändern Sie mit dem Drehknopf die Einstellung auf “Uhrzeit nur bei Betrieb” oder warten Sie, bis die nächste Grundeinstellung erscheint. Mit dem Drehknopf können Sie alle Grundeinstellungen ändern.

Korrektur

Schalten Sie den Funktionswähler aus und beginnen Sie von vorn.

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.

Zubehör reinigen

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte das Zubehör gründlich mit Spüllauge.

Kochfeld einstellen

Kochstellen-Schalter

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung
"A" = Ankoch-Elektronik wird aktiviert

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte drehen Sie nicht darüber hinaus.

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

Ankoch-Elektronik

Dieser Herd hat für alle vier Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

Fortkochstufe 6 bis 8. 3 Minuten, damit beim Braten das Fett nicht überhitzt wird.*

*Ausnahme: Kochfeld mit Induktions-Kochstellen. Sehen Sie bitte in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld nach.

So stellen Sie ein:

Beispiel: 750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe), 250 ml Wasser, Salz.

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen.

ohne Ankoch-Elektronik

1. Kochstellen-Schalter auf Stufe 9 drehen. Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.
2. Zurückschalten auf Kochstufe 4.. Die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen lassen.

mit Ankoch-Elektronik

Kochstellen-Schalter rechts herum kurz über Stufe 9 hinaus auf Symbol A drehen und sofort auf die Fortkochstufe 4. zurückschalten.

Nach 30 bis 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Hinweis

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet bzw. nicht geeignet ist, sehen Sie in den folgenden Tabellen.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g-800 g	A 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	A 2.-3.	3-6
Milch	200 ml-400 ml	A 1.-2.	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf, z. B. Linseneintopf	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	A 2.-3.	8-15
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	A 5-6	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	A 1.-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	A 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4.-5.	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen		A 6-7	8-11
Pfannkuchen (Flädle)		A 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		A 7-8	7-10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankochstufe 9 in Minuten	Fortkoch-stufe	gesamte Garzeit in Minuten
Schmelzen				
Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten				
Milch	½ ltr.-1 ltr.	3-4	1.-2.	8-12 Min.
Garziehen				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-15	4.-5.	30-40 Min.
Kochen				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g-400 g	8-12	5-6	10-15 Min.
Braten				
Steaks	2-4 Stück	3-4	7.-8.	5-10 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	400 g pro Füllung	10-15	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400 g pro Füllung	10-15	4-5	fortlaufend frittieren

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt. Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise. Reis garen Sie am besten in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden müssen (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder Ähnliches kocht über.

Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne (das Fett läuft in Schlieren über den schräggehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh - Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

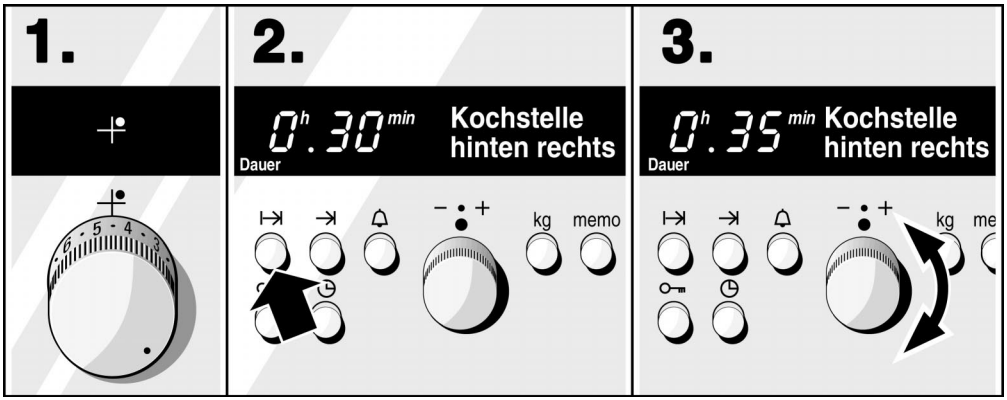
Sie können eine beliebige Kochstelle automatisch ausschalten lassen.

Voraussetzung

- ❑ Es darf noch keine Dauer eingestellt sein.
- ❑ Es darf keine Bratautomatik und kein Memory eingestellt sein.

So stellen Sie ein

Beispiel: 750 g Pellkartoffeln mit Ankoch-Elektronik, Fortkochstufe 4..



1. Die gewünschte Kochstelle einschalten.

2. Gleich danach Taste Dauer I→I drücken.

3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal und die Anzeigelampe blinkt. Die Kochstelle schaltet automatisch aus. Sie können das Signal vorzeitig mit der Taste Dauer I→I löschen. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Korrektur

Taste Dauer I→I drücken und mit dem Drehknopf die Dauer verändern.

Löschen

Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Hinweise

- ❑ Sie können eine Dauer von einer Minute bis zu einer Stunde einstellen.
- ❑ Wenn Sie erst während des Kochens eine Dauer einstellen wollen, schalten Sie den Kochstellen-Schalter kurz aus. Stellen Sie dann ein, wie vorher beschrieben.
- ❑ In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie möchten wissen, wie lange es noch dauert, bis die Kochstelle ausschaltet. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- ❑ Kochfeld mit Sensorautomatik: Die Dauer läuft erst ab, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Kochfeld

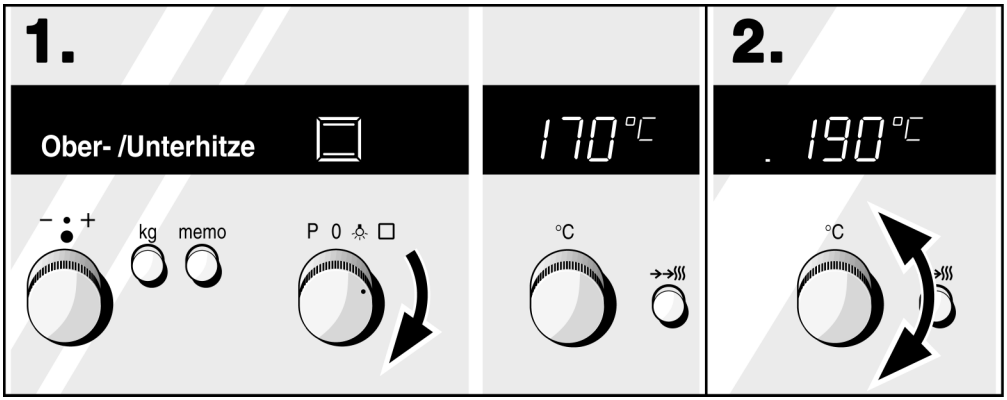
Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung und Informationen zur Pflege und Reinigung.

Backofen einstellen

Stellen Sie die Heizart und dann die Temperatur oder Grillstufe ein. Das ist alles. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen aus.

