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 560..

DE

5650 004 705

S181282

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Vor dem Anschluss 4

Sicherheitshinweise 4

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden 5

Ihr neuer Herd 6

Das Bedienfeld 6

Versenkbare Schalter 8

Sicherheitsabschaltung 8

Die Heizarten 8

Kühlgebläse 9

Backwagen und Zubehör 10

Vor der ersten Benutzung 13

Uhrzeit einstellen 13

Grundeinstellung ändern 14

Backofen aufheizen 14

Zubehör reinigen 14

Kochen 15

Kochstellen-Schalter 15

Ankoch-Elektronik 15

So stellen Sie ein: 16

Tipps zur Ankoch-Elektronik 18

Kochfeld 18

Backofen einstellen 19

So stellen Sie ein 19

Der Backofen soll automatisch ausschalten 20

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 21

Inhaltsverzeichnis

Kuchen und Gebäck **22**

Tipps zum Backen 25

Fleisch, Geflügel, Fisch **28**

Tipps zum Braten und Grillen 31

Aufläufe, Gratins, Toast **32**

Tiefkühl-Fertigprodukte **32**

Auftauen **33**

Dörren **34**

Einkochen **35**

Wecker **37**

So stellen Sie ein 37

Pflege und Reinigung **38**

Gerät außen 38

Dichtungen 38

Kochfeld 39

Automatische Selbstreinigung 39

Backofenreinigung von Hand 42

Wrasenfilter 42

Eine Störung, was tun? **43**

Backofenlampe auswechseln 44

Türdichtung auswechseln 45

Lisenendichtung auswechseln 46

Kundendienst **47**

Umweltschutz **48**

Prüfgerichte **49**

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.

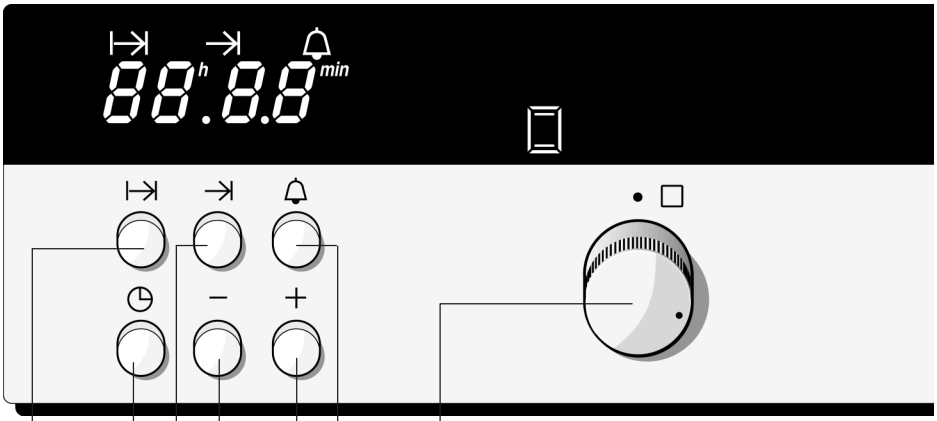
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- 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.
- Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr!
- Während der Selbstreinigung wird der Herd außen sehr heiß. Hängen Sie nichts Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Backofentürgriff.

Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp



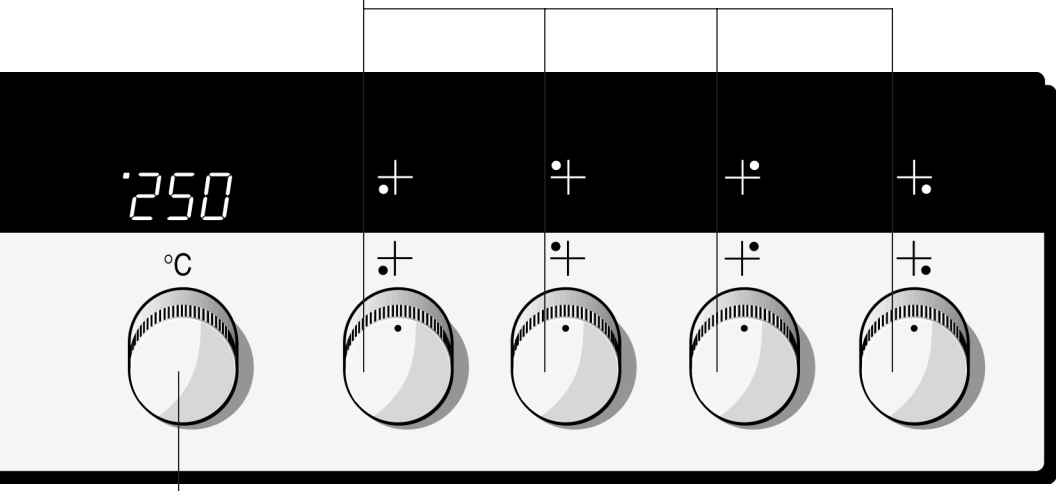
Funktionswähler für den Backofen

= Backofenlampe
= Ober- und Unterhitze
= Ober- und Unterhitze spezial
= Heißluft
= Umluftgrillen
= Flachgrillen
= Automatische Selbstreinigung

