

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

☎ Bosch - Infoteam (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 304050*** oder unter **bosch-infoteam@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

☎ 0800 295995 oder unter <http://www.bosch-hausgeraete.at>

Nur für Österreich gültig.

Gebrauchsanleitung

HLN 4480.0

de

9000 482 140

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	8
Aufstellen und Anschließen	9
Für den Installateur	9
Herd waagrecht aufstellen	10
Das ist Ihr neuer Herd	11
Das Kochfeld	12
Der Backofen	13
Vor der ersten Benutzung	18
Backofen aufheizen	18
Zubehör vorreinigen	18
Kochfeld einstellen	19
Was bedeutet Kochen mit Induktion?	19
Kochgeschirr	20
Hauptschalter	20
So stellen Sie die Kochstellen ein	21
Tabelle	23
Powerboost	24
Restwärme-Anzeige	25
Automatische Zeitbegrenzung	25
Grundeinstellungen	26
Grundeinstellungen ändern	27
Kindersicherung	28
Kindersicherung für das Kochfeld	28
Kindersicherung für den Backofen	28

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen	29
So stellen Sie ein	29
Der Backofen soll automatisch ausschalten	30
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	32
Schnellaufheizung	34
So stellen Sie ein	34
Uhrzeit	35
So stellen Sie ein	35
Wecker	36
So stellen Sie ein	36
Pflege und Reinigung	38
Reinigungsmittel	38
Zur leichteren Reinigung	40
Ausbau der Türscheiben	41
Gestelle aushängen	43
Hinweise	43
Eine Störung, was tun?	44
Allgemein	44
Backofen	44
Kochfeld	44
Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes	46
Backofenlampe an der Decke auswechseln	47
Backofendichtung auswechseln	48
Kundendienst	48

Inhaltsverzeichnis

Tabellen und Tipps	49
Kuchen und Gebäck	49
Tipps zum Backen	52
Fleisch, Geflügel, Fisch	53
Tipps zum Braten und Grillen	57
Aufläufe, Gratins, Toast	57
Tiefkühl- Fertigprodukte	58
Auftauen	59
Dörren	59
Einkochen	60
Tipps zum Energiesparen	62
Acrylamid in Lebensmitteln	63
Prüfgerichte	64

Worauf Sie achten müssen

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

Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Transportschäden

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

Heiße Flächen



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

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder immer fern.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld beachten. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Backofen entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen. Kochstelle ausschalten. Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr! Topfboden und Kochstellen trocken halten.

Sprünge in der Glaskeramik

Nie das Glaskeramik-Kochfeld in Betrieb nehmen, wenn es Brüche, Sprünge oder Risse hat. Stromschlag-Gefahr.

Das Kochfeld nicht mehr benutzen. Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

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

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

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

Gegenstände aus Metall auf dem Induktionsfeld

Nie Gegenstände aus Metall oder Speisen in Alufolie auf dem Kochfeld liegen lassen. Wird das Kochfeld versehentlich eingeschaltet, erhitzen sich solche Gegenstände. Verbrennungsgefahr.

Herzschrïttmacher



Achtung! Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.

Trotzdem sollten sich Personen mit Herzschrïttmacher von diesem Gerät fernhalten.

Es kann sein, dass einige auf dem Markt verfügbare Herzschrïttmacher der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit nicht entsprechen und Interferenzen entstehen. Diese können den korrekten Betrieb des Herzschrïttmachers gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z.B. bei Hörgeräten zu Störungen kommen.

Kochfeld-Anzeige funktioniert nicht

Nie die Kochstelle betreiben, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie die Kochstelle aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Schäden am Kochfeld

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen.

Stellen Sie keine leeren Töpfe auf eine eingeschaltete Kochstelle.

Das Induktions-Modul könnte beschädigt werden.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Stellen Sie heißes Geschirr nicht auf der Anzeige oder dem Rahmen ab.

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Die Klinge ist scharf.

Alufolie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für das Kochfeld ungeeignet.

Schäden am Backofen

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

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

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

Schäden an der Sockelschublade

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.

Schäden an benachbarten Möbelfronten

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

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

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

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Für den Installateur

Sicherheitsvorschriften

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

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

Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

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

Herd waagrecht aufstellen

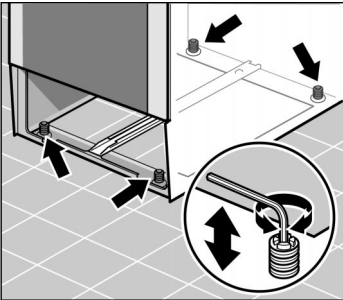
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

Der Herd hat höhenverstellbare Füße. Damit können Sie den Sockel um etwa 15 mm höher stellen.