Ihr Backofen kann aber auch automatisch nach einer eingestellten Dauer ausschalten. Und wenn Sie weg müssen, können Sie den Backofen so einstellen, dass er selbst ein- und ausschaltet.

So stellen Sie ein



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Vorschlagstemperatur. Wenn Sie diesen Wert nicht ändern, startet der Backofen nach einigen Sekunden.

2. Mit dem Temperaturwähler die vorgeschlagene Temperatur oder Grillstufe ändern.
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Sie können die Temperatur oder Grillstufe jederzeit ändern.

Hinweise

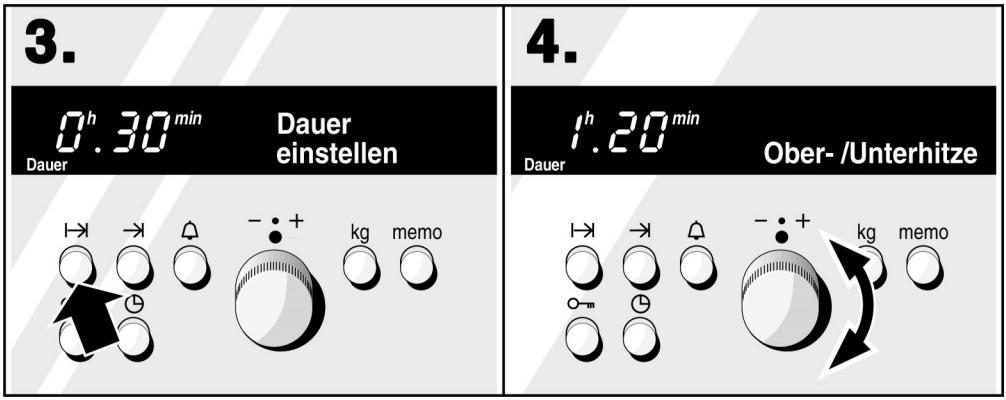
- ❑ Mit dem Temperaturwähler können Sie im Bereich 30-100 °C in 1-Grad-Schritten, ab 100-300 °C in 5-Grad-Schritten einstellen.
- ❑ Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg an. Vorheizen: Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.
- ❑ Wenn Sie Flachgrillen oder Umluftgrillen eingestellt haben, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Es darf keine Dauer für eine Kochstelle eingestellt sein.

So stellen Sie ein

Stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler ein, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben.



3. Taste Dauer I→I drücken.

4. Mit dem Drehknopf die vorgeschlagene Dauer verändern.
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint “Guten Appetit” oder “Auftauen fertig”. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

Ist das Gericht noch nicht ganz fertig, drücken Sie die Taste Dauer I→I und stellen Sie mit dem Drehknopf noch einmal eine Dauer ein.

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer I→I und korrigieren Sie die Dauer mit dem Drehknopf.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

- In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt. Der Zeitpunkt zu dem das Gericht fertig ist, erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.
- Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

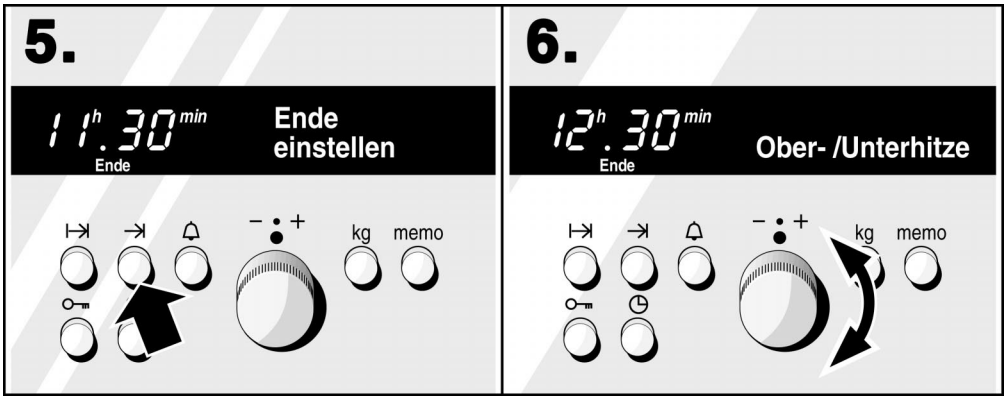
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

Sie haben wichtige Termine. Das Essen soll trotzdem pünktlich fertig sein. Das ist ganz einfach, denn der Backofen schaltet sich selbst ein und zum gewünschten Zeitpunkt aus.

So stellen Sie ein

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1**-**4** beschrieben. Beginnen Sie gleich darauf mit Punkt **5**.



5. Taste Ende →| drücken.
In der Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.

6. Mit dem Drehknopf die neue Endezeit einstellen.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus. In der Uhr-Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint "Guten Appetit" oder "Auftauen fertig". Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende →|. Verändern Sie die Endezeit mit dem Drehknopf.

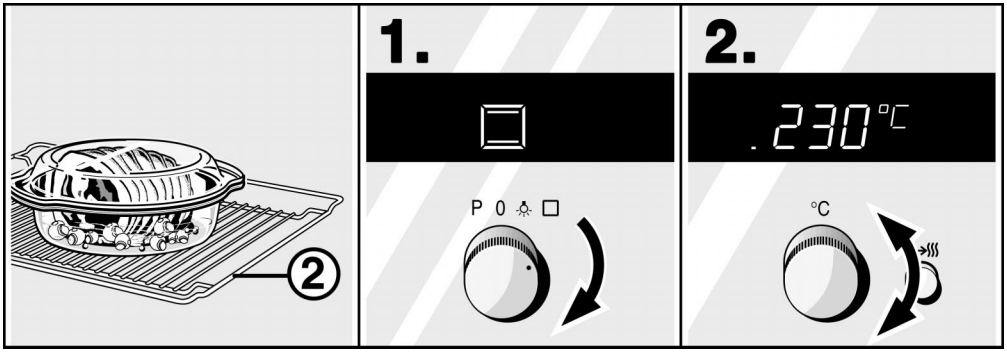
Löschen Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

- ❑ Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →| drücken.

Beispiel

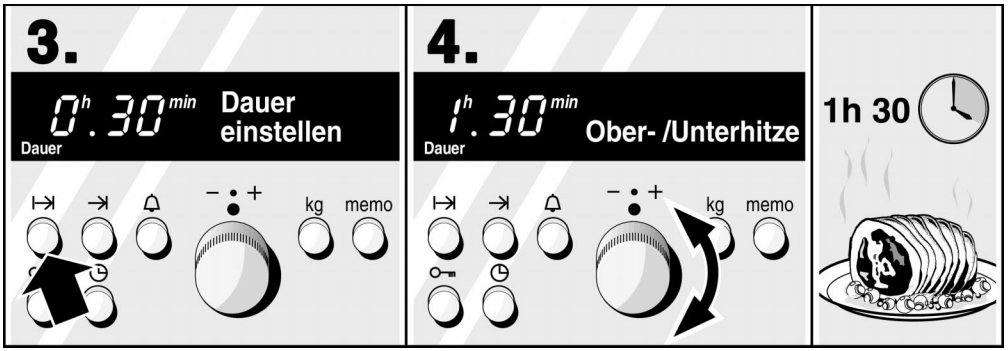
1 kg Rinderschmorbraten aus der Tabelle “Fleisch”, Ober- und Unterhitze, 230 °C, 90 Minuten.



