

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorteile 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:

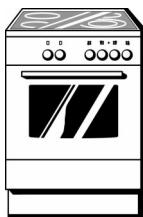
(D) Bosch Info-Team 0180/5304050 (EUR 0,12/Min.)

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

(A) 0800-295995

<http://www.bosch.hausgeraete.at>

Gebrauchsanleitung



HSN 252 B

HSN 262 W

de 5650 006 217

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Sicherheitshinweise	5
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	6
Aufstellen und Anschließen	7
Für den Installateur	7
Herd waagrecht aufstellen	8
Das ist Ihr neuer Herd	9
Das Bedienfeld	10
Die Heizarten	12
Backofen und Zubehör	13
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	14
Zubehör reinigen	14
Kochen	15
So können Sie Schäden vermeiden	15
Das Kochfeld	17
Restwärmeanzeige	17
So stellen Sie ein	17
Zweikreis-Kochstelle	18
Tabellen	18
Backofen einstellen	20
So stellen Sie den Backofen ein	20
Kuchen und Gebäck	21
Tipps zum Backen	24

Inhaltsverzeichnis

Fleisch, Geflügel, Fisch	26
Tipps zum Braten und Grillen	31
Aufläufe, Gratins, Toast	32
Tiefkühl-Fertigprodukte	33
Auftauen	34
Dörren	35
Einkochen	36
Pflege und Reinigung	38
Gerät außen	38
Kochfeld	38
Backofen	40
Dichtungen	42
Sockelschublade	42
Zubehör	42
Eine Störung, was tun?	43
Hinweise	43
Backofenlampe auswechseln	44
Kundendienst	45
Umweltschutz	46
Prüfgerichte	48

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

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

Aufstellen und Anschließen

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

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

Für den Installateur

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

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

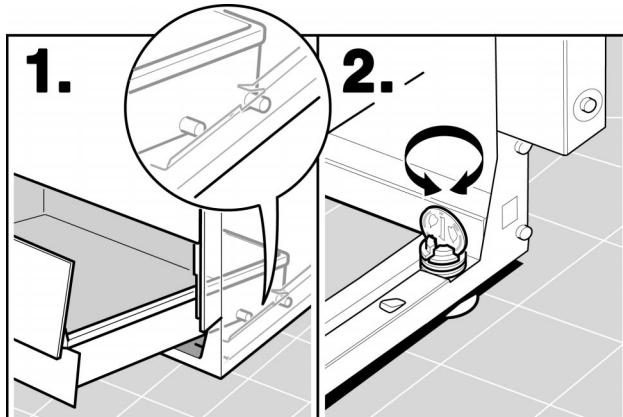
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse "Y". Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur mit einer Seitenwand an hohe Raum- oder Möbelwände gestellt werden darf.