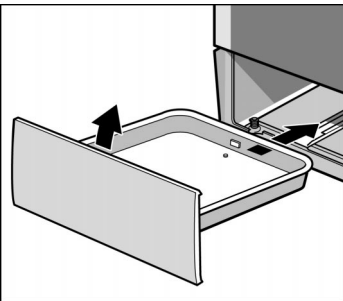
1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



3. Sockelschublade wieder einschieben.

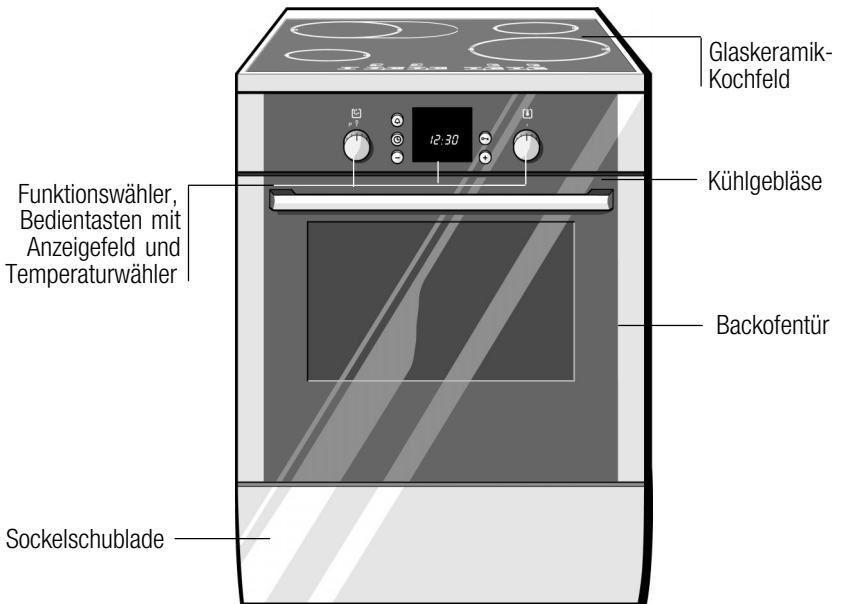


Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Das ist Ihr neuer Herd

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Kühlgebläse

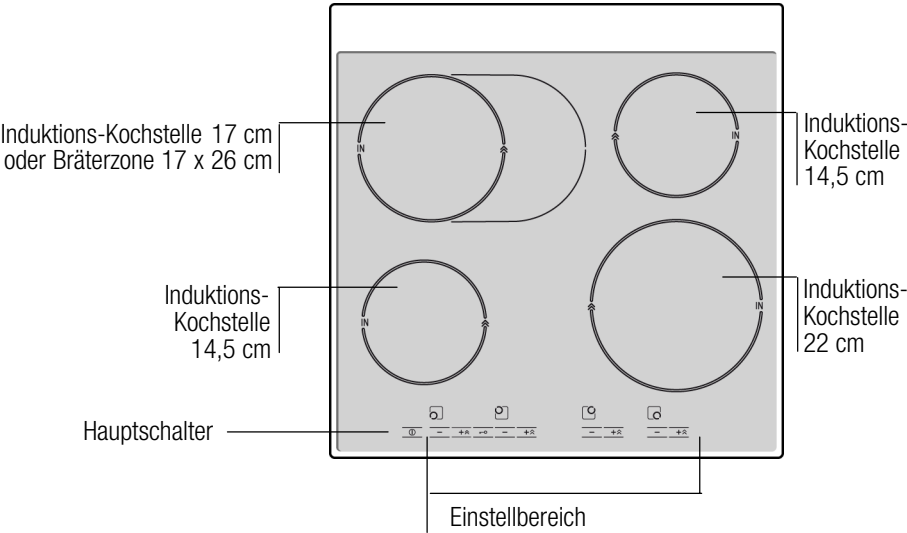
Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen, den Temperaturwähler nur nach rechts.

Das Kochfeld



Hauptschalter und Einstellbereich

Die Kochstellen werden über Sensoren eingestellt. Diese befinden sich unter den Symbolen. Zum Einstellen berühren Sie das Feld mit dem jeweiligen Symbol.
Die Felder haben folgende Funktionen:

Feld		
①	Hauptschalter	Damit schalten Sie das Kochfeld ein und aus.
- +	zum Ändern der Kochstufen	Feld Minus - = verringern Feld Plus + = erhöhen
+⏏	Powerboost	Damit können Sie kurzzeitig die Leistung der Kochstufe 9 erhöhen.
🔑	Kindersicherung	Damit können Sie das Kochfeld sperren.

Symbole

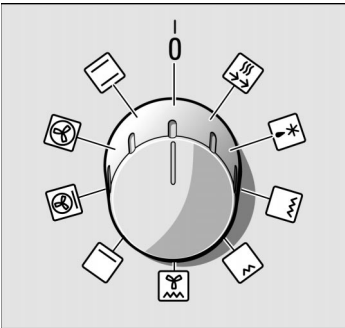
		Kochstellen	Die Symbole haben keine Funktion. Sie zeigen die Position der Kochstelle an, z.B.  = Kochstelle vorn links.
			

Der Backofen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

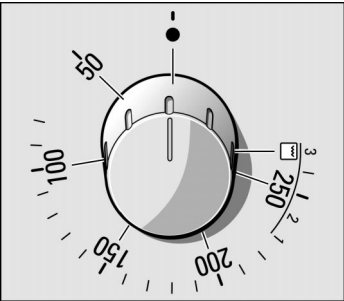


Stellungen

0	Aus
	Ober-/Unterhitze für Rührkuchen in Formen auf einer Ebene, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild
	3D-Heißluft* für Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Blätterteig und Plätzchen auch auf drei Ebenen und zum Dörren
	Heißluft Intensiv/ Pizzastufe für Tiefkühlgerichte
	Unterhitze zum Nachbacken oder -bräunen und zum Einkochen
	Umluftgrillen zum Grillen von großen Fleischstücken
	Flachgrillen, kleine Fläche zum Grillen von kleinen Mengen
	Flachgrillen große Fläche zum Grillen von mehreren Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts
	Auftauen zum Auftauen
	Schnellaufheizung zum schnellen Aufheizen

*Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Temperaturwähler



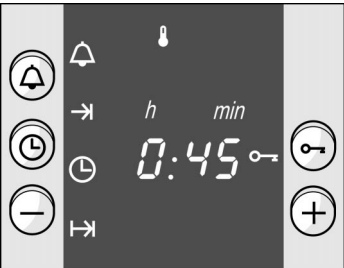
Wenn Sie den Funktionswähler einstellen leuchtet die Lampe im Backofen.