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

4 Kochstellen-Schalter mit Anzeigelampen

1 = niedrigste Kochstufe
9 = höchste Kochstufe
A = Ankoch-Elektronik



Temperaturwähler für den Backofen

50-300 = Temperatur in °C
20 °C = Auftauen mit Heißluft
Flachgrillen
1 = Grill schwach
2 = Grill mittel
3 = Grill stark

Automatische Selbstreinigung
1 = Reinigung leicht
2 = Reinigung mittel
3 = Reinigung intensiv

Die Stufen 1, 2 und 3 gelten für das Flachgrillen und die Automatische Selbstreinigung.
Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen schaltet sie aus. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

Versenkbare Schalter

Der Temperaturwähler ist 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.

Sicherheitsab-schaltung

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

Backofen:
In der Temperatur-Anzeige erscheint ein "S". Das "S" bleibt stehen, bis Sie den Funktionswähler aus-schalten.

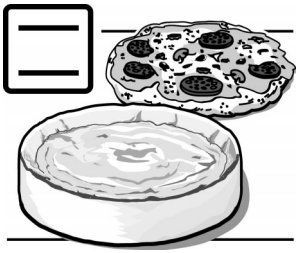
Kochfeld:
Wenn die Kochstellen-Anzeige blinkt, wurde die Sicherheitsabschaltung wirksam.
Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur, der Grillstufe oder der Kochstufe.

Sicherheitsabschaltung aufheben:

Wenn Sie z.B. Früchte im Backofen dörren möchten, können Sie die Sicherheitsabschaltung aufheben. Geben Sie dazu eine Dauer ein; z. B. bei Pflaumen 10 Stunden. Der Backofen schaltet nach 10 Stunden automatisch aus.

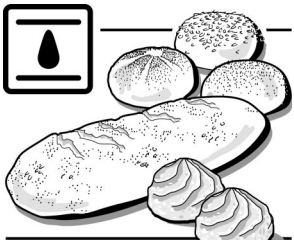
Die Heizarten



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

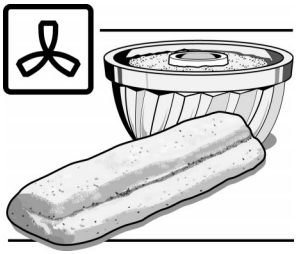
Ober- und Unterhitze

Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.
Biskuit- oder Quarktorte sowie Pizza und saftige Obstkuchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



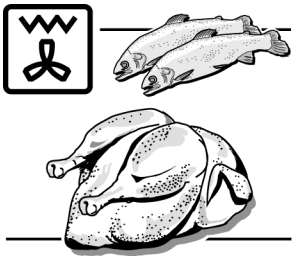
Ober- und Unterhitze spezial

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.



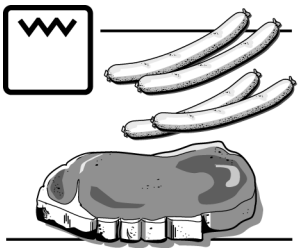
Heißluft

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die Backofentemperatur wählen Sie um 20 bis 30 °C niedriger, als bei Ober- und Unterhitze.
Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist Heißluft ebenfalls gut 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.



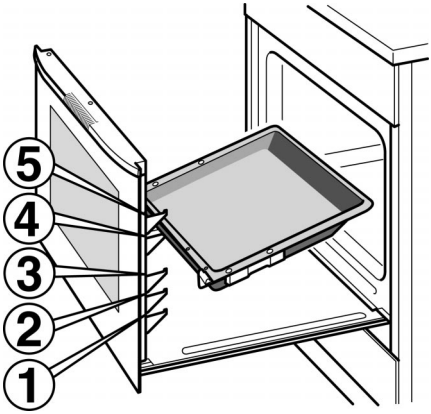
Flachgrillen

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

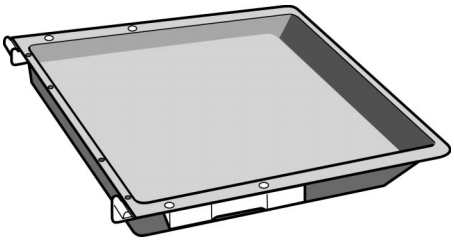
Kühlgebläse

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.

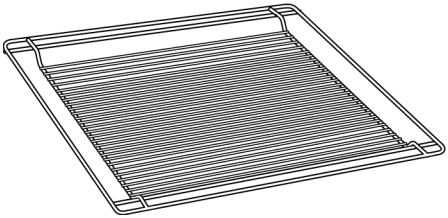
Backwagen und Zubehör



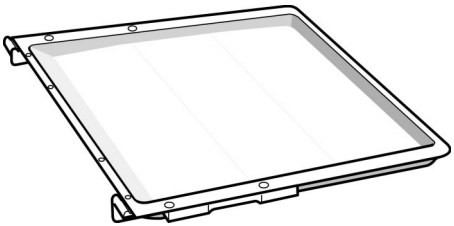
Das **Zubehör** wird in die Haken links und rechts am Backwagen eingehängt. Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen einhängen.