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

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

Herd waagrecht aufstellen

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

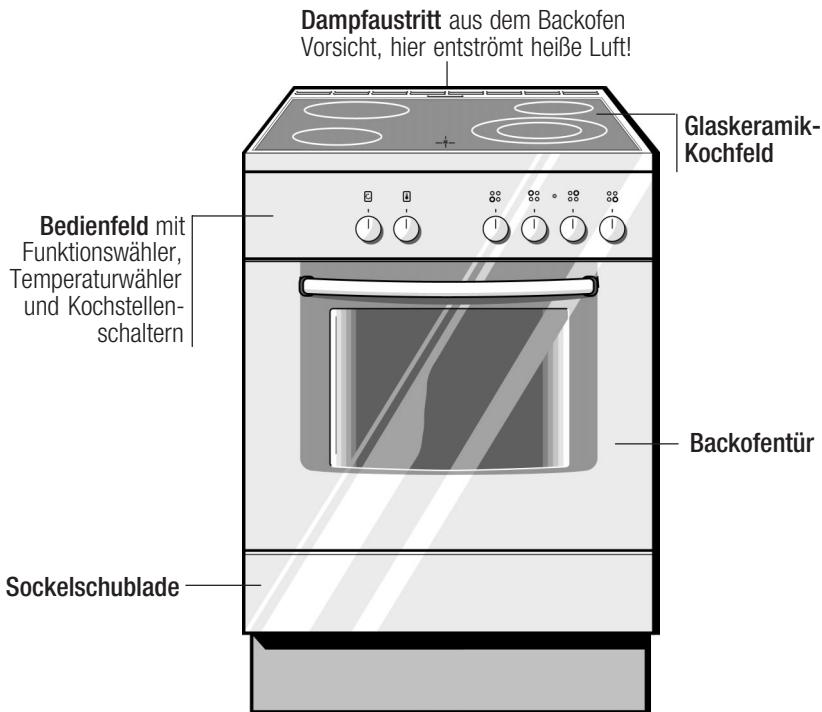


1. Ziehen Sie dazu die Sockelschublade langsam nach vorn. Auf jeder Seite der Schublade befinden sich zwei Zapfen. Sie führen die Schublade in der Schiene. Wenn links und rechts der vordere Zapfen in der Führungsschiene frei wird, heben Sie die Schublade etwas an. Wenn der zweite Zapfen frei wird, können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

Zusätzliche Wandbefestigung

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

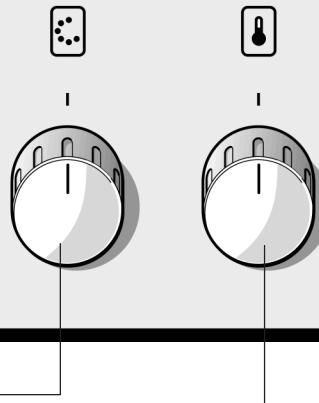
Das ist Ihr neuer Herd



Detailabweichungen je nach Gerätetyp

Das Bedienfeld

Alle Schaltergriffe sind in "Aus-Stellung" versenkbar.
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie kurz auf den Schaltergriff.



Funktionswähler für den Backofen

Er hat die Stellungen:

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Flachgrillen
- Umluftgrillen

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet das Symbol über dem Funktionswähler und die Backofenlampe ist eingeschaltet. Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.

Temperaturwähler für den Backofen

Er hat die Stellungen:

50 - 250 Temperatur in °C

1 = Grill schwach

2 = Grill mittel

3 = Grill stark

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet das Symbol über dem Temperaturwähler. Beim Flachgrillen und Umluftgrillen leuchtet das Symbol nicht.

Kochstellenschalter

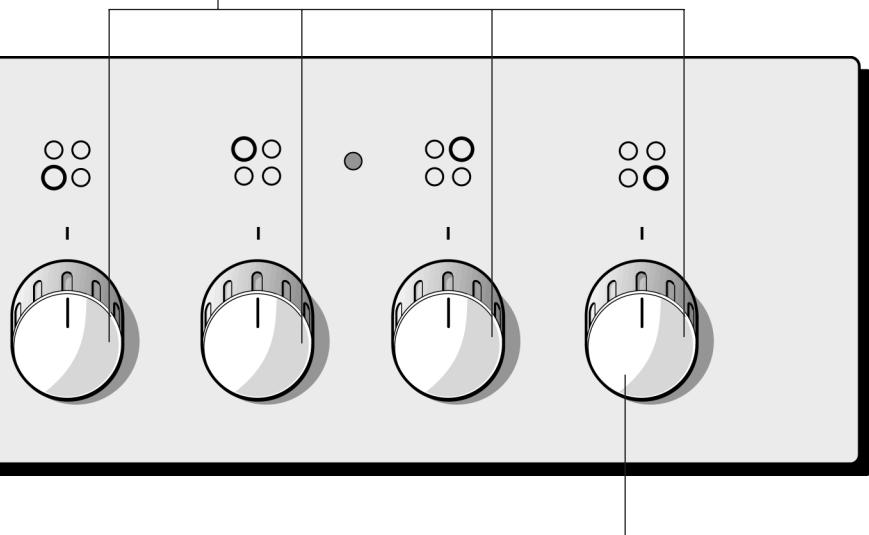
mit Anzeigelampe

Stellungen 1 bis 9.

0 = Kochstelle aus

1 = niedrigste Kochstufe

9 = höchste Kochstufe

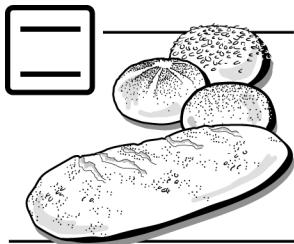


Kochstellenschalter für
Zweikreis-Kochstelle

1-9 = Kochstufen

○ = Zuschaltung für
die große Kochfläche

Die Heizarten

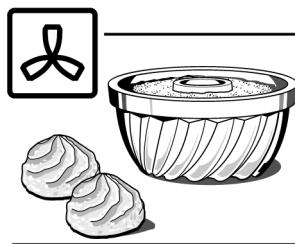


Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Ober- und Unterhitze

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

Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie 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.