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.
Drehen Sie den Temperaturwähler nur nach rechts.

Temperatur	
•	Aus
50-270	Temperaturbereich in °C
Grill 	
Grill 	Stufe
schwach	1
mittel	2
stark	3

Das Symbol in der Anzeige leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es. Beim Grillen und Umluftgrillen leuchtet das Symbol nicht.

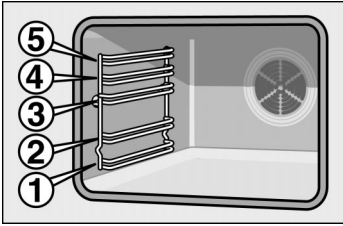
Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Wecker 	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Uhr 	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer   und Endezeit  ein.
Taste Minus –	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten
Taste Plus +	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben
Taste Schlüssel 	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

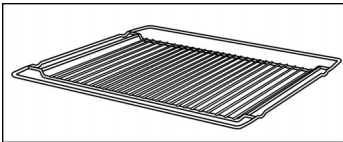
Backofen



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

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

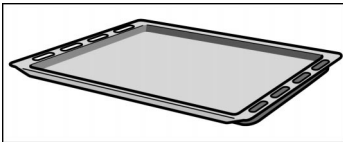
Zubehör



Kombirost HEZ 334000

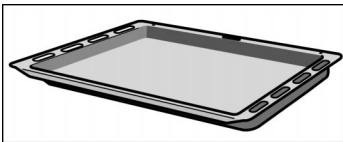
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Email-Backblech HEZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.



Emaillierte Universalpfanne HEZ 332000

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör*

Einlegerost HEZ324000	für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Universalpfanne HEZ332010 mit Antihaft-Beschichtung	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Grillblech HEZ325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz für den Backofen.
Email-Backblech HEZ331010 mit Antihaft-Beschichtung	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.
Pizzablech HEZ317000	Für Pizza, Tiefkühlprodukte und große Kuchen.
Glaspfanne HEZ336000	Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.
Glasbräter HMZ21GB	Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.
Metallbräter HEZ6000	er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
XXL-Bräter HEZ390800	für große Mengen wie z. B. mehrere Fische. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit einem backofenfesten Glasdeckel. Der Glasdeckel ist als Gratinform verwendbar.
Backstein HEZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Profipfanne mit Rost HEZ333000	für die Zubereitung großer Mengen.
Deckel für die Profipfanne HEZ333001	macht die Profipfanne zum Profibräter
2-fach Teleskopauszug HEZ338200	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskopauszug HEZ338300	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Sonderzubehör*

3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ338305

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

Schutzgitter

Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 361 480 über den Werks-Kundendienst bestellt werden.

Empfohlenes Zubehör für das Induktions-Kochfeld

Induktions-Topfset HEZ390040

Dieses Topfset besteht aus zwei Töpfen, einer Stielkasserole und einer Pfanne.

Induktions-Topfset HEZ390020

Dieses Topfset besteht aus einem Topf und einer Pfanne.

* Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Herd finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Sonderzubehör können Sie beim Fachhändler kaufen.

Vor der ersten Benutzung

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

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

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

Wenn in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Uhr ⌚ drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr ⌚ blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

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

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf  stellen.
 2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
- Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

Kochfeld einstellen

Ihr Kochfeld ist mit 4 Induktionskochstellen ausgestattet.

Was bedeutet Kochen mit Induktion?

Das Kochen mit Induktion basiert auf einem völlig anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Erwärmung. Die Wärme wird durch Induktion im Topfboden erzeugt. Die Kochstelle bleibt kalt.

Die Vorteile

Zeitersparnis

Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt. Es entsteht kein Wärmeverlust.

Energie-Einsparung

Es wird weniger Strom verbraucht als bei anderen Kochmethoden.

Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit

Die Induktion erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Heizung wird unterbrochen, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen. Brennbares Material, das versehentlich auf dem Kochfeld liegt, z.B. ein Tuch, kann nicht verbrennen, auch wenn die Kochstelle eingeschaltet ist. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramik nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.

Einfache Pflege

Speisereste können auf der Glaskeramik nicht einbrennen. Sie können das Kochfeld jederzeit reinigen und müssen nicht warten, bis es abgekühlt ist.

Kochgeschirr

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Topf und Kochstelle müssen gleich groß sein.

Geeignetes Geschirr	Ungeeignetes Geschirr
magnetisierbares (ferromagnetisches) Kochgeschirr	Edelstahl
– aus emailliertem Stahl	Glas
– Gusseisen	Keramik
– Chromstahl (speziell für Induktion ausgelegter Edelstahl)	Kupfer
	Aluminium

Mit Hilfe eines Magneten können Sie prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet, d.h. magnetisierbar ist.

Hinweise zum Kochgeschirr

aus emailliertem Stahl

Die Beschichtung von emaillierten Töpfen kann schmelzen und Ihr Kochfeld beschädigen. Emaillierte Töpfe sind nur bedingt geeignet und sollten nicht auf höchster Stufe betrieben werden.

aus Aluminium

Kochgeschirr aus Aluminium kann Ihr Kochfeld beschädigen, auch wenn der Hersteller dieses als "induktions-geeignet" ausgewiesen hat.

mit Antihaft-Beschichtung

Verwenden Sie Pfannen und Töpfe mit Antihaft-Beschichtung nicht mit der Powerboost-Funktion.