Den geschlossenen Bräter mit 1 kg Schmorbraten auf den Rost in Höhe 2 stellen.

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 230 °C einstellen.

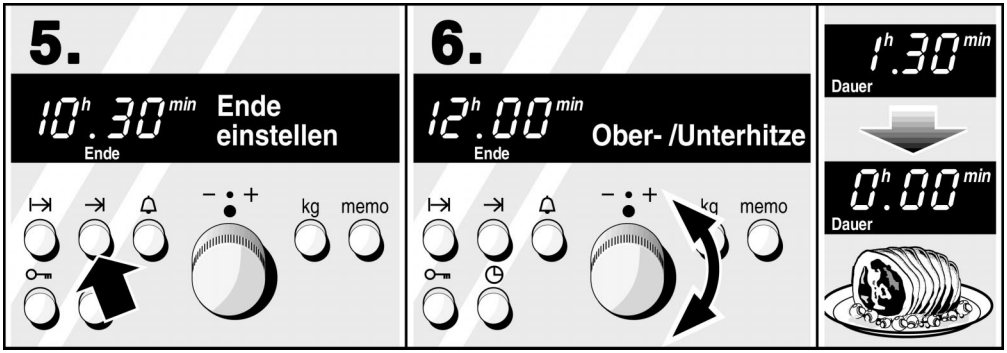


3. Taste Dauer drücken.

4. Mit dem Drehknopf 1 Stunde 30 Minuten einstellen.

Nach 1 Stunde 30 Minuten schaltet sich der Backofen aus.

Es ist 9.00 Uhr. Sie haben wichtige Termine. Der Schmorbraten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Stellen Sie ein, wie in Punkt **1**-**4** und dann gleich weiter mit **5** und **6**.



5. Taste Ende →| drücken.
Der Braten wäre um 10.30 Uhr fertig.

6. Mit dem Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.

Der Backofen schaltet automatisch um 10.30 Uhr ein und um12.00 Uhr aus.

Kuchen und Gebäck

Backformen

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

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 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. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Bedingt durch die hohe Feuchtigkeit kann sich beim Backen mit Ober- und Unterhitze spezial 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		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2		140-160	60-70
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		180-200	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		200-220	40-50

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4	 	170-190 160-180	20-30 35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4	 	170-190 160-180	40-50 50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	3		180-200	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	3		150-170	65-75
Stollen mit 1 kg Mehl	Blech	3		140-160	85-95
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	60-80
Pizza	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4	 	200-220 160-180	25-35 35-45

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	 	280 200	8 +35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	 	280 200	8 +40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Blech	4		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Plätzchen*	Blech	3		160-180	10-25
	Blech + Universalpfanne	2+4		140-160	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		140-160	30-40

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Baiser	Blech	3		80-100	100-150
Windbeutel	Blech	2		210-230	30-40
Makronen*	Blech	2		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne	2+4		110-130	35-45
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		110-130	40-50
Blätterteig*	Blech	3		180-200	20-30
	Blech + Universalpfanne	2+4		180-200	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		180-200	35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

** Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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 wird unten zu dunkel.	Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.
Der Kuchen wird unten zu hell.	Schieben Sie ihn tiefer ein oder verwenden Sie beim nächsten Mal Intensivhitze.
Sie wollen in hellen Formen backen.	Helle Formen sind zum Backen nicht so gut geeignet, da sie die Wärme reflektieren. Gebäcke, die viel Unterhitze benötigen, wie Quiche lorraine, Quarktorte und Biskuit backen Sie am besten mit Intensivhitze. Für Rührkuchen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich.
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 Backzeit.
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, so dass 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. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech 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. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront 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 sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, 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.

Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Zeit wenden.

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 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie die 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.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⌒ oder unten ⌣ eingehängt werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

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	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten	1 kg		2		230-250	90
(z. B. Hochrippe)	1,5 kg	geschlossen	2		230-250	100
	2 kg		2		230-250	110
Rinderlende	1 kg		2		220-240	70
	1,5 kg	offen	2		210-230	80
	2 kg		2		200-220	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		240-260	40
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe 3	25
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3	20
Schweinefleisch ohne	1 kg		2		220-240	100
Schwarte (z. B. Nacken)	1,5 kg	offen	2		210-230	140
	2 kg		2		200-220	160
Schweinefleisch mit	1 kg		2		200-220	100
Schwarte**	1,5 kg	offen	2		190-210	140
(z. B. Schulter, Haxe)	2 kg		2		190-210	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		230-250	80
Hackbraten	750 g	offen	2		190-210	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech in der Universalpfanne	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		220-240	80
	2 kg		2		180-200	150
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		170-190	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.

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 auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech so in die Universalpfanne, dass die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben, damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech*	2		200-220	40-60
Hähnchenteile	je 250 g	Grillblech*	2		200-220	35-45
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		220-240	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		190-210	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		170-190	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2		190-210	90-110

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch gegrillt	à 300 g		3		Stufe 2	20-25
	1 kg	Grillblech*	2		190-210	60-70
	1,5 kg		2		180-200	70-80
Fisch in Scheiben z.B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4		Stufe 3	30-35

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

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 und 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, Toasts

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		170-190	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauflauf)		Auflaufform, Universalpfanne	2 3		210-230 210-230	30-40 20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder Universalpfanne	2 2		160-180 160-180	55-65 55-65
Toast bräunen	4 Stück 12 Stück	Rost oder Grillblech**	5 5		Stufe 3 Stufe 3	6-7 4-5
Toast überbacken	4 Stück 12 Stück	Rost oder Grillblech**	4 4		Stufe 3 Stufe 3	7-10 5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3		180-200	40-50
Pommes frites	Grillblech**	3		240-260	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		200-220	20-25

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

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Hinweis

Die Universalpfanne 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.

Besondere Gerichte

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 20 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Jogurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Jogurt aus 1 Liter Milch	Tassen auf Rost	1		38 - 40	6 - 8 Std.
Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 35 °C abkühlen. 1-2 EL Jogurt einrühren und in Tassen umfüllen. Backofen 5 Minuten auf 60 °C vorheizen. Die Tassen abgedeckt auf den Rost in Höhe 1 stellen und wie angegeben zubereiten.					
Pizza*, Flammkuchen* (dünn belegter Hefeteig), vorheizen	Pizzaform Universalpfanne	1 3		300 300	7 - 12 Min. 7 - 12 Min.
Fleisch im Brotteig* Vorheizen auf 280-300 °C	Universalpfanne	2		170 - 190	110 - 120 Min.
750 g bis 1 kg Fleisch und genau soviel Brotteig.					
2 kg Fisch im Ganzen, z. B. frischer Lachs	Grillblech**	2		280 - 300 95	10 Min. 50 - 60 Min.
Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280-300 °C vorheizen. Den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.					