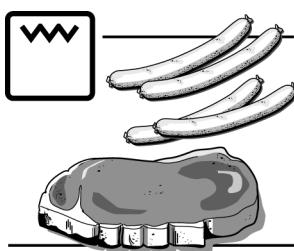


Heißluft

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 und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten.

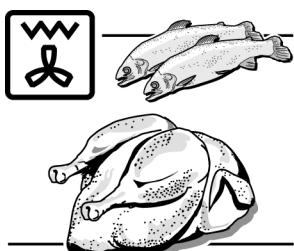
Die Backofentemperatur wählen Sie um 20 bis 30 °C niedriger, als bei Ober- und Unterhitze.

Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist Heißluft ebenfalls gut geeignet.



Flachgrillen

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

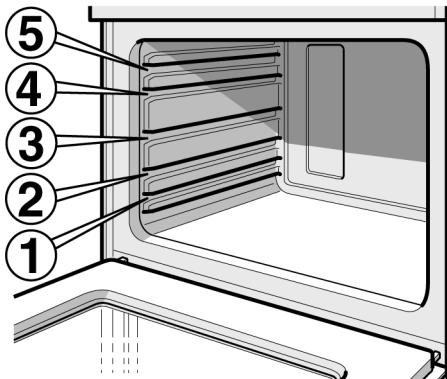


Umluftgrillen

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.

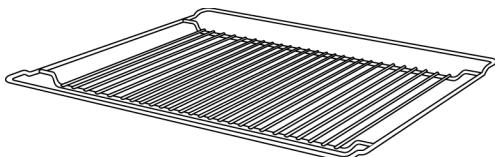
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.

Backofen und Zubehör



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.



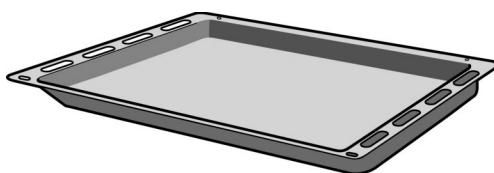
Rost HEZ 3400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Der Rost muss mit der Krümmung nach unten  eingeschoben werden.



Alu-Backblech HEZ 3000 für Kuchen und Plätzchen.

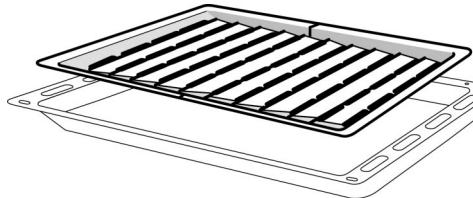
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



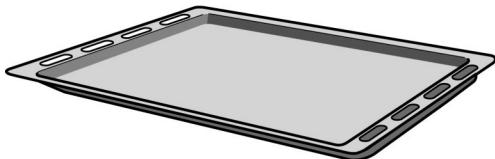
Universalpfanne HEZ 3300 für saftige Kuchen, große Braten und Tiefkühlgerichte. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Wenn Sie zwei oder drei Backbleche gleichzeitig einschieben wollen, können Sie die Universalpfanne mit benutzen.

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



Grillblech HEZ 2500 (Sonderzubehör)
für Fisch, Toast, Würstchen, Tiefkühlgerichte oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.



Email-Backblech HEZ 3100 (Sonderzubehör) für Kuchen und Plätzchen.

Backen auf **einer Ebene**:

Schieben Sie das Email-Backblech immer in Höhe 3 oder 4 ein.

Backen auf **zwei oder drei Ebenen**:

Sie können das Email-Backblech anstelle der Universalpfanne verwenden.

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

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

Vor der ersten Benutzung

Backofen aufheizen

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

Zubehör reinigen

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

Kochen

So können Sie Schäden vermeiden

Geschirr

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

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber.
- Achtung: Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige, übergekochte Speisen müssen Sie sofort mit dem Glasschaber aus der heißen Kochzone schieben.
- Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Kochfeldrahmen.

