

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 382 F

de 5650 044 408

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
Backwagen und Zubehör	14
Vor der ersten Benutzung	16
Uhrzeit einstellen	16
Elektronik-Uhr abschalten	17
Backofen aufheizen	17
Zubehör reinigen	17
Kochen	18
So können Sie Schäden vermeiden	18
Das Kochfeld	20
Restwärme-Anzeige	20
So stellen Sie ein	21
Zweikreis-Kochstelle Kochstelle mit Bräterzone	21
Tabellen	22

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen	23
So stellen Sie den Backofen ein	23
..wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	23
..wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll	24
Kuchen und Gebäck	27
Fleisch, Geflügel, Fisch	32
Aufläufe, Gratins, Toast	38
Tiefkühl-Fertiggerichte	39
Die Bratautomatik	40
Auftauen	46
Dörren	47
Einkochen	48
Der Wecker	50
Pflege und Reinigung	51
Gerät außen	51
Kochfeld	52
Backofen	54
Dichtungen	55
Sockelschublade	55
Zubehör	55
Eine Störung, was tun?	56
Hinweise	57
Backofenlampe auswechseln	57
Kundendienst	58
Umweltschutz	59
Prüfgerichte	61

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. Überhitzen 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.
- Obstsätze, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, dürfen Sie das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den Backwagen.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- 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.

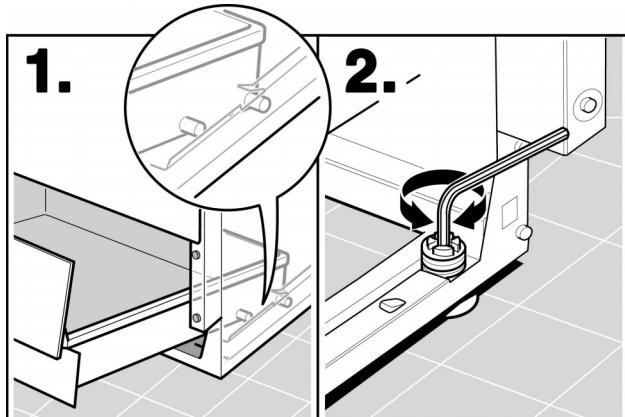
Für den Anschluss des Gerätes ist als Netzanschlussleitung eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Für Österreich

Wird die Schutzmaßnahme "Fehlerstrom-Schutzschaltung" verwendet, darf bei diesem Gerät nur ein pulsstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

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.



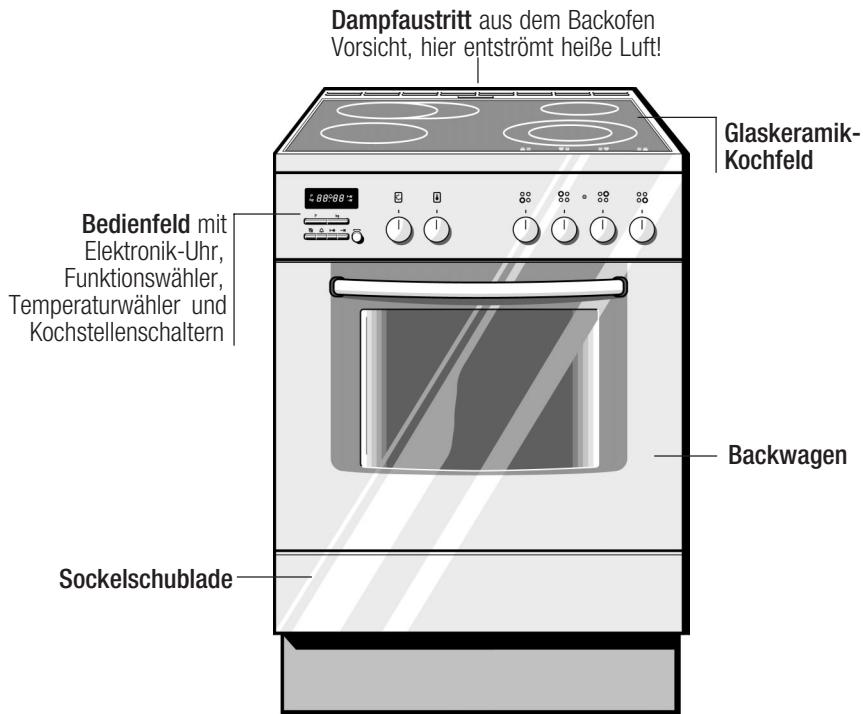
1. Ziehen Sie die Sockelschublade langsam nach vorn. Auf jeder Seite der Schublade befinden sich zwei Zapfen. Sie führen die Schublade in der Schiene. Wenn links und rechts der vordere Zapfen in der Führungsschiene frei wird, heben Sie die Schublade etwas an. Wenn der zweite Zapfen frei wird, können Sie die Schublade nach oben herausnehmen.
2. Drehen Sie die Stellfüße nach Bedarf mit beiliegendem Sechskant - Schlüssel 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.