Universalpfanne HZ 24350 für Kuchen, Kleingebäck und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



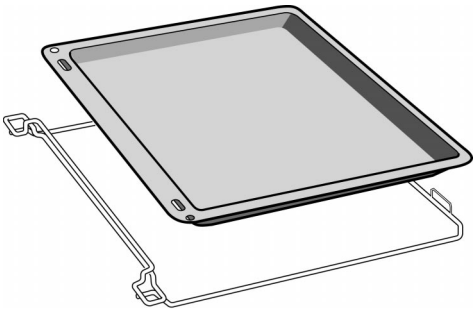
Rost HZ 24400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⌒ oder unten ⌣ eingehängt werden.



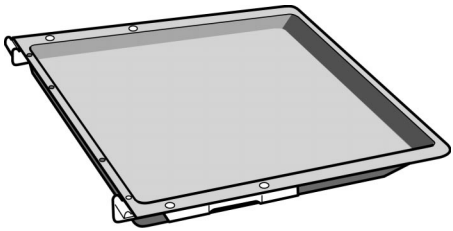
Alu-Backblech HZ 24000 für Kuchen und Plätzchen.

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

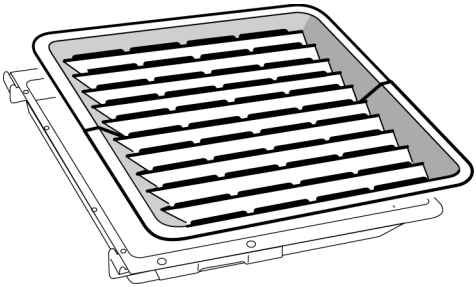
Sonderzubehör



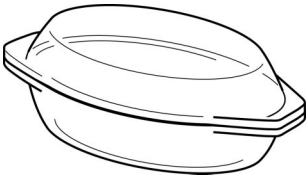
Träger mit Backblech ohne Haken HZ 24250 für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand in den Tragrahmen legen.



Email-Backblech mit Haken HZ 24150 für Kuchen und Plätzchen.

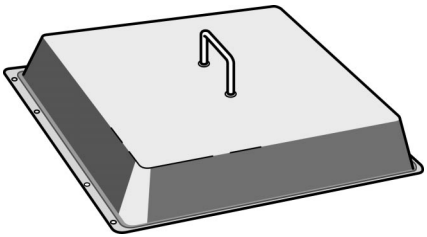


Grillblech HZ 22550 für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.

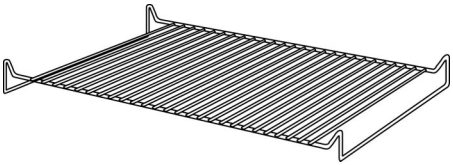


Glasbräter HZ 9150 für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.

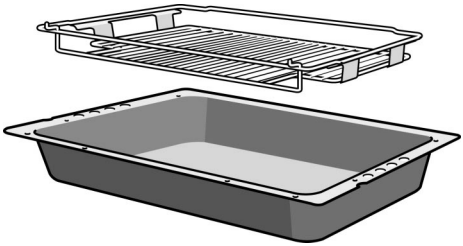
Metallbräter HZ 26000
Er ist auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes abgestimmt. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik im Backofen geeignet.



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



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



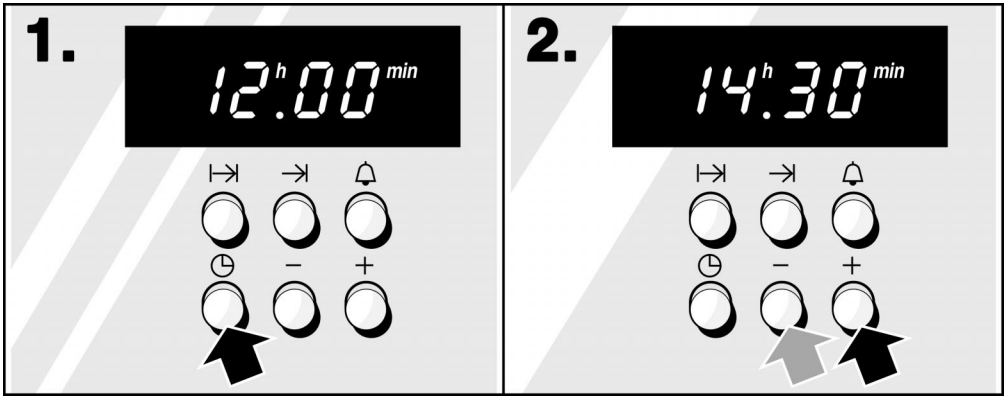
Profi-Pfanne und Rost HZ 24850 für die Zubereitung großer Mengen. Sie besteht aus einer extra tiefen Pfanne und einem Rost. Mit dem aufgesetzten Rost ist sie hervorragend zum Grillen geeignet.