* Backpapier nur verwenden, wenn es für diese Temperaturen geeignet ist.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Die Backofenbeleuchtung schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B.eine Servierplatte aus Porzellan.

So gehen Sie vor

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze wählen und mit dem Temperaturwähler 90 °C einstellen.
   Den Backofen vorheizen und dabei eine Platte auf dem Rost in Höhe 2 mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte geben.
3. Die Platte mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und nachgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

Hinweise zum Sanftgaren

- ❑ Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch.
- ❑ Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.
- ❑ Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.
- ❑ Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- ❑ Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- ❑ Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

	Anbraten auf der Kochstelle (Minuten)	Nachgaren im Backofen (Minuten)
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2	20-30
kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2	35-50
Mittlere Fleischstücke		
ganzes Filet (400-800 g)	rundherum 4-5	75-120
Lammrücken (ca. 450 g)	pro Seite 2-3	50-60
doppeltes Kotelett	rundherum 7-9	100-120
Große Fleischstücke		
ganzes Filet (ab 900 g)	rundherum 6-8	120-150
Braten (600 g-1 kg)	rundherum 8-10	120-150
Braten (1,1-2 kg)	rundherum 8-10	180-270

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren den Temperaturwähler auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

Auftauen

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.

	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.

Dörren

- ❑ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ❑ Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.
- ❑ Legen Sie Backblech und Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Lebensmittel	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		50-80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		50-80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		50-80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		50-60	ca. 3

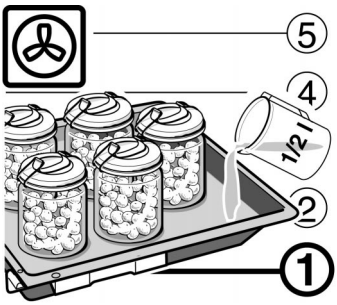
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörrte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 in Höhe 1 einhängen. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backwagen schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 30 bis 40 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler zurück auf 30 °C.

Nach 25 bis 35 Minuten 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. Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

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

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zunächst auf etwa 120 bis 140 °C, danach auf 30 °C zurück.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	danach 30 °C
Gurken	-	ca. 25 Minuten
Rote Bete	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 40 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

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

Die Bratautomatik

Braten im geschlossenen Geschirr

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.

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie deshalb immer ein Bratgeschirr mit gut schließendem Deckel.

Geeignet ist
hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C). Benutzen Sie Glas- bzw. Glaskeramikgeschirr. Wenn Sie einen Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Das Gericht bräunt stärker.

Beachten Sie bitte die Hinweise des Geschirrherstellers.

Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen. Deshalb sollte der Abstand zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm betragen.

Das Geschirr sollte so groß sein, dass das Fleisch den Boden zu etwa zwei Drittel bedeckt. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

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

Bratprogramme

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

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
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	0,5-2,5 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	09	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	10	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	11	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	12	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	13	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	14	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	15	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	17	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	18	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	19	0,5-2,0 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	20	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	21	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	22	0,5-2,0 kg	ja

Gerichte gefroren	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	23	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	24	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	25	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	26	0,5-2,0 kg	ja

Welches Gewicht stellen Sie ein?

Gerichte	Eingabe
Braten und Geflügel	Fleischgewicht
Hackbraten	Gesamtgewicht
Eintöpfe: - vegetarisch (Gemüsesuppe) - mit Fleisch	 Gemüsegewicht Fleischgewicht
Geflügelkeulen	Gewicht der schwersten Keule
Fisch	gesamtes Fischgewicht

So bereiten Sie das Gericht vor

Fleisch

- ❑ Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.
- ❑ Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.
- ❑ In der Brattabelle sehen Sie, ob für Ihr Gericht Flüssigkeit zugegeben werden muss. Wenn ja, gießen Sie soviel Flüssigkeit, z. B. Brühe oder Wein in das leere Geschirr, dass der Boden bedeckt ist.
- ❑ Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Geschirr.

❑ Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

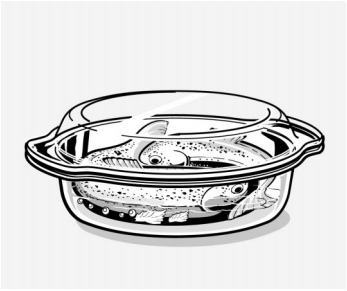
Fisch

❑ Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.

❑ Wiegen Sie den Fisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.

❑ Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.

❑ Gedünsteter Fisch: Gießen Sie ca. ½ cm hoch Flüssigkeit z. B. Wein und Zitronensaft in das Geschirr.
Gebratener Fisch: Wenden Sie den vorbereiteten Fisch in Mehl und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter.



❑ Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

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

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

❑ Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Hähnchenteile können Sie unzerteilt verwenden.

❑ Geben Sie die gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch.
Zum Beispiel bei 0,5 kg Fleisch können Sie zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.

❑ Wiegen Sie das Fleisch, bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie brauchen die Gewichtsangabe zum Einstellen der Bratautomatik.

❑ Gießen Sie etwa ein Achtel bis ein Viertel Liter Flüssigkeit zu.

❑ Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Wie lange dauert das Gericht?

Wenn Sie vorher wissen wollen, wie lange Ihr Gericht dauert, müssen Sie einstellen wie in Punkt **1**-**5** beschrieben. In der Uhranzeige erscheint anschließend die Garzeit. Sie können das Programm abbrechen, indem Sie den Funktionswähler ausschalten.

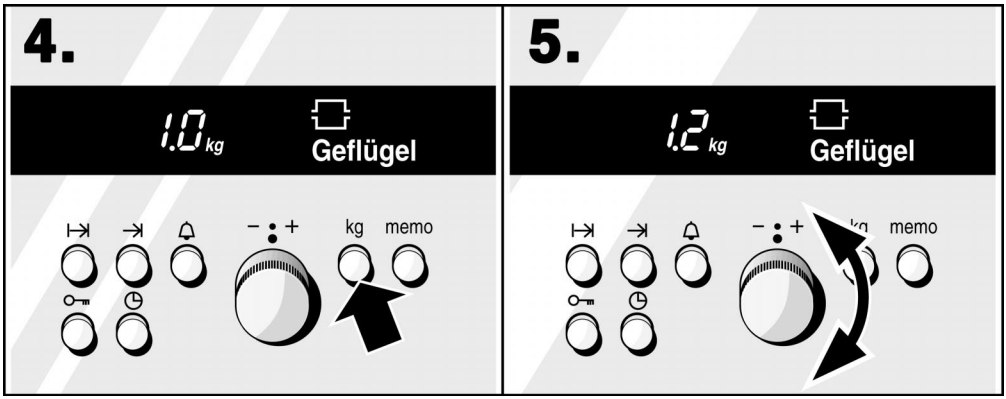
So stellen Sie ein

Es darf keine Dauer für eine Kochstelle eingestellt sein.

1. Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.

2. Funktionswähler auf “P” stellen.

3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.
Drehknopf nach rechts drehen: Die Programm-Nummern erscheinen aufsteigend ab 01.
Drehknopf nach links drehen: “Memory” erscheint, dann die Programm-Nummern absteigend.



4. Taste “kg” drücken.

5. Mit dem Drehknopf das Gewicht Ihres Gerichtes einstellen. Das ist alles.
Nach einigen Sekunden läuft die Dauer sichtbar in der Uhr-Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Ende →| drücken. In der Klartext-Anzeige erscheint “Guten Appetit”. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Schalten Sie den Funktionswähler aus und stellen Sie neu ein.

Hinweise

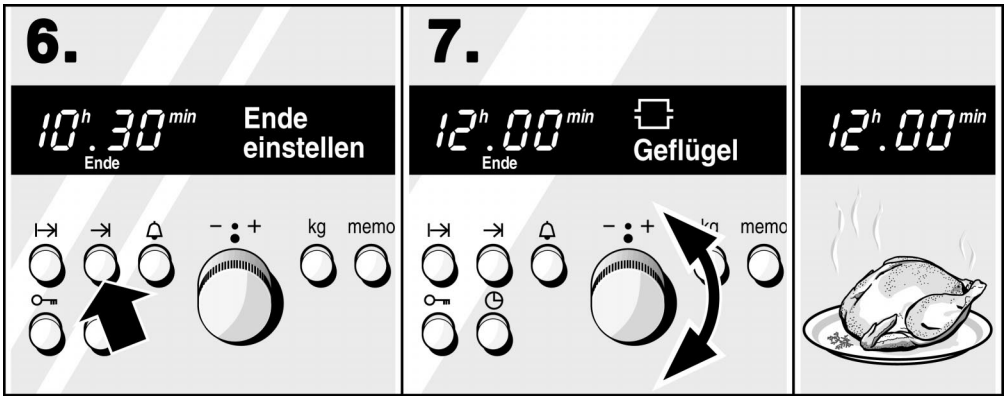
- In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange die eingestellte Bratautomatik noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer |→| . Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- Wollen Sie zwischendurch die eingegebene Programm-Nummer oder das Gewicht abfragen, drücken Sie die Taste Gewicht “kg”. Die gewünschte Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1**-**5** beschrieben und gleich darauf weiter wie in Punkt **6** und **7**.



6. Taste Ende →| drücken.
In der Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem das Programm abschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.

7. Mit dem Drehknopf die neue Endezeit einstellen.

Die Bratautomatik schaltet automatisch ein und aus. In der Uhr-Anzeige steht die Endezeit bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. In der Klartext-Anzeige erscheint “Guten Appetit”. Der Backofen schaltet aus. Die Backofenlampe erlischt.
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Programm löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →| drücken.

Tipps zur Bratautomatik

Ihr Braten/Geflügel liegt nicht im angegebenen Gewichtsbereich.

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

Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu dunkel.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Der Braten ist von oben zu trocken.	Verwenden Sie Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Sie wollen mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig schmoren oder braten.	Dazu eignen sich nur etwa gleich große Keulen. Stellen Sie das Gewicht der schwereren Keule ein. Wollen Sie z. B. 2 Putenkeulen mit 1,4 kg und 1,5 kg braten, stellen Sie 1,5 kg ein.
Sie wollen gefülltes Geflügel zubereiten.	Für die Zubereitung mit der Bratautomatik eignet sich nur ungefülltes Geflügel. Gefülltes Geflügel gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.
Der Eintopf sieht gut aus, aber das Fleisch ist zu wenig gebräunt.	Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in die Mitte.
Das Gemüse im Eintopf ist zu hart.	Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Fleischgewicht ein, dann ist das Gemüse knackig. Wenn Sie das Gemüse etwas weicher wollen, stellen Sie beim nächsten Mal das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.
Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.	Edelstahlgeschirr ist für die Bratautomatik nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.
Während des Bratens riecht es brenzlig, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel Ihres Bräters schließt nicht richtig oder das Fleisch ist beim Braten aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen gut schließenden Deckel und achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Sie wollen mehrere ganze Fische gleichzeitig dünsten oder braten.

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Fische. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Wollen Sie z.B. zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg braten, dann stellen Sie 1,1 kg ein.

Sie wollen einen vegetarischen Eintopf zubereiten.

Für die Zubereitung von Gemüsesuppen in der Bratautomatik eignen sich nur feste Gemüse wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse von oben nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.

Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch.
Ein Verschieben des Programmstarts auf einen späteren Zeitpunkt ist nicht möglich. Das vorbereitete Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

Memory

Mit Memory können Sie Heizarten, Temperaturen und Garzeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen. Die Heizart Ober- und Unterhitze spezial kann nicht gespeichert werden.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können insgesamt 3 verschiedene Einstellungen speichern.

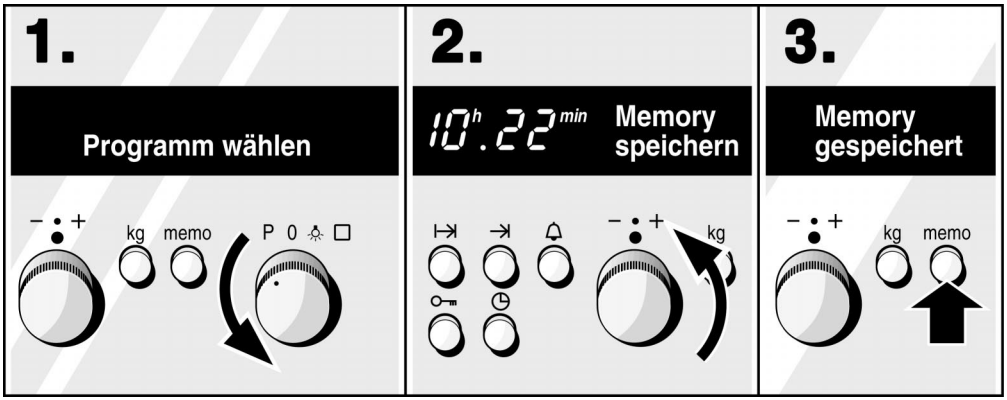
Um Memory zu speichern, haben Sie zwei Möglichkeiten.

- Einstellung speichern: Wenn Ihnen z.B. ein kompliziertes Gericht gut gelungen ist, können Sie gleich danach alle vorgenommenen Einstellungen unverändert abspeichern.
- Einstellung programmieren: Sie können die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren. Dafür geben Sie die Einstellungen neu ein.

Einstellung speichern

Sie wollen die Einstellungen für das zuletzt zubereitete Gericht speichern.