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

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidol für Ceran & Stahl" oder "Stahl- Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.

Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirlgt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingearbeitete Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

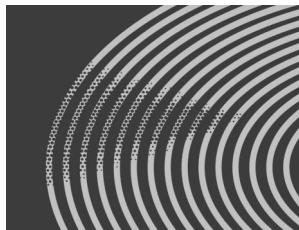
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



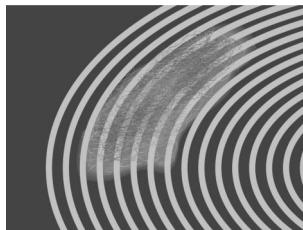
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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



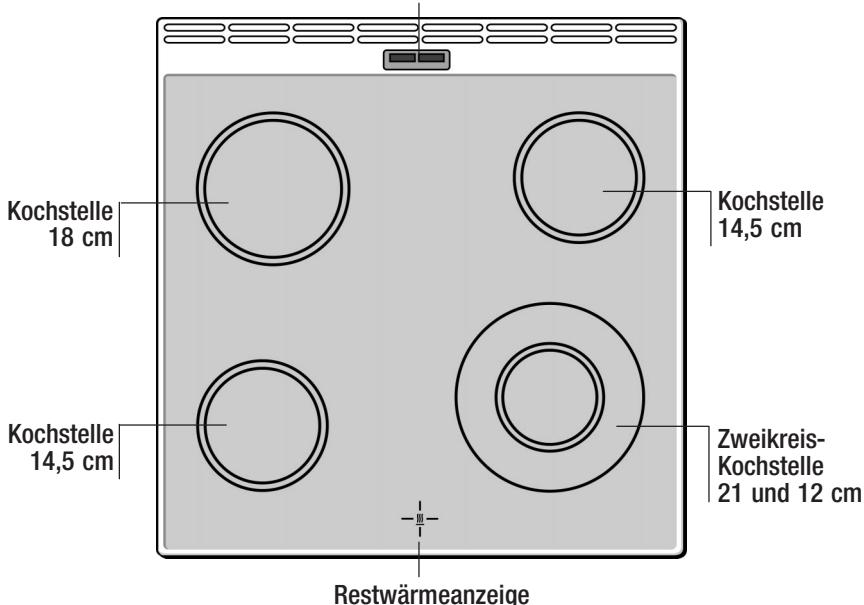
Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topf- abrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirlgtes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Kochfeld

Dampfaustritt
Vorsicht, hier entströmt heiße Luft.

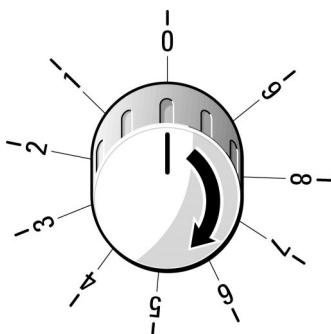


Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen heiß sind.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

So stellen Sie ein



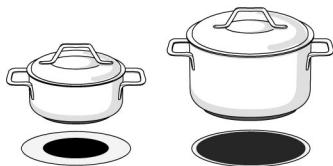
Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

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

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

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

◎ Zweikreis-Kochstelle



Bei dieser Kochstelle kann die Größe verändert werden.

Zuschalten der großen Kochfläche:

Kochstellenschalter bis Stufe 9 – dort spüren Sie einen leichten Widerstand – und weiter bis zum Symbol

◎ = große Zweikreis-Kochstelle nach rechts drehen. Dann gleich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Zurückschalten auf die kleine Fläche:

Kochstellenschalter auf 0 drehen und neu einstellen.

Achtung: Schalten Sie den Kochstellenschalter nie über das Symbol hinaus auf 0.

Auf der kleinen Zweikreis-Kochstelle können Sie besonders gut kleine Mengen aufwärmen.