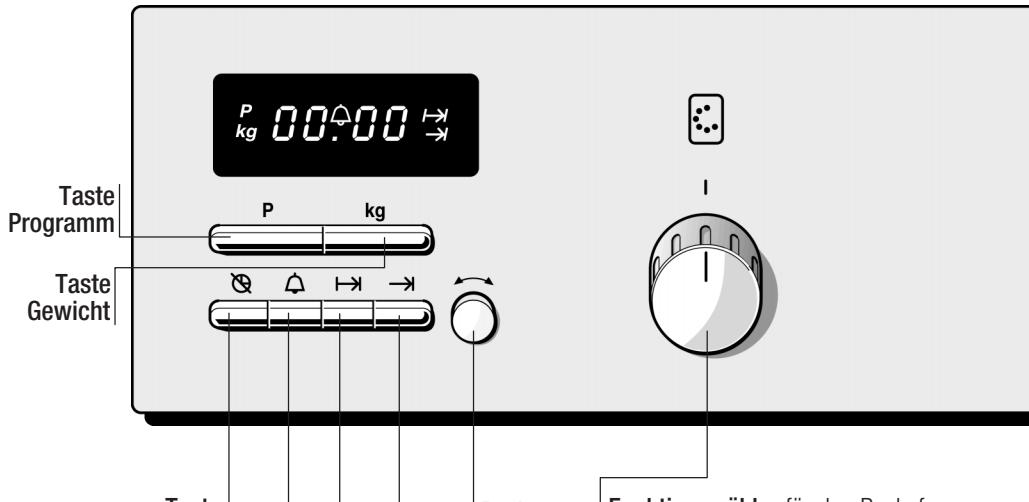
Das ist Ihr neuer Herd



Das Bedienfeld

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

Auch den Drehknopf an der Elektronik-Uhr können
Sie versenken.



Funktionswähler für den Backofen
Er hat die Stellungen:

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- 3-D Heißluft
- Flachgrillen kleine Fläche
- Flachgrillen große Fläche
- Umluftgrillen
- Bratautomatik

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Backofenbeleuchtung. Auch die Anzeigen über Funktionswähler und Temperaturwähler sind beleuchtet. Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.

Kochstellenschalter mit Anzeigelampe

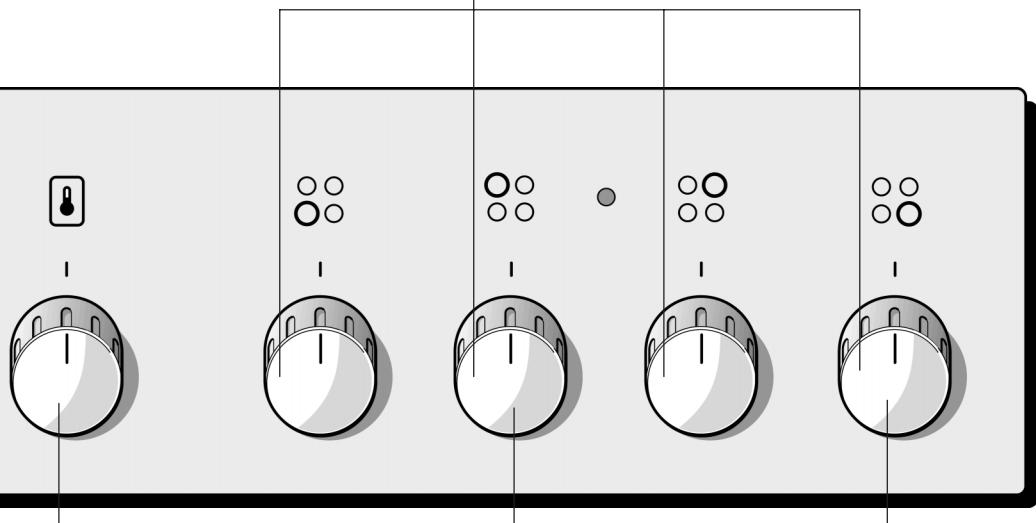
Stellungen 1 bis 9.