Es darf keine Dauer und kein Programm eingestellt sein.



1. Funktionswähler auf “P” stellen.

2. Drehknopf nach links drehen, bis “Memory speichern” erscheint.

3. Taste memo drücken. Zur Bestätigung erscheint “Memory gespeichert”.

Wenn in der Anzeige “Memory gespeichert” erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

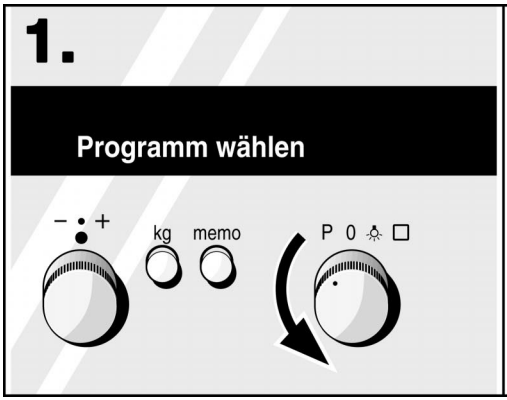
Falls Sie ein Gericht mit mehr als drei Einstellungen speichern wollen, reicht der Speicherplatz nicht aus. In der Anzeige erscheint “Memory nicht möglich”. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Löschen

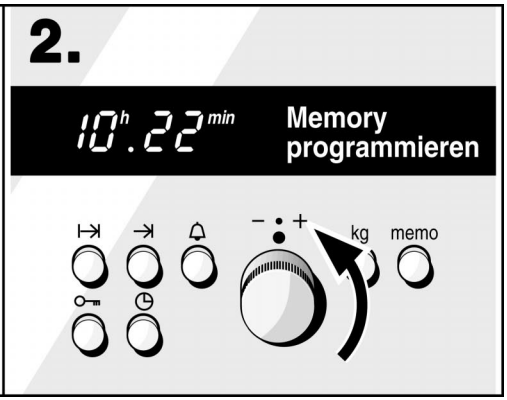
Wenn Sie ein anderes Gericht speichern, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

Einstellung programmieren

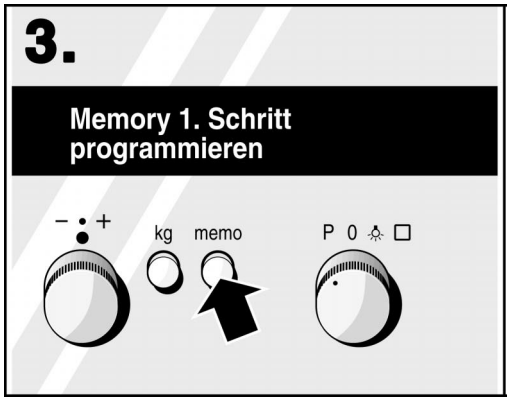
Sie möchten die Einstellungen z.B. für Ihr Lieblingsgericht programmieren. Stellen Sie die Heizarten, Temperaturen und die jeweilige Dauer dazu ein. Der Backofen heizt beim Programmieren nicht.



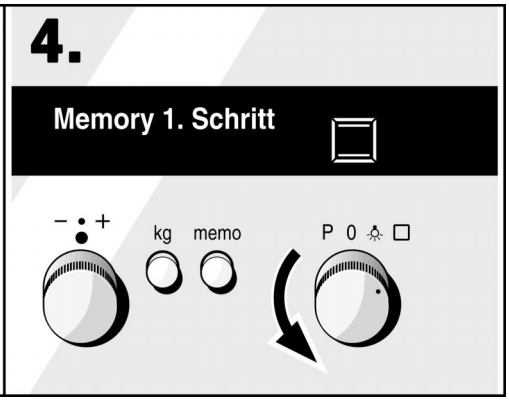
1. Funktionswähler auf “P” stellen.



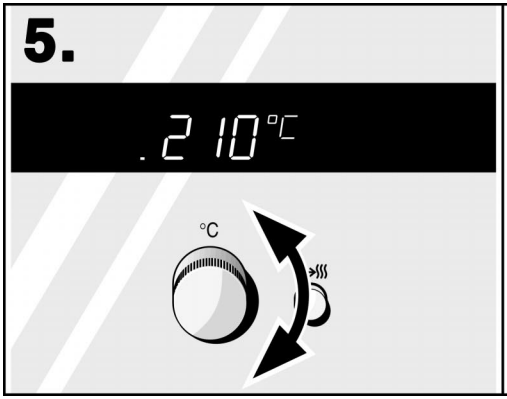
2. Drehknopf nach links drehen bis “Memory programmieren” erscheint.



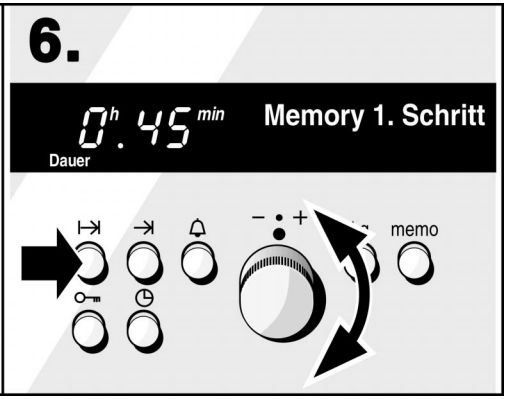
3. Taste memo drücken.
Jetzt können Sie den “1. Schritt” programmieren. Das heißt, Sie geben die erste Heizart, Temperatur und Dauer ein.



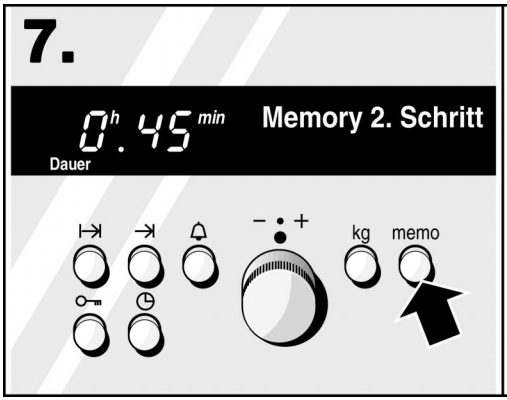
4. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen. Drehen Sie den Funktionswähler nicht über “0”.



5. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



6. Taste Dauer ⊢→| drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



7. Taste memo drücken.
Damit speichern Sie den “1. Schritt”. Ein “2. Schritt” wird angeboten. (Stellen Sie ein wie in Punkt 4-7). Sie können insgesamt drei Schritte einstellen und speichern. “Memory voll” sagt Ihnen, dass keine Einstellungen mehr gespeichert werden können.

8. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler aus.
In der Klartext-Anzeige wird bestätigt “Memory gespeichert”.