Die Teflon-Beschichtung könnte beschädigt werden.

Hauptschalter

Einschalten

Damit das Kochfeld betriebsbereit ist, müssen Sie den Hauptschalter einschalten.

Berühren Sie das Feld ①, bis darüber ein Strich I erscheint.

Ausschalten

Berühren Sie das Feld ① bis der Strich I darüber erlischt. Alle Kochstellen schalten aus. Sind die Kochstellen durch den Topfboden heiß geworden, schaltet die Restwärme-Anzeige ein.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10 Sekunden ausgeschaltet sind.

So stellen Sie die Kochstellen ein

Voraussetzung:

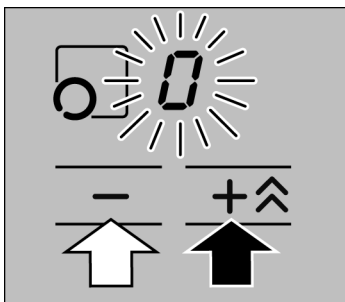
Der Hauptschalter ① muss eingeschaltet sein.

Mit den Feldern Plus **+** und Minus **-** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

1 = niedrigste Kochstufe

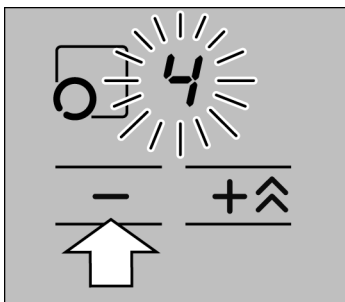
9 = höchste Kochstufe

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



1. Feld **+** oder **-** der gewünschten Kochstelle berühren.

In der Anzeige blinkt **0**.

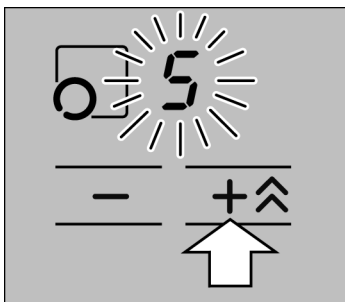


2. In den nächsten 5 Sekunden Feld **+** oder **-** wieder berühren.

Der Vorschlagswert erscheint:

Feld **+** = Kochstufe **5**

Feld **-** = Kochstufe **3**



3. Eine andere Kochstufe wählen:

Feld **+** oder **-** berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstufe ändern

Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.

Kochstelle ausschalten

Berühren Sie das Feld **-** bis die **5** erscheint. Sie können einfacher von Kochstufe **9** auf **5** schalten, indem Sie zweimal das Feld **+** berühren.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

Schalten Sie die Kochstellen nach dem Gebrauch immer mit dem Hauptschalter ① aus.

Die Kochstufe blinkt

Das Kochgeschirr fehlt, ist nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Das Blinken hört auf. Wenn Sie kein Kochgeschirr aufgesetzt haben, schaltet die Kochstelle automatisch ab.

Kochfeld ausschalten

Berühren Sie den Hauptschalter ①. Alle Kochstellen schalten aus. Sind die Kochstellen durch den Topfboden heiß geworden, schaltet die Restwärme-Anzeige ein.

Hinweise

Die Einstellungen ändern sich nicht, wenn Sie kurzfristig mehrere Felder berühren. So können Sie problemlos Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie den Einstellbereich immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.
Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	1-3 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	2-3 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	1-3 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	1-3 Min.	1-2	2-4 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	1-2 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	2-3 Min.	1.-2.	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	3-4 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	3-4 Min.	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	6-9 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	3-6 Min.	4.-5.*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	2-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	3-5 Min.	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-5 Min.	4-5	30-35 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-5 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	3-4 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	250g-500g	6-9 Min.	6-7*	6-10 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	4-6 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	4-6 Min.	4-5	60-100 Min.
Gulasch	500g	4-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		1-2 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	1-2 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	1-2 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	1-2 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	8-13 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	8-13 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

* Fortkochen ohne Deckel

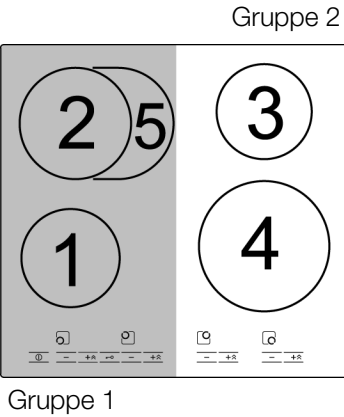
Powerboost

Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der höchsten Stufe. Ihre Speisen werden besonders schnell erhitzt.

Einschränkungen

Alle vier Kochstellen verfügen über Powerboost, mit Ausnahme der Bräterzone, wenn diese aktiviert wurde.
Das Kochfeld besteht aus 2 Gruppen, (siehe Bild). Powerboost kann in jeder Gruppe nur einmal gewählt werden. Die zweite Kochstelle darf nicht in Betrieb sein.

Beispiel: Powerboost auf Kochstelle 1 (Gruppe 1). Die Kochstelle 2 muss ausgeschaltet sein. Ist die Kochstelle 2 nicht ausgeschaltet, blinken in der Anzeige abwechselnd **b** und die Kochstufe **9**. Powerboost funktioniert nicht. Die Kochstufe **9** leuchtet wieder.