Tabellen

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

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

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre Gelatine Butter	1 1 1-2
Erwärmen	Gemüse (Dose) Brühe	4-5 7-8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2-3
Dünsten	Fisch	5-6

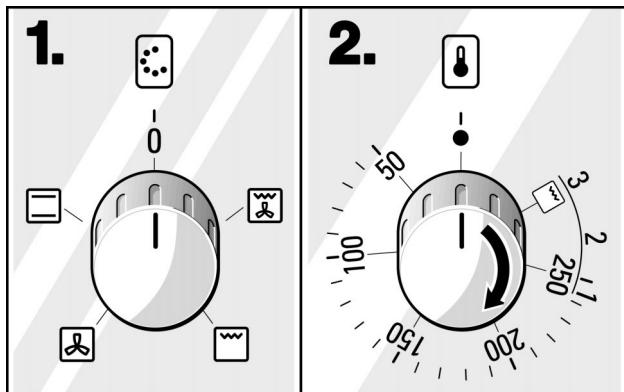
	Beispiele	Kochstufe
Kochen	Reis Pellkartoffeln* Salzkartoffeln* Gemüse, frisch* Gemüse, tiefgekühlt Fleischbrühe Nudeln	2-3 4-5 4-5 3-5 4-5 3-5 4-5
Braten	Pfannkuchen (Flädle) Fischstäbchen Schnitzel	6-7 6-7 7-8
Schmoren	Schmorbraten Rouladen	4-5 4-5

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

Backofen einstellen

So stellen Sie den Backofen ein

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 und den Temperaturwähler aus.

Kuchen und Gebäck

Backformen

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

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

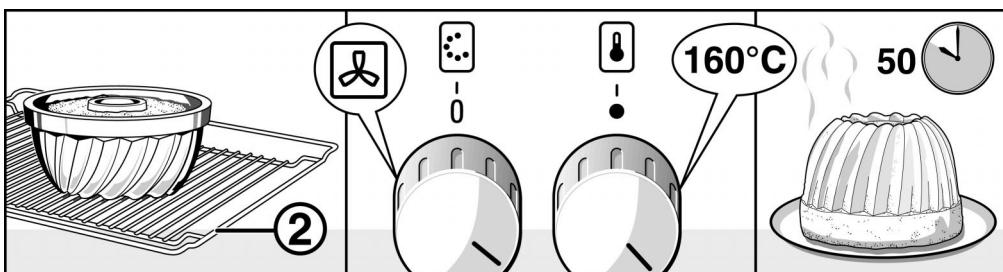
Tabellen

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

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.

Beispiel: Rührkuchen



Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2	gas	160-180	50-60

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		180-200	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		140-160	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		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.

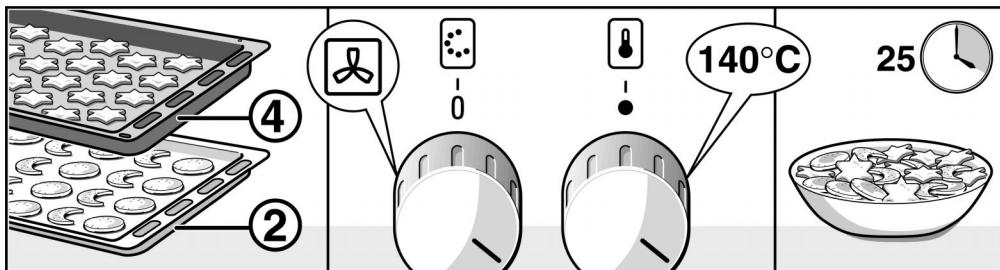
Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Alu-Backblech	2		160-180	20-30
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	3		180-200	40-50
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		160-180	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	Alu-Backblech	2		170-190	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Alu-Backblech	2		170-190	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-190	55-65
Pizza (Hefeteig)	Universalpfanne	3		210-230	25-35
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	2+4		170-200	35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Alu-Backblech einschieben.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		250	8
				200	+35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		250	8
				200	+40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Alu-Backblech	3		210-230	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Beispiel: Plätzchen auf zwei Ebenen



Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Plätzchen*	Alu-Backblech	2		170-190	10-25
	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	120-140
Windbeutel	Alu-Backblech	1		210-230	30-40
Makronen*	Alu-Backblech	2		120-140	30-40
	Alu-Backblech + Universalpfanne	2+4		110-130	35-45
	2 Alu-Backbleche** + Universalpfanne	1+3+4		110-130	40-50

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Blätterteig*	Alu-Backblech	2		180-200	20-30
	Alu-Backblech +	2+4		180-200	25-35
	Universalfanne				
	2 Alu-Backbleche** +	1+3+4		180-200	35-45
	Universalfanne				

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

** Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

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

Der Kuchen fällt zusammen.