Löschen

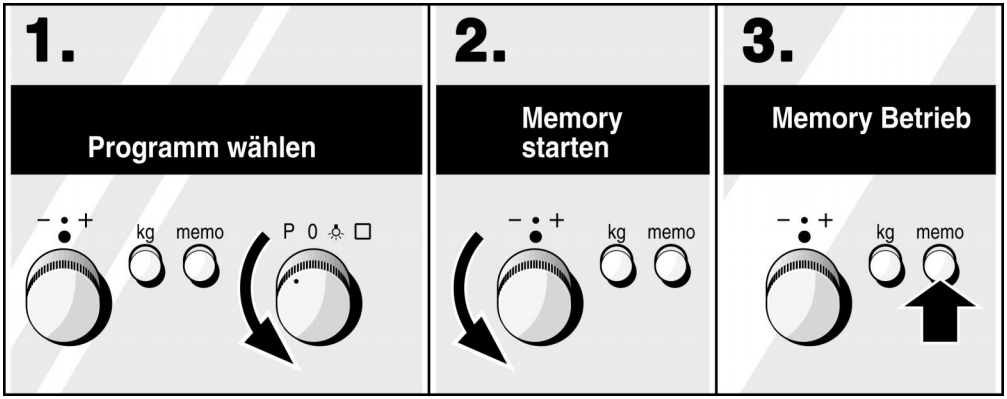
Wenn Sie neu programmieren, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

Hinweis

Wenn Sie den Funktionswähler während des Programmierens auf “0” drehen, wird Memory abgebrochen.

Memory starten

Die proprammierten oder gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen. Schieben Sie das Gericht in den Backofen.



1. Funktionswähler auf “P” stellen.

2. Drehknopf nach links drehen, bis “Memory starten” erscheint.

3. Taste memo drücken. Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint “Guten Appetit”. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Ende →| drücken.
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

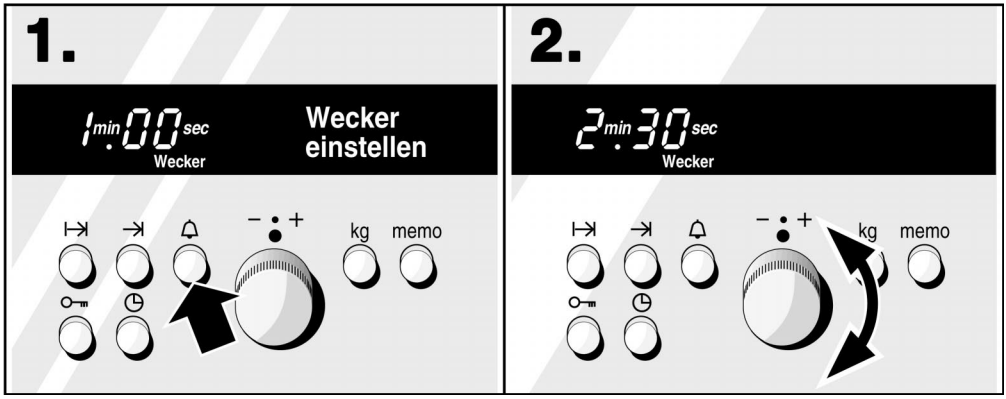
- ❑ Wenn Sie eine Dauer für eine Kochstelle eingestellt haben, können Sie Memory nicht benutzen.
- ❑ Sie wollen wissen, welche Memory-Einstellungen gespeichert sind: Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2**. Mit der Taste Dauer |→| können Sie alle Einstellungen abrufen. Nach der letzten Einstellung erscheint wieder “Memory starten” in der Klartext-Anzeige. Starten Sie Memory oder schalten Sie den Funktionswähler aus.
- ❑ Auch bei Memory können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten lassen. Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2**. Drücken Sie die Taste Ende →| und stellen Sie mit den Drehknopf die neue Endezeit ein. Drücken Sie dann die Taste memo.

❑ In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Wenn Sie die Taste Dauer I→I drücken, erscheint die restliche Dauer für Memory einige Sekunden lang in der Anzeige.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig von anderen Einstellungen ab. Sie können für Ihren Schmorbraten die Bratautomatik benutzen und mit dem Wecker die Kochzeit für die Nudeln einstellen.
Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z.B. die Bratautomatik abgelaufen ist.

So stellen Sie ein



1. Taste Wecker 🔔 drücken.

2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Weckerzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung automatisch übernommen. Die Weckerzeit läuft rückwärts in der Uhr-Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Drücken Sie die Taste Wecker 🔔.

Korrektur

Taste Wecker 🔔 drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.

Löschen

Taste Wecker 🔔 kurz hintereinander zweimal drücken.

Hinweise

- ❑ Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.
- ❑ Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.

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.

Geräte mit Edelstahl-Front

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald als möglich. Unter diesen Schmutzschichten kann sich Korrosion bilden.

Verwenden Sie zur Pflege handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel. Beachten Sie dabei grundsätzlich die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel ganzflächig einsetzen.

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Dichtungen

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

Kochfeld

Hinweise zur Pflege finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.

Zubehör

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

Die Grillblechteile können Sie in der Universalpfanne einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.

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 Funktionswähler auf .
- ❑ können Sie den Backwagen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

Reinigung von katalytischem Email

Backofendecke und Rückwand sind mit katalytischem 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. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreiniger!

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

Reinigung der übrigen Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofenboden und die Seitenwände mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Sind der Backofenboden und die Seitenwände stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

- ❑ Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- ❑ Das Mittel einsprühen und einwirken lassen.
  Achtung: Nur den Backofenboden und die Seitenwände einsprühen.
  Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C 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

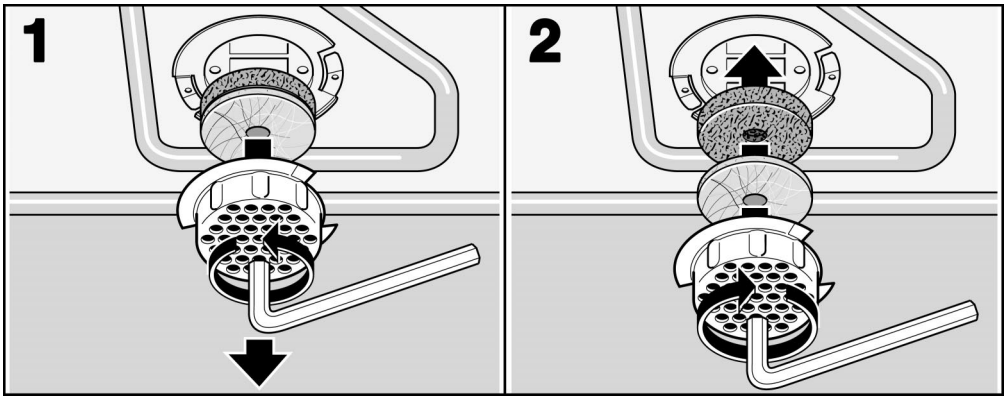
Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

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

Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Fettpartikel in der Abluft werden damit gefiltert und Gerüche reduziert.