Powerboost aktivieren

1. Kochstufe **9** wählen.
2. Feld **+↗** berühren.
In der Anzeige erscheint **b**. Powerboost ist aktiviert.

Powerboost deaktivieren

Feld **–** berühren.
Das **b** in der Anzeige erlischt. Powerboost ist deaktiviert.

Um das Kochfeld vor Überhitzung zu schützen kann es vorkommen, dass sich Powerboost automatisch abschaltet.

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind.

H = Kochstelle ist heiß

h = Kochstelle ist warm

Hat sich die Kochstelle auf 60 °C abgekühlt erlischt die Anzeige.

Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen und die Kochstelle nicht ausschalten, erscheint in der Anzeige abwechselnd **h** bzw. **H** und die ausgewählte Kochstufe.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen.
In der Anzeige blinkt abwechselnd **F** und **B**.

Damit die Anzeige erlischt, berühren Sie ein beliebiges Feld. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
	Automatische Kindersicherung Ausgeschaltet.* Eingeschaltet.
	Signalton Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet. Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet. Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
	Zuschaltung der Heizkreise = Ausgeschaltet. = 1000 W Mindestleistung – = Von 1500 bis 9000 W = 9500 W Höchstleistung
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung Ausgeschaltet. Eingeschaltet.*

* Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren

Im linken Display blinken  und  abwechselnd, im rechten Display leuchtet .

3. Symbol  sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Symbol  sooft berühren, bis im Display die gewünschte Einstellung erscheint.
5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Kindersicherung

Ihr Herd ist mit einer Kindersicherung für das Kochfeld und für den Backofen ausgestattet. So können Kinder den Herd nicht versehentlich einschalten.

Kindersicherung für das Kochfeld

Kindersicherung aktivieren

Sie können die Kindersicherung für das Kochfeld dauerhaft aktivieren oder das Kochfeld einmalig sperren.

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① einschalten.
2. Taste Schlüssel  solange berühren, bis das Symbol  erscheint.

Die Kindersicherung ist dauerhaft aktiviert.

Kindersicherung deaktivieren

Gehen Sie genau so vor, wie beim Aktivieren.

Achtung!

Durch Reinigungswasser, Übergelaufenes oder abgestellte Gegenstände auf dem Feld ① kann das Kochfeld unbeabsichtigt gesperrt oder die Sperre aufgehoben werden.

Kindersicherung für den Backofen

Backofen sperren

Die Kindersicherung sperrt das Bedienfeld für den Backofen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweis

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

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

Der Backofen schaltet automatisch aus

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

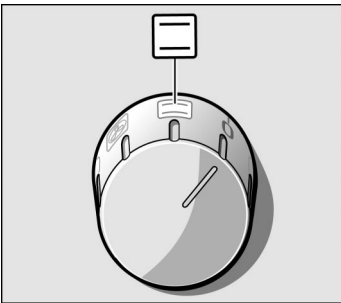
Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Tabellen und Tipps

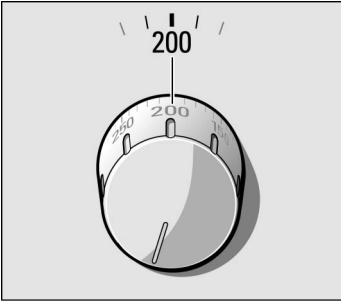
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

Beispiel:
Ober-/Unterhitze , 200 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Ausschalten

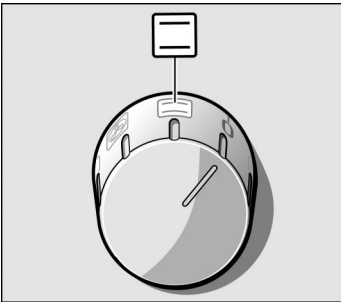
Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

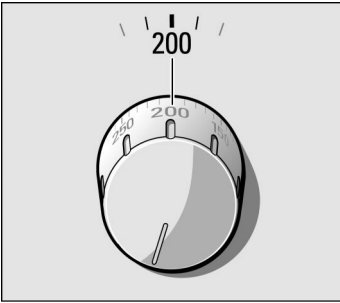
Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

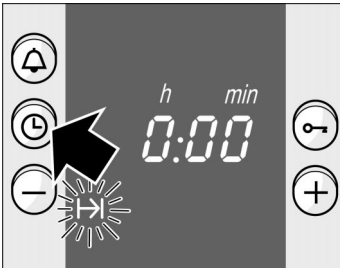
Beispiel:
Ober-/Unterhitze  200 °C,
Dauer (Garzeit) 45 Minuten



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste Uhr  drücken.
Das Symbol Dauer  blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten

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

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste  zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Taste Uhr  drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

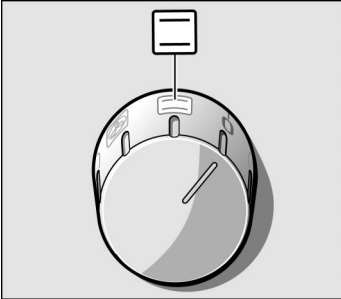
Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr  zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel:
Ober-/Unterhitze , 200 °C.
Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 fertig sein

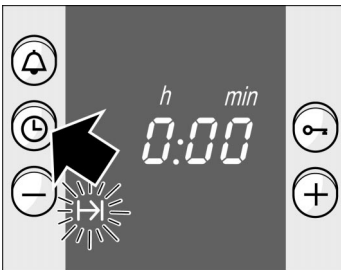
Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



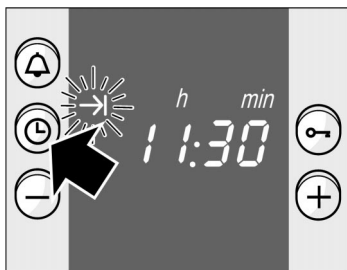
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



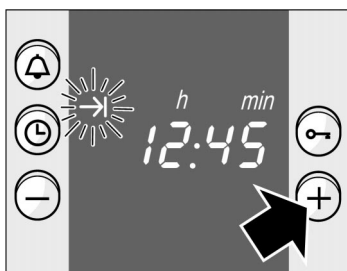
3. Taste Uhr  drücken.
Das Symbol Dauer  blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten



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



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.