Vor der ersten Benutzung

Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ◷ drücken.

2. Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die Uhrzeit aktualisieren.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

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

Achtung! Wenn eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

1. Taste Uhr ◷ drücken.

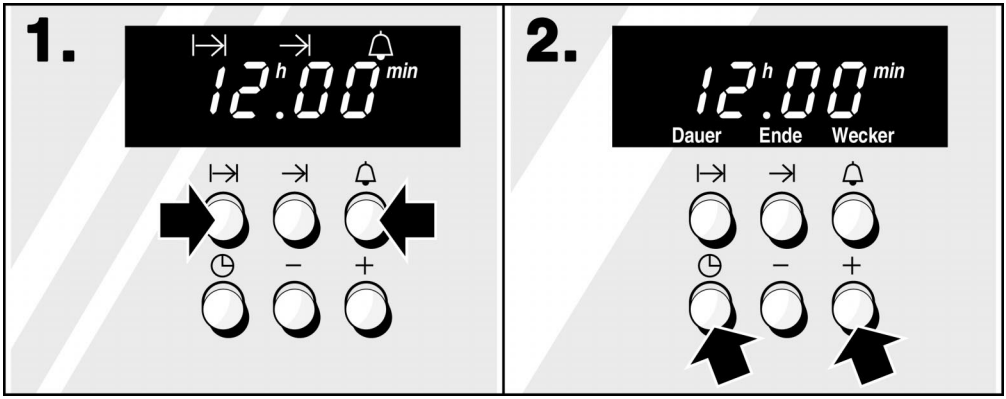
2. Mit Plus + oder Minus - die Uhrzeit aktualisieren.

Hinweis

❑ Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer oder ein Ende eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr ◷. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellung ändern

Sie können die Symbole in der Uhranzeige ändern.
Grundeinstellung: ⊢→⊣, →⊣, 🔔
Änderung in: Dauer, Ende, Wecker.



1. Taste Dauer ⊢→⊣ und Taste Wecker 🔔 ca. 2 Sekunden lang gleichzeitig drücken. Die Symbole erscheinen über der Uhrzeit.

2. Taste Plus + solange drücken, bis unter der Uhrzeit Dauer, Ende und Wecker erscheinen. Mit der Taste Uhr ◷ die Einstellung speichern.

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.

Kochen

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.

Kochfeld

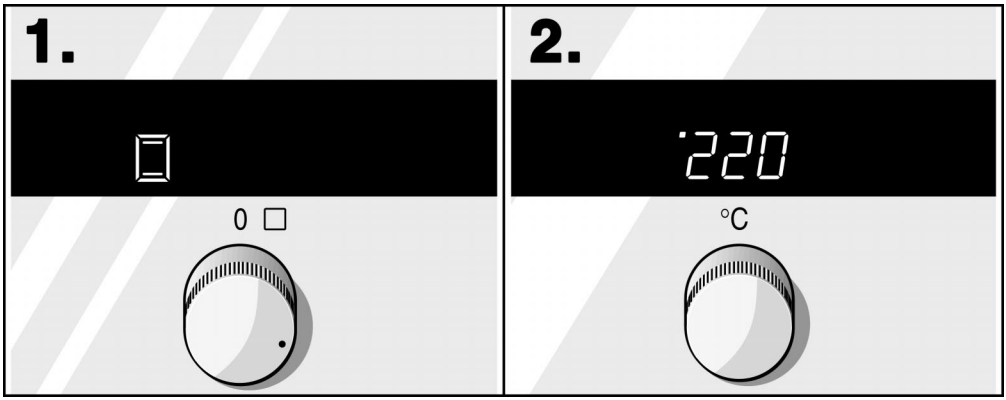
Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung und Informationen zur Pflege und Reinigung.

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



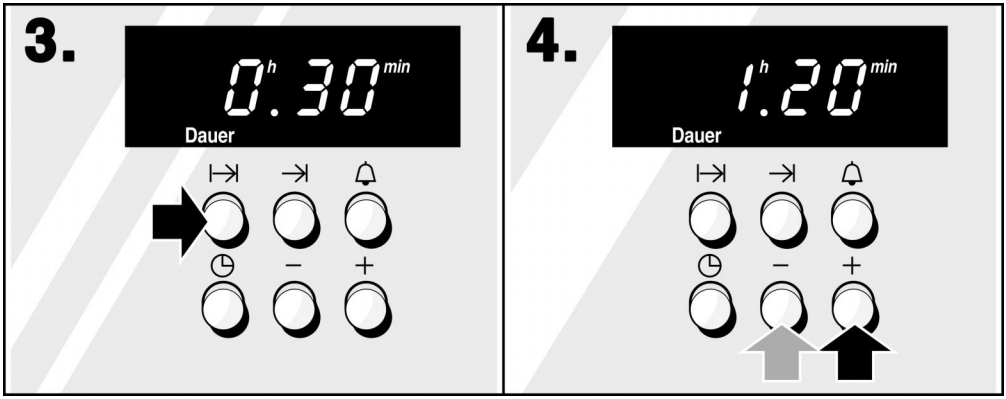
1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Funktionswähler aus.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