0 = Kochstelle aus

1 = niedrigste Kochstufe

9 = höchste Kochstufe

In der Anzeige auf dem Kochfeld sehen Sie die eingestellte Kochstufe.



Temperaturwähler für den Backofen
mit Anzeigelampe

Er hat die Stellungen:

50–250 Temperatur in °C

1 = Grill schwach

2 = Grill mittel

3 = Grill stark

Die Grillstufen 1 bis 3 gelten für die
kleine ☰ und große ☱ Grillfläche.

Wenn Sie den Temperaturwähler
einschalten, leuchtet die

Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die
eingestellte Temperatur erreicht ist
und leuchtet beim Nachheizen wieder
auf. Beim Flachgrillen und beim
Umluftgrillen leuchtet die Lampe nicht.

Kochstellenschalter für

Kochstelle mit Bräterzone

1 - 9 = Kochstufen

Ⓐ = Zuschaltung für

die Bräterzone

Kochstellenschalter für

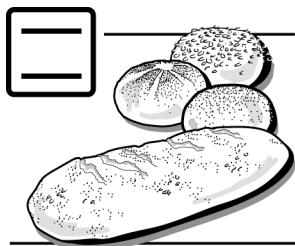
Zweikreis-Kochstelle

1 - 9 = Kochstufen

Ⓑ = Zuschaltung für

die große Kochfläche

Die Heizarten

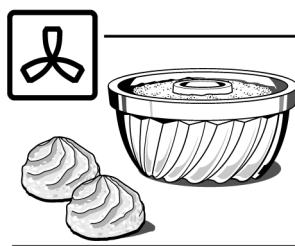


Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Ober- und Unterhitze

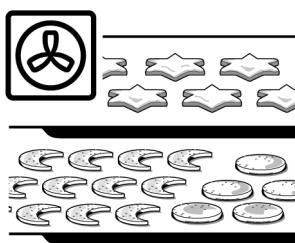
Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Brot, Biskuit- oder Quarktorten 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. Heißluft ist ideal zum Backen von Rührkuchen auf dem Blech oder in der Form (z.B. Marmor- kuchen), geformtem Gebäck (z.B. Stollen) und pikanten Kuchen (z.B. Quiche) auf **einer Ebene**. Die Backofentemperatur wählen Sie etwa 20 bis 30 °C niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

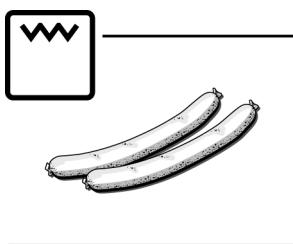


3 D-Heißluft

Hierbei wird die Wärme von 3 Heizkörpern erzeugt: Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper an der Backofenrückwand.

Mit 3 D-Heißluft können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen. Plätzchen und Blätterteig können Sie auf **drei Ebenen** gleichzeitig backen.

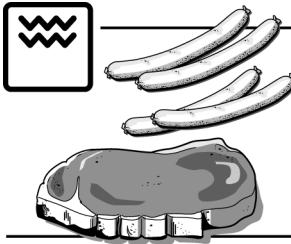
Auch zum Auftauen, Dörren und Einkochen ist 3 D-Heißluft bestens geeignet.



Flachgrillen - kleine Fläche

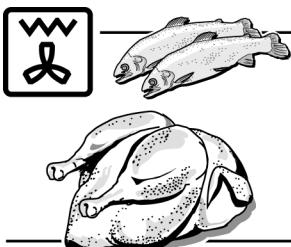
Dabei ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für **kleine Mengen**. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.