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

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste ⌚ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf Schnellaufheizung  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige leuchtet das Symbol .

Die Schnellaufheizung ist beendet

Das Symbol  erlischt.

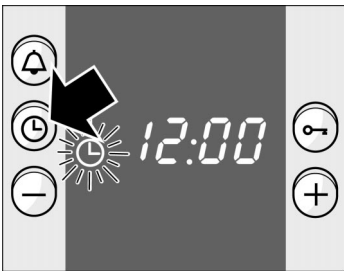
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Uhrzeit

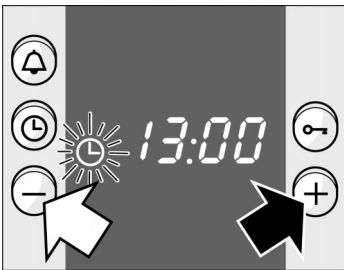
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Beispiel:
13:00 Uhr



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



2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

**Ändern z.B. von Sommer-
auf Winterzeit**

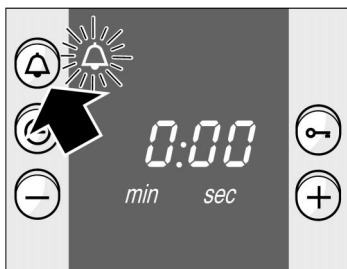
Taste Uhr ⌚ zweimal drücken und mit Taste + oder Taste – ändern.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel:
20 Minuten



1. Taste Wecker  drücken.
Das Symbol  blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Weckerzeit einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Die Zeit ist abgelaufen

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

Weckerzeit ändern

Taste Wecker  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

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

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

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

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

Reinigungsmittel

Gerät außen	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
Kochfeld	Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik. Reinigung: Z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran+Stahl; für Wasserflecken auch Zitrone oder Essig. Nur das kalte oder handwarme Kochfeld reinigen. Nie Backofenspray oder Fleckenentferner verwenden.
Kochfeldrahmen	 Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen. Heiße Spüllauge. Nie mit Glasschaber, Zitrone und Essig reinigen.
Backofenboden, Decke und Seitenwände	Heiße Spüllauge oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen verwenden. Nie auf der Rückwand verwenden.
Glasabdeckung an der Backofenlampe	Heiße Spüllauge
Dichtung	Heiße Spüllauge
Türscheiben	Glasreiniger, der Glasschaber ist ungeeignet
Gestelle	Heiße Spüllauge
Sockelschublade	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser ist das Ergebnis.

Wenn Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar sind, reinigen Sie die Rückwand mit heißer Spüllauge und einem weichen Schwamm.

Mit der Zeit können Verfärbungen entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen. Das Email wird dadurch nicht beschädigt.

Wichtige Hinweise

Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die Beschichtung.

Nie die Rückwand mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die Beschichtung gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem weichen Schwamm und ausreichend Wasser.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden.

Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

Zur leichteren Reinigung

Backofenlampe einschalten

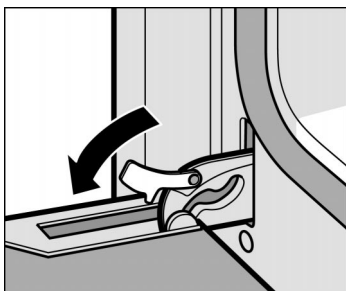
Zur leichteren Reinigung des Backofens können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

Backofentür aushängen

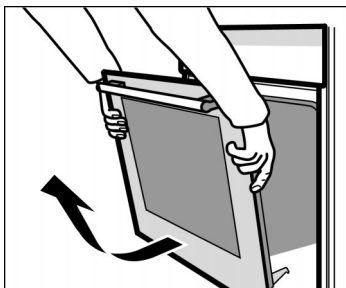


Stellen Sie den Funktionswähler auf

Nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!



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

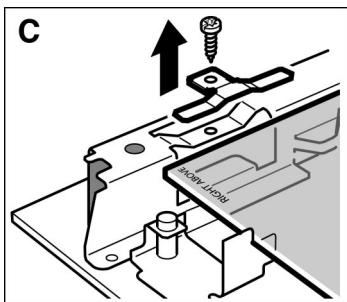
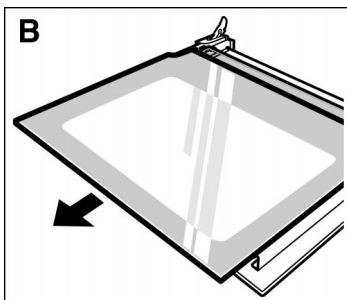
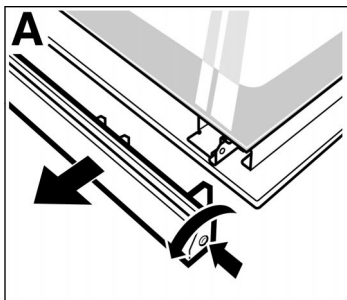


3. Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Ausbau der Türscheiben

Ausbau



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

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

3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

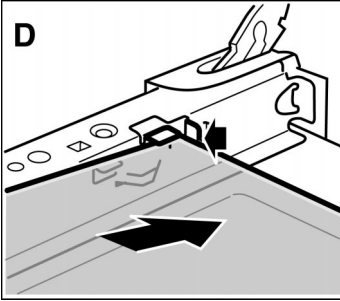
4. Die Klammern rechts und links aufschrauben und entfernen. (Bild C)
Die Scheibe herausnehmen.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

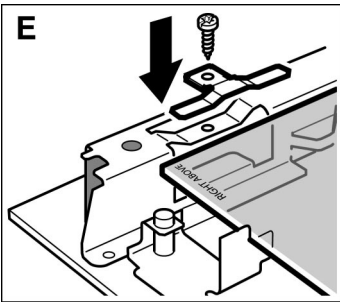
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Dies kann das Glas zerstören.

Einbau

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



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



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

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

Gestelle aushängen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Aushängen der Gestelle:

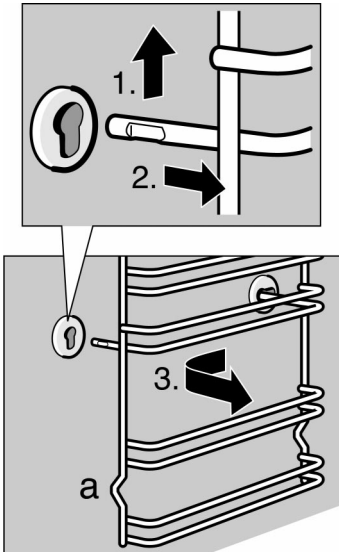
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen und herausnehmen.

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

Einhängen der Gestelle:

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

Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.



Hinweise

Metallisch schillernde Verfärbungen am Kochfeld: Sie entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich schwer beseitigen. Versuchen Sie es mit Stahl-Fix oder Sidol für Ceran+Stahl.

Das Email im Backofen wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können kleine Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nie mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu beheben sind. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise.

Allgemein

Der Herd funktioniert nicht

Prüfen Sie ob ein Stromausfall vorliegt.
Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.

Backofen

Die Uhranzeige blinkt

Nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit neu einstellen.

Kochfeld

In allen Anzeigen blinkt E und ein Signal ertönt

Der Einstellbereich ist stark verschmutzt, bzw. ein Gegenstand liegt auf dem Einstellbereich. Reinigen Sie den Einstellbereich gründlich bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie ein beliebiges Feld. Das E erlischt.

Das Kochfeld hat sich abgeschaltet

Der Hauptschalter wurde versehentlich berührt. Schalten Sie das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein und stellen Sie neu ein.

Beim Einschalten der Kochstelle löst die Sicherung Ihres Stromnetzes aus

Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsaufnahme aller eingeschalteten Geräte den Maximalwert Ihres Hausanschlusses nicht übersteigt. Prüfen Sie, ob die Sicherung auch beim Einschalten einer anderen Kochstelle auslöst. Wenn ja, rufen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie einen Topf auf die Kochstelle setzen, blinkt die Anzeige (es wird keine Leistung mehr abgeben)

Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr elektromagnetisch ist (vom Magneten angezogen wird). Prüfen Sie, ob der Topfdurchmesser groß genug ist. Lassen Sie den Topf abkühlen, falls er zu heiß geworden ist.

Wenn die Anzeige nach erneutem Aus- und Einschalten der Kochstelle immer noch blinkt, schalten Sie die Herdsicherung aus. Warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie die Sicherung wieder ein.

Das **b** für Powerboost blinkt und erlischt

Bei Powerboost wird die Kochstelle mit der höchstmöglichen Leistung betrieben. Um das Kochfeld vor Überhitzung zu schützen, kann es sein, dass Powerboost automatisch abschaltet.

Anzeige **E** und Zahlen

Wenn in der Anzeige **E** und Zahlen erscheinen, weist die Elektronik eine Störung auf. Schalten Sie die Herdsicherung aus und wieder ein. Leuchtet die Anzeige erneut auf, rufen Sie den Kundendienst.

Anzeige **F** und Zahlen

Wenn in der Anzeige abwechselnd ein **F** und eine Ziffer erscheint, zeigt Ihr Kochfeld eine Störung an. In der folgenden Tabelle finden Sie Hinweise, wie Sie die Störungen beheben können.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
F0	Es ist ein interner Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie die Herdsicherung aus. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie die Sicherung wieder ein. Erlischt die Anzeige nicht, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Entfernen Sie das Kochgeschirr von den Kochstellen. Wenn sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat, berühren Sie ein beliebiges Feld. F2 erlischt.
F4	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Prüfen Sie, ob ein heißer Topf auf dem Einstellbereich steht. Entfernen Sie den Topf. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich der Einstellbereich abgekühlt hat. Erscheint nach dem Einschalten wieder F4 , rufen Sie den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
<i>F8</i>	Die Kochstelle war sehr lange ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung hat sich aktiviert. Drücken Sie ein beliebiges Feld.
<i>c1</i>	Die Netzspannung ist zu schwach.	Schalten Sie die Kochstelle aus. Warten Sie ein paar Sekunden. Stellen Sie neu ein. Erlischt die Anzeige nicht, rufen Sie den Kundendienst.
<i>c2 / c3</i>	Die Kochstelle hat sich überhitzt.	Die Kochstelle hat sich zum Schutz des Kochfeldes automatisch abgeschaltet. Warten Sie einige Minuten und stellen Sie wieder ein.