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



3. Taste Dauer |→| drücken.

4. Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die vorgeschlagene Dauer verändern.
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie das Signal stört, können Sie es vorzeitig mit der Taste Dauer |→| ausschalten.

Der automatische Betrieb ist gelöscht, wenn die Uhrzeit in der Anzeige erscheint. Steht die Anzeige noch auf 0.00, drücken Sie die Taste Dauer |→|. Die Uhrzeit erscheint.

Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist

stellen Sie noch einmal ein wie in Punkt **3** und **4** beschrieben.

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer |→| und korrigieren Sie die Dauer mit der Taste Plus + oder der Taste Minus -.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht im Backofen noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer |→|. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.

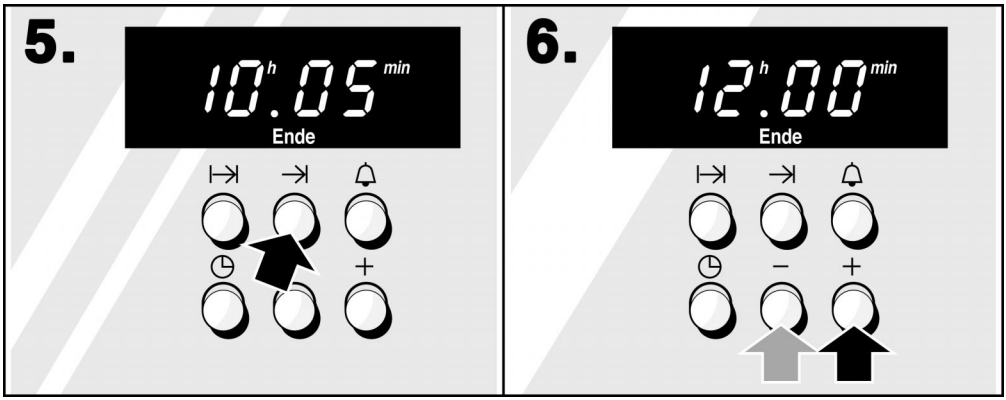
❑ Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

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 wieder aus.

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



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

6. Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die neue Endezeit einstellen.

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

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie das Signal stört, können Sie es vorzeitig mit der Taste Dauer I→I ausschalten.

Der automatische Betrieb ist gelöscht, wenn die Uhrzeit in der Anzeige erscheint. Steht die Anzeige noch auf 0.00, drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die Uhrzeit erscheint.

Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist

stellen Sie noch einmal ein wie in Punkt **3** und **4** beschrieben.

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende →I. Verändern Sie die Endezeit mit der Taste Plus + oder der Taste Minus -.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

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

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		150-170	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		180-200	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		180-200	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform/Napfform	2		150-170	50-60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		150-170	55-65

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Alu-Backblech Alu-Backblech + Universalpfanne**	2 2+4		180-200 150-170	20-30 35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Universalpfanne Alu-Backblech + Universalpfanne**	3 2+4		170-190 150-170	40-50 50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Alu-Backblech	2		180-200	30-40
Stollen mit 500 g Mehl Stollen mit 1 kg Mehl	Alu-Backblech Alu-Backblech	2 2		170-190 170-190	60-70 90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-190	55-65
Pizza	Universalpfanne Alu-Backblech + Universalpfanne**	3 2+4		220-240 180-200	25-35 35-45

* Für sehr saftigen 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		270 200	8 +40-50
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 +40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Alu-Backblech	3		210-230	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Alu-Backblech	2		180-200	10-20
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		140-160	25-35
	2 Alu-Backbleche**+ Universalpfanne	1+3+4		140-160	30-40
Baiser	Alu-Backblech	2		80-100	120-150
Windbeutel	Alu-Backblech	1		210-230	30-40
Makronen	Alu-Backblech	2		120-140	30-40
	Alu-Backblech+ Universalpfanne*	2+4		100-120	35-45
	2 Alu-Backbleche**+ Universalpfanne	1+3+4		100-120	40-50
Blätterteig	Alu-Backblech	2		190-210	20-30
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		190-210	25-35
	2 Alu-Backbleche**+ Universalpfanne	1+3+4		190-210	35-45

* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Alu-Backblech ein. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

** Alu-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 Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen 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 wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen wird unten zu dunkel.	Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. 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 Blechen.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. 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 kühleren 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 Steaks erst nach dem Grillen.