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

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

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

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

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

Der Kuchen ist zu trocken.

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

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

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

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 kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil tritt durch den Dampfaustritt aus. Der Wasserdampf kann sich an den Küchenfliesen oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Grundsätzlich können Sie jedes hitzebeständige Geschirr benutzen. Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

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 $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. 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 1,5 kg 2 kg	geschlossen	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	210-230 210-230 210-230	80 90 120
Rinderlende	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	200-220 190-210 180-200	70 80 90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	240-250	40
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost*** Rost***	5 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Stufe 3 Stufe 3	25 20
Schweinefleisch ohne Schwarze (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	190-210 180-200 170-190	100 140 160

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Schweinefleisch mit Schwarze** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	  	210-230 200-220 190-210	100 120 140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		220-240	70
Hackbraten	750 g	offen	2		170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2 2	 	200-220 180-200	100 120
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 Schwarze ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarze nach unten ins Geschirr.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

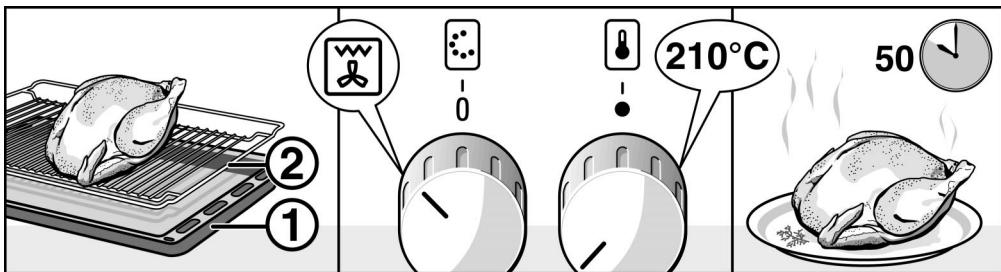
Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Dritteln der Grillzeit.

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

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

Beispiel: 1 ganzes Hähnchen



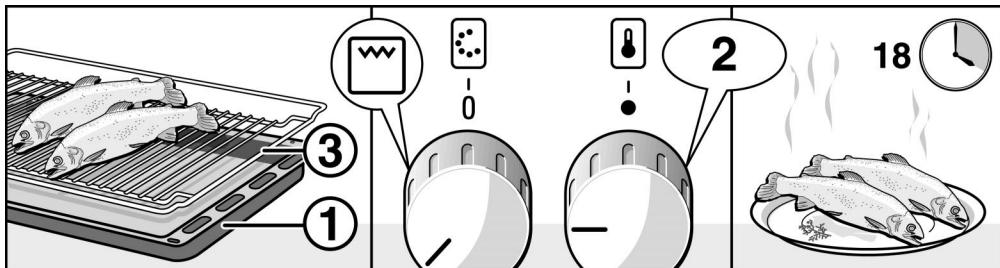
Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost*	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost*	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost*	2		210-230	50-80
Ente	1,7 kg	Rost*	2		200-220	90-100
Gans	3 kg	Rost*	2		180-200	110-130
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.

Beispiel: Gegrillte Forelle



Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch gegrillt	à 300 g	Rost*	3	<input type="checkbox"/>	Stufe 2	18-20
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	45-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	á 300 g	Rost*	4	<input type="checkbox"/>	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.

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

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

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächst-niedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

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.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

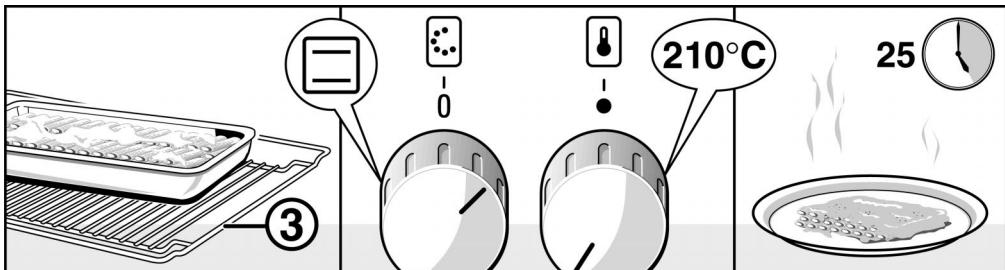
Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

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.