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

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

Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes

Bedingt durch die Induktions-Technologie können beim Kochen leichte Geräusche auftreten. Das ist normal.

Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dieses Geräusch kann beim Kochen mit hohen Kochstufen auftreten. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald Sie die Kochstufe verringern.

Leises Pfeifen

Ein leeres Kochgeschirr kann ein leises Pfeifen verursachen. Das Geräusch verschwindet, sobald Sie Wasser oder Lebensmittel in das Geschirr geben.

Prasseln

Es kann bei Kochgeschirr, das aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe besteht, vorkommen. Es kann sich je nach Menge und Art der Lebensmittel verändern.

Hohe Pfeiftöne

Sie können auftreten, wenn Sie Töpfe aus verschiedenen Werkstoffschichten bei maximaler Kochstufe nebeneinander verwenden. Das Pfeifen verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern.

Sporadisches Klicken

Es kann auftreten, wenn Sie niedrige Kochstufen einstellen.

Geräusch des Ventilators

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet. Er kann auch nachlaufen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

So gehen Sie vor



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

Glasabdeckung auswechseln

Eine beschädigte Glasabdeckung müssen Sie auswechseln. Die Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Backofendichtung auswechseln

Wenn die Backofendichtung defekt ist, muss sie durch einen Kundendienst-Fachmann ausgewechselt werden. Durch eine defekte Backofendichtung kann es zu hohem Energieverlust kommen. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
Kundendienst 🏠	

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11.
Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.
Gruppe 2 bedeutet, dass Hochfrequenz zum Zweck der Erwärmung von Kochgeschirr erzeugt wird. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Tabellen und Tipps

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

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

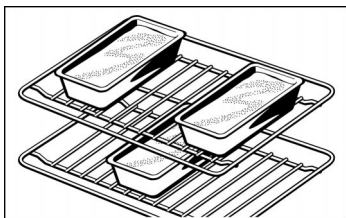
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

Sehr gut geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Sie können drei Kasten Kuchen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen, wie im Bild auf die Roste.



Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. 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.

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.

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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	50-60
	3 Kastenformen*	1+3		150-170	70-100
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	70-100
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		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

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

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

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	2		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		190-210	15-20

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2		160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Blech	2		220-240	25-35
	Blech +	2+4		180-200	40-50
	Universalpfanne**				

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 +35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 +40-50
Brötchen (z.B. Partybrötchen)	Universalpfanne	4		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		150-170	10-20
	Blech + Universalpfanne**	2+4		130-150	25-35
	2 Bleche* +	2+3+5		130-150	30-40
	Universalpfanne***				
Baiser	Blech	3		80-100	100-190
Windbeutel	Blech	2		200-220	30-40
Makronen	Blech	3		100-120	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	35-45
	2 Bleche* +	2+3+5		100-120	40-50
	Universalpfanne***				

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Blätterteig	Blech	3		190-210	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		190-210	30-40
	2 Bleche* +	2+3+5		190-210	35-45
	Universalpfanne***				

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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

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

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

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

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag: Backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

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

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

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

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht, je nach Gerät, über der Backofentür oder dem Dampfaustritt auf dem Kochfeld. Der Wasserdampf kann sich am Gerät oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Das ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5		Stufe 3****	20
Steaks, rosa		Rost***	5		Stufe 3****	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	geschlossen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	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 zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

****Grill ca. 3 min. vorheizen

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		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		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		150-170	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		180-200	90-110

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	je 300 g	Rost*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		2	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 oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Toast überbacken	4 Stück	Rost **	4		3	7-10
	12 Stück		4		3	5-8

* 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	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza	Pizza mit dünnem Boden	3		190-210	15-20
	Pizza mit dickem Boden	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Kartoffelprodukte	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	gefüllte Kartoffeltaschen	2		190-210	15-25
Backwaren	Brötchen	3		190-210	10-20
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge	Fischstäbchen	2		200-220	10-15
	Hähnchen Sticks	2		190-210	10-20
	Gemüseburger	2		180-200	15-25

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.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Gefriergut* z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
* 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 und trocknen Sie es ab.

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

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

Hinweis

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

Einkochen

Vorbereiten

Benutzen Sie 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.

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein.

Kochen Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse ein.

Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser.

Wischen Sie die Glasränder ab, damit sie sauber sind.

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.

Tabellen

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhaltes beeinflusst werden.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben.
2. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
3. Einen halben Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. Backofentür schließen.
5. Funktionswähler auf Unterhitze  stellen.
6. Temperaturwähler auf 170-180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

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

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

Einkochen von Gemüse

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

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

Gläser herausnehmen

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

Tipps zum Energiesparen

im Backofen

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

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

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

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

auf dem Kochfeld

Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.

Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Topfkauf, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln nehmen. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.
Braten in der Pfanne	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden.
Frittieren	Das Fett soll nicht heißer als 175 °C sein. Temperatur mit einem Fett-Thermometer prüfen. Das Verhältnis Speise/Fett sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes auf 1,5 l Öl. Frische Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.

Prüfgerichte

Backen

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Blech	2		150-170	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		140-160	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		140-160	40-50
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

- * Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.
- ** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.
- *** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.
- **** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

* Nach ⅔ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.