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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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 (z. B. Hochrippe)	1 kg		2		210-230	80
	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	90
	2 kg		2		210-230	120
Rinderlende	1 kg		2		200-220	70
	1,5 kg	offen	2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		240-260	40
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe 3	25
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3	20
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg		2		190-210	100
	1,5 kg	offen	2		180-200	140
	2 kg		2		170-190	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg		2		210-230	100
	1,5 kg	offen	2		200-220	120
	2 kg		2		190-210	140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	60
Hackbraten	750 g	offen	2		170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		200-220	100
	2 kg		2		180-200	120
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 in Höhe 1 ein.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Wenn Sie das Geflügel im offenen Geschirr grillen, wird es nicht so knusprig.

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

* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

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	18-20
	1 kg	Rost*	2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	4		Stufe 3	20-25

* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

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, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z.B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	3 3		210-230 210-230	25-35 20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2 2		160-180 160-180	50-60 50-60
Toast bräunen	Rost	5		Stufe 3	4-5
Toast überbacken	Rost**	4		Stufe 3	6-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

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

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pommes frites*	Universalpfanne	3		240-250	25-30
Pizza*	Rost	2		180-200	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		190-210	15-20

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

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.

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		80 °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	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	1+3		80	ca. 1½

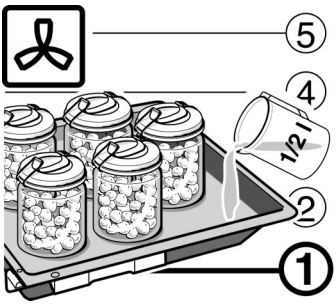
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörrte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 20 °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 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 20 °C zurück.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	danach 20 °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

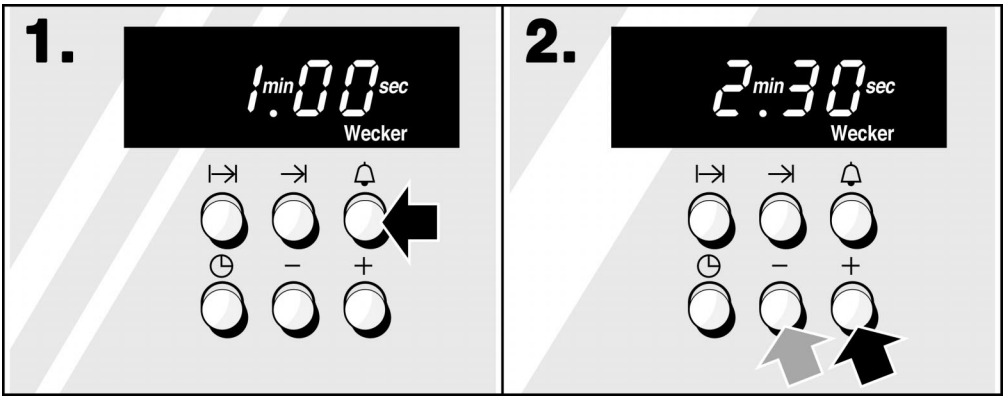
Gläser herausnehmen

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

Wecker

Sie können den Wecker jederzeit einstellen. Auch dann, wenn bereits eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist.
Die Weckerzeit läuft immer sichtbar in der Anzeige ab. Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z.B eine eingestellte Dauer abgelaufen ist.

So stellen Sie ein



1. Taste Wecker 🔔 drücken.

2. Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die gewünschte Weckerzeit einstellen.

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

Nach Ablauf der Zeit

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

Korrektur

Taste Wecker 🔔 drücken. Mit Plus + oder Minus - die Zeit verändern.

Löschen

Taste Wecker 🔔 kurz hintereinander zweimal drücken.

Hinweis

- Sie können Stunden, Minuten und Sekunden 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 Backwagen und am Backofen können Sie abnehmen und mit Spülmittel reinigen (nicht im Geschirrspüler). Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Kochfeld

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

Automatische Selbstreinigung

Dabei wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Sie können unter drei Reinigungs-Stufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
3	intensiv	ca. 2 Stunden
2	mittel	ca. 1½ Stunden
1	leicht	ca. 1 Stunde

Das sollten Sie wissen

- ❑ Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 250 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur nach der Reinigung unter 300 °C abgesunken ist.
- ❑ Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, während die Selbstreinigung läuft. Die Reinigung könnte unterbrochen werden.
- ❑ Der Herd wird außen heißer als im normalen Betrieb. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt. Halten Sie Kinder fern.
- ❑ Die Backofenlampe bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.
- ❑ Wenn das Symbol ▦ für die Selbstreinigung blinkt, ist möglicherweise die Backofentür nicht richtig geschlossen. Die Selbstreinigung läuft nicht weiter. Schließen Sie die Backofentür.