Flachgrillen - große Fläche

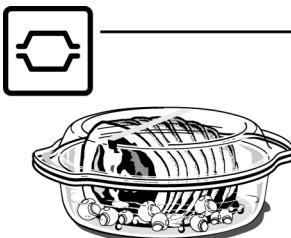
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können **mehrere** Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.



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.

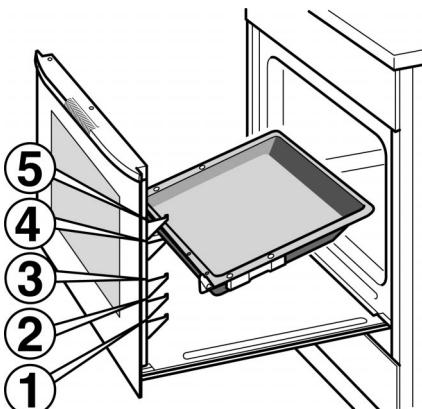


Bratautomatik

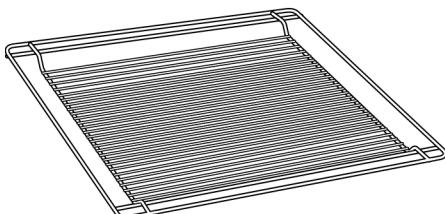
Der Brtvorgang läuft automatisch ab, ganz ohne Ihre Aufsicht. Sie geben nur die Programmnummer und das Gewicht ein.

Für die Bratautomatik müssen Sie ein geschlossenes Geschirr verwenden. Dadurch wird Ihr Schmorgericht saftig und zart und der Backofen bleibt sauber.

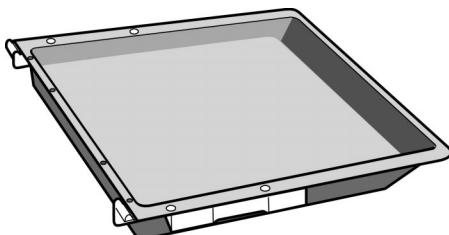
Backwagen und Zubehör



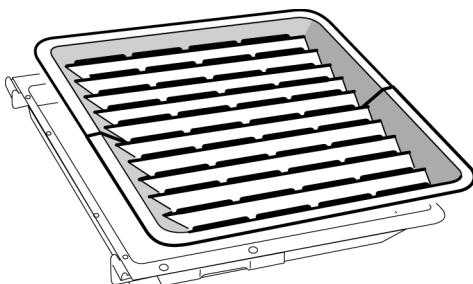
Das **Zubehör** wird in die Haken links und rechts am Backwagen eingehängt. Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen einhängen.



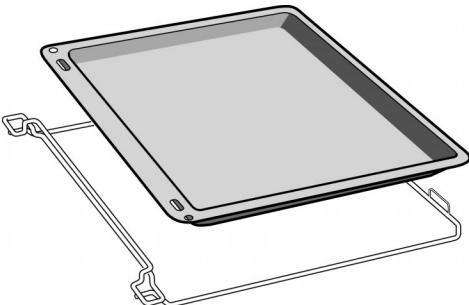
Rost HEZ 344001 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⤵ oder unten ⤴ eingehängt werden.



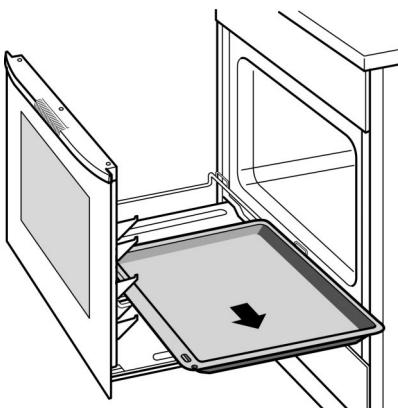
Universalpfanne HEZ 342001 für Kuchen, große Braten und Tiefkühlgerichte. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden.



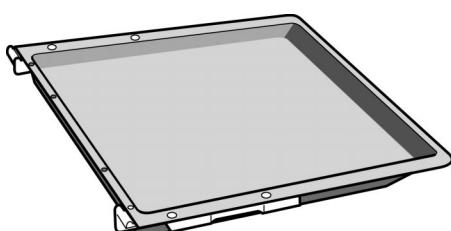
Grillblech HEZ 325071 für Fisch, Toast, Würstchen, Tiefkühlgerichte oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.