Beispiel: Nudelaufauflauf



Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	3 3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210-230 210-230	25-35 20-30
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2 2	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	150-170 150-170	50-60 50-60
Toast bräunen 4-9 Stück	Rost	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	ca. 4-5
Toast überbacken 4-9 Stück	Rost**	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	ca. 6-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

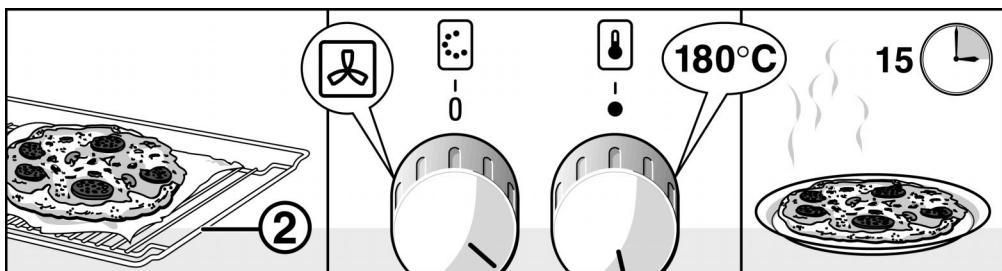
** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Tiefkühlpizza auf dem Rost



Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3		180-200	40-50
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.

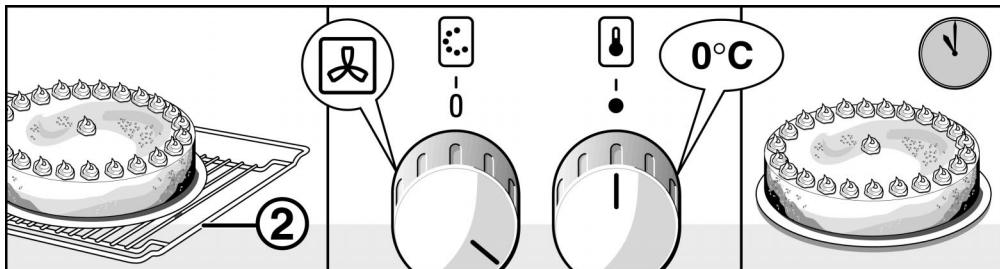
Auftauen

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.

Beispiel: Sahnetorte



	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte	Rost	2		Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		80 °C

- * Gefrorenes mit temperaturbeständiger Folie 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

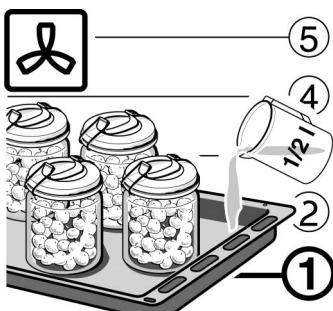
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörzte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür 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 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.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

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

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

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

Kochfeld

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

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

Zur Reinigung des Kochfeldes benutzen Sie am besten den Glasschaber.

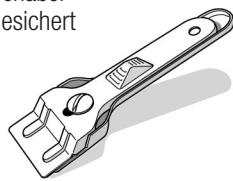
Vorsicht, die Klinge ist sehr scharf!

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

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

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführt Glasschaber bei.

Schaber gesichert

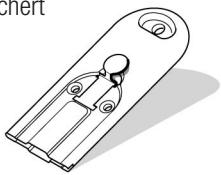


Schaber entsichert

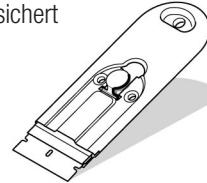


Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.

Schaber gesichert



Schaber entsichert



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

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

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

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel

Glasschaber

Bezugsquellen

Bau-/Hobbymärkte,
Elektrofachhandel,
Küchenfachgeschäfte,
Kundendienst

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

Ungeeignete Reinigungsmittel:

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

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

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

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

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

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

- können Sie die Backofenlampe einschalten.
Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .

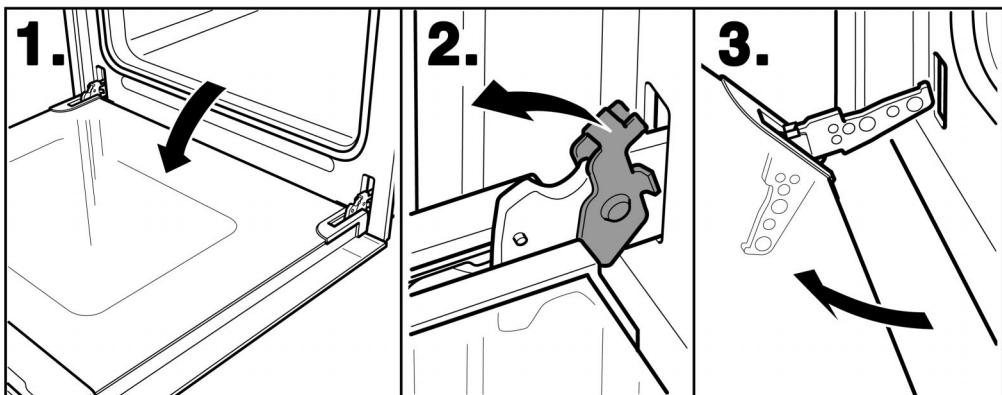
Kochfeldrahmen

Backofen

Zur leichteren Reinigung

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

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



Reinigung der Emailflächen

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

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

- Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

Hinweise

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

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

Dichtungen

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

Sockelschublade

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

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Zubehör

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

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.

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

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

Hinweise

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

- Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.
- Kochfeld mit weißer Glaskeramik:
Die Kochstellen verfärben sich gelbgrün, wenn sie heiß werden. Beim Abkühlen verschwindet die Färbung wieder.

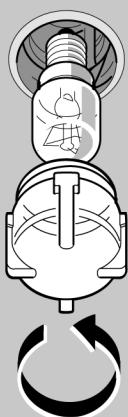
Backofenlampe auswechseln

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

So gehen Sie vor:

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

Auch die Lampenabdeckung können Sie selbst auswechseln.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD

Kundendienst 

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

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

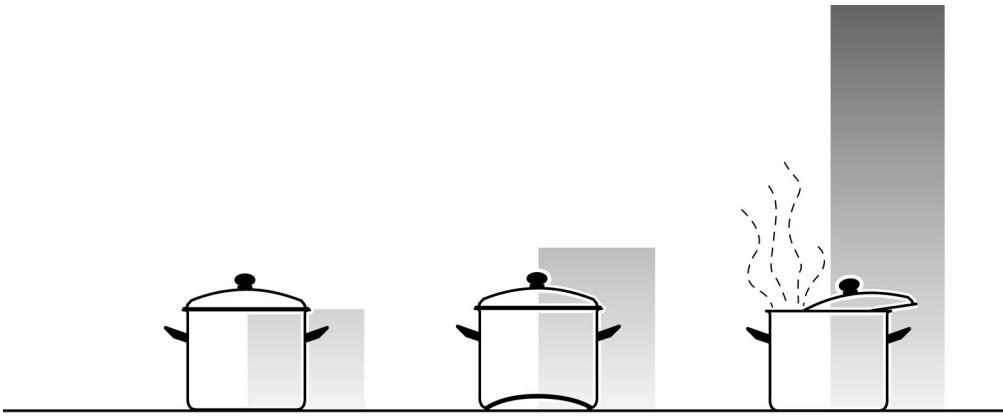
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

So können Sie Energie sparen

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



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

Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.

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

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

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

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

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Alu-Backblech Alu-Backblech + Universalpfanne* 2 Alu-Backbleche** + Universalpfanne	2 2+4 1+3+4	gas gas gas	150-170 130-150 130-150	20-30 35-45 40-50
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Alu-Backblech Alu-Backblech + Universalpfanne* 2 Alu-Backbleche** + Universalpfanne	3 2+4 1+3+4	gas gas gas	180-200 150-170 150-170	15-25 20-30 25-35
Wasserbiskuit	Springform	1	gas	160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne Alu-Backblech + Universalpfanne*	3 2+4	gas gas	180-200 160-180	40-50 50-60
Gedeckter Apfelkuchen	1 Rost + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm*** 2 Roste** + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm***	1 1+3	gas gas	170-190 170-190	65-75 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	1-2
Beefburger 12 Stück*	Rost**	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Notizen

Notizen

Notizen