Zubehör

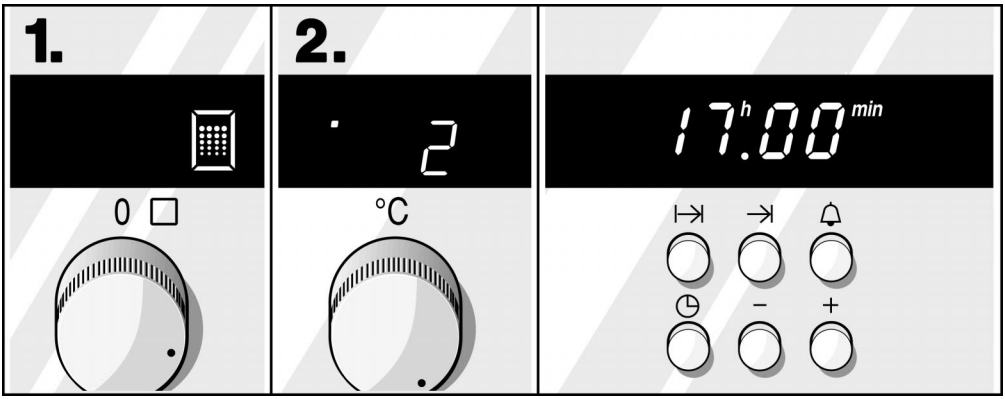
Sie können die Universalpfanne in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.
Der Rost und das Alu-Backblech sind für die Selbstreinigung ungeeignet.

Achtung!

- ❑ Nehmen Sie nicht geeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.

- Wischen Sie den Backofen und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Brandgefahr!
- Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.

So stellen Sie ein:



1. Funktionswähler auf ▦ drehen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungs-Stufe einstellen. Nach einigen Sekunden startet die Selbstreinigung.

Nach Ablauf der Zeit erlischt die Anzeige.

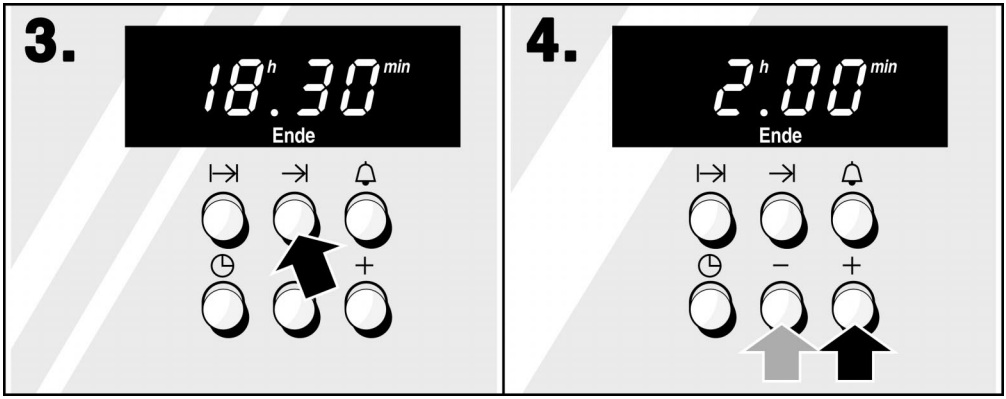
Der Backofen entriegelt, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. In der Anzeige blinkt das Symbol ▦.

Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.

Sie können z.B. den billigen Nachtstrom nutzen. Stellen Sie die Automatische Selbstreinigung am Abend ein. Geben Sie z.B. 02.00 Uhr morgens als Endezeit ein. Der Backofen schaltet je nach Reinigungsstufe zur richtigen Zeit ein und um 02.00 Uhr aus.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben. Beginnen Sie gleich danach mit Punkt **3**.



3. Taste Ende →I drücken.
Jetzt verschieben Sie den Zeitpunkt zu dem die Selbstreinigung beendet ist auf später.

4. Mit der Taste Plus oder der Taste Minus die gewünschte Endezeit einstellen.
Nach einigen Sekunden wird die neue Endezeit übernommen.

Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.

Löschen:

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, ist die ganze Einstellung gelöscht.

Hinweise:

- ❑ Nachdem die Selbstreinigung gestartet ist, kann die Reinigungs-Stufe nicht mehr verändert werden.
- ❑ Wenn Sie wissen wollen, wie lange die Selbstreinigung noch dauert, drücken Sie die Taste Dauer I→I . Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige. Die Endezeit können Sie abfragen, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.

Wenn der Backofen abgekühlt ist

wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.

Übrigens

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 2,2-4,1 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

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

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

Backofenreinigung von Hand

Wenn Sie den Backofen zwischendurch ohne die Automatische Selbstreinigung säubern möchten, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus. Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

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.

Falls Sie Backofenreiniger verwenden, halten Sie sich bitte an folgende Anweisungen:

- Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken 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.

Wrasenfilter

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

Bei der Selbstreinigung wird der Wrasenfilter automatisch mitgereinigt.