Der Filter muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.



So gehen Sie vor

1. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel (6 mm) den Filter nach links drehen und abnehmen, Bild 1.
2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

Den Filter und den dünnen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen. Der dickere Filtereinsatz darf nicht gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den dünnen und dann den dickeren Filtereinsatz in den Filter legen.
4. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel den Filter nach rechts festdrehen.
   Der Filter muss genauso wie im Bild 2 eingesetzt werden. Nur dann lässt er sich wieder befestigen.

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.
	Der Herd ist gesperrt.	Taste Schlüssel drücken, bis das Schlüsselsymbol in der Anzeige erlischt.
Das Symbol für die eingestellte Heizart blinkt.	Stromausfall	Funktionswähler auf 0 stellen und neu einstellen
Die Kochstellen-Anzeige blinkt.	Die Sicherheitsabschalung wurde aktiv.	Kochstellen-Schalter ausschalten.
Die Uhr-Anzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht. Die Anzeigen funktionieren, aber in der oberen linken Ecke der Anzeige für den Temperaturwähler leuchtet ein Quadrat.	Das Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherungen wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Anzeige verschwindet.
In der Klartext-Anzeige erscheint “Sicherheitsabschaltung”.	Der Backofen wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde.	Funktionswähler ausschalten.
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung “Er1” oder “Er4”.	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung “Er2” und ein Signal ist zu hören.	Falscher Netzanschluss.	Sicherungen im Sicherungskasten ausschalten und den Herd richtig anschließen lassen.
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung “Er3”.	Die Elektronik ist überhitzt.	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird “Er3” gelöscht und der Herd heizt weiter.
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung “Er5”. Der Funktionswähler steht auf “P”.	Die Uhr ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Backofenbetrieb ohne Uhr ist möglich.
In der Anzeige für den Temperaturwähler erscheint die Fehlermeldung “E10”.	Die Elektronik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

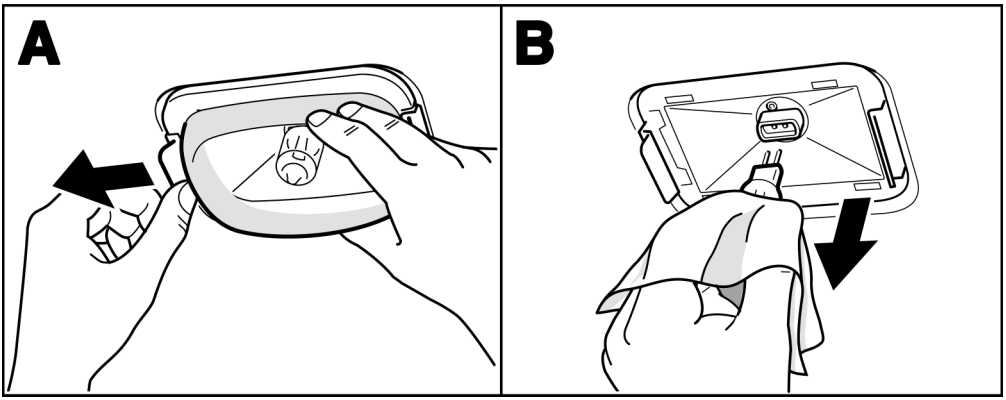
Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

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

Backofenlampen auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Die passenden Halogenlampen erhalten Sie im Fachhandel. Für die Deckenbeleuchtung benötigen Sie eine 20 Watt Lampe, für die Seite eine 10 Watt Lampe. Die Wattzahl finden Sie auch auf der Glasabdeckung. Achten Sie beim Lampenwechsel darauf, dass Sie die Halogenlampe nicht mit der Hand berühren. Benutzen Sie dazu ein trockenes Tuch, dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert.

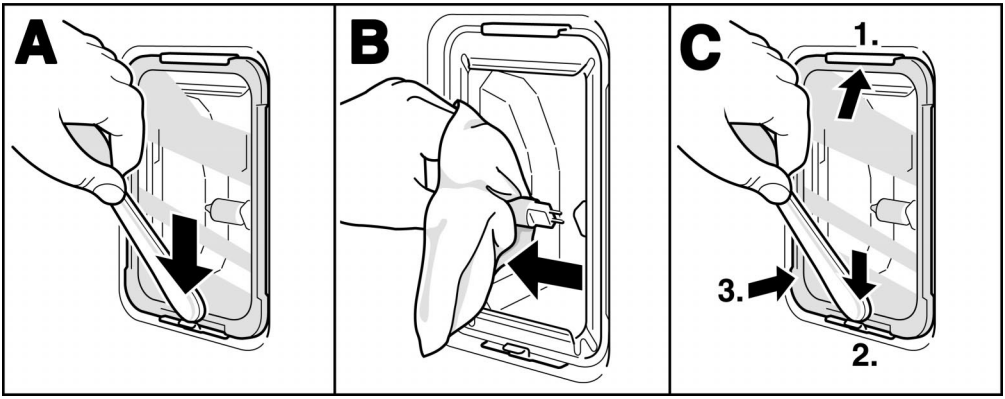
Backofenlampe an der Decke



So gehen Sie vor

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen.
   Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall nach hinten drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.
4. Backofenlampe auswechseln.
   Die Lampe herausziehen - nicht drehen - Bild B. Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung wieder aufsetzen.
   Die Glasabdeckung auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

Backofenlampe rechts



So gehen Sie vor

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen.
   Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach unten drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.
4. Backofenlampe auswechseln.
   Die Lampe herausziehen - nicht drehen - Bild B. Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung wieder aufsetzen.
   Die Beschriftung des Glases muss hinten sein. Die Glasabdeckung oben einsetzen. Unten die Lasche mit einem Löffelstiel nach unten drücken. Das Glas rastet ein - Bild C.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

Glasabdeckung auswechseln

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.

Lisenendichtung auswechseln

Links und rechts am Backofen befindet sich eine Dichtung, die oben und unten mit je einem Haken befestigt ist. Diese Dichtung können Sie auswechseln.

Ersatzdichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

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, wenn Sie den Backwagen ganz herausziehen. 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

- ❑ 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 Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck*	Blech	3		170-190	15-30
	Blech	3		160-180	15-30
	Blech + Universalpfanne	2+4		140-160	35-45
	2 Bleche**+ Universalpfanne	1+3+4		140-160	40-50
Small Cakes* 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech	3		180-200	15-25
	Blech	3		150-170	15-25
	Blech + Universalpfanne	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche**+ Universalpfanne	1+3+4		150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefeblechkuchen*	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne	2+4		160-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste** + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm	1+3 diagonal versetzt		170-190	70-80
	1 Rost + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm	1 mittig nebeneinander		190-210	70-80

* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

** Backbleche bzw. Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		Stufe 3	30-120 sec.
Beefburger 12 Stück*	Rost	4		Stufe 3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.