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:

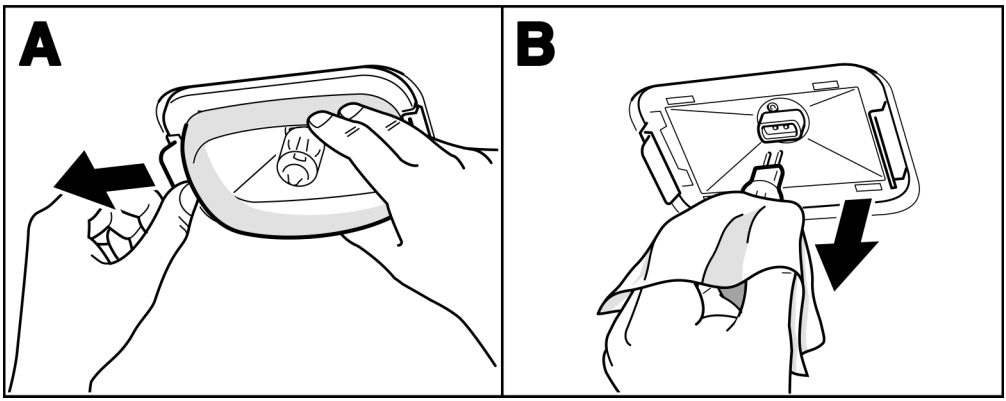
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Anzeige blinken drei Nullen und ▦.	Stromausfall	Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten. Stellen Sie die Uhrzeit ein und starten Sie die Selbstreinigung noch einmal. Wenn Sie die Selbstreinigung nicht mehr wiederholen wollen, warten Sie bis der Backofen unter 300 °C abgekühlt ist.
Das Symbol für die eingestellte Heizart blinkt.	Stromausfall	Funktionswähler auf 0 stellen und neu einstellen
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er1” oder “Er4”.	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er2”.	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Herd richtig anschließen lassen.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er6”. Sie haben die Selbstreinigung eingestellt.	Die Verriegelung der Backofentür ist defekt.	Funktionswähler ausschalten und Kundendienst rufen. Alle anderen Backofenfunktionen können benutzt werden.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung “Er7”.	Die Entriegelung der Backofentür 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.

Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Die passende 20 Watt Halogenlampe erhalten Sie im Fachhandel. 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.



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.

Glasabdeckung auswechseln

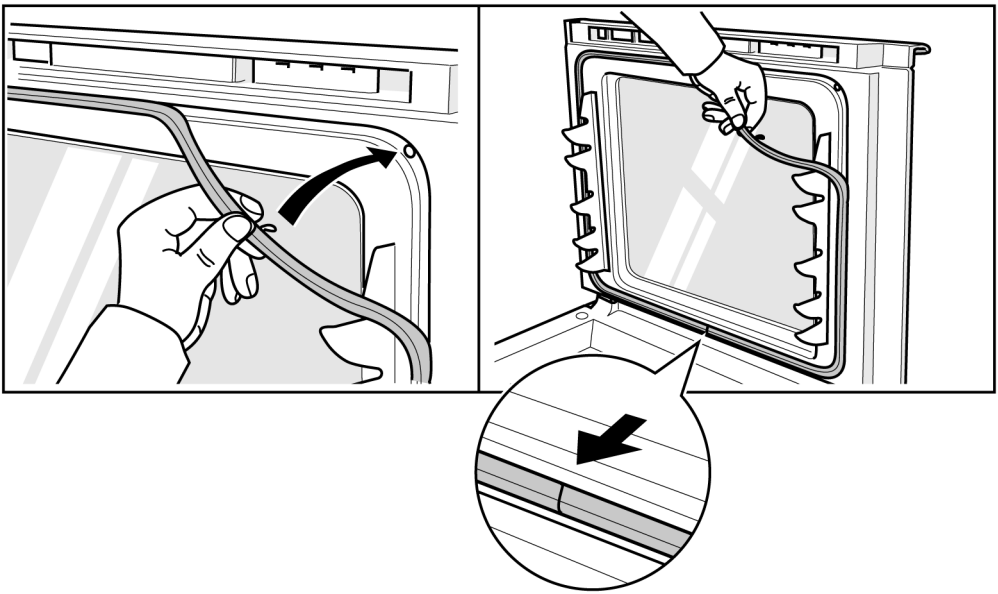
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Backwagen herausziehen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Türdichtung an der Backofentür innen einhängen und andrücken.

Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.



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.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Alu-Backblech	2		190-210	20-30
	Alu-Backblech	2		150-170	20-30
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		140-160	30-40
	2 Alu-Backbleche** + Universalpfanne	1+3+4		140-160	40-50
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Alu-Backblech	3		190-210	15-25
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	25-35
	2 Alu-Backbleche** + Universalpfanne	1+3+4		150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	1 Rost + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm***	1		170-190	65-75
	2 Roste** + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

* 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.

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

*** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf den Rost.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		Stufe 3	1-2
Beefburger 12 Stück*	Rost	4		Stufe 3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Notizen

Notizen