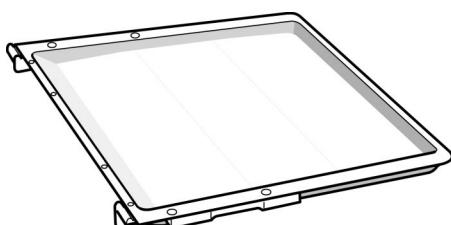
**Träger mit Backblech ohne Haken
HEZ 341671** für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur
Backofenrückwand in den Träger legen.



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



**Email-Backblech mit Haken
HEZ 341001** für Kuchen und Plätzchen.



**Alu-Backblech HEZ 4000
(Sonderzubehör)** für Kuchen und
Plätzchen zum Backen auf 2 Ebenen.
Verwenden Sie zum Backen auf 2
Ebenen Heißluft .

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

Vor der ersten Benutzung

Uhrzeit einstellen

...wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und die Symbole Δ und \rightarrow .

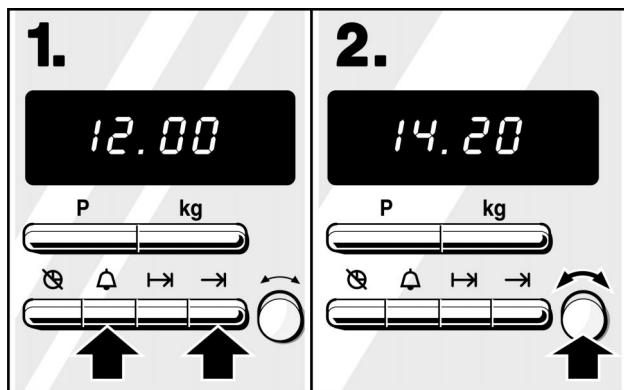
Stellen Sie die Uhrzeit ein oder schalten Sie die Elektronik-Uhr ab.

Uhrzeit einstellen

1. Taste Wecker Δ und Taste Ende \rightarrow gleichzeitig kurz drücken.

In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr.

2. Gleich darauf mit dem Drehknopf die Uhrzeit in Stunden und Minuten einstellen.



Elektronikuhr ausschalten:

Drücken Sie die Taste Uhr Q . Das Anzeigefeld ist dunkel.

...wenn die Anzeige dunkel ist

Die Elektronik-Uhr ist ausgeschaltet, das Anzeigefeld ist dunkel.

Drücken Sie die Taste Uhr Q und stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

1. Taste Wecker Δ und Taste Ende \rightarrow gleichzeitig kurz drücken.

Ändern der Uhrzeit
(z.B. von Winter- auf Sommerzeit)

Hinweise

2. Gleich darauf die eingestellte Uhrzeit mit dem Drehknopf verändern.
- Wenn Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern, haben Sie zwischen Schritt 1 und 2 sechs Sekunden Zeit. Sind die sechs Sekunden um, wird die Zeit, die in der Anzeige zu sehen ist als aktuelle Uhrzeit übernommen.
 - Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr leuchtet die Uhranzeige schwächer.

Elektronik-Uhr abschalten

Wenn Sie die Elektronik-Uhr nicht benötigen, kann sie ausgeschaltet werden. Sie sparen Energie.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass keine Einstellungen über die Elektronik-Uhr laufen. Alle diese Einstellungen werden gelöscht.

Drücken Sie die Taste Uhr .

Die Elektronik-Uhr ist abgeschaltet, das Anzeigefeld ist dunkel.

wieder einschalten

Achtung: Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein, sonst wird ein bereits laufender Backofenbetrieb unterbrochen.

Taste Uhr  drücken.

In der Anzeige erscheinen drei Nullen. Sie können die Uhrzeit, den Wecker oder eine Dauer einstellen.

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.

Ziffernanzeige

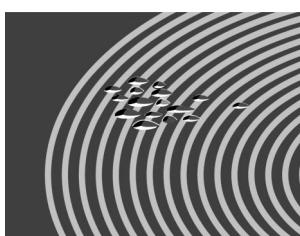
Stellen Sie nie einen heißen Topf auf der Ziffernanzeige ab. Das Kochfeld kann beschädigt werden.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

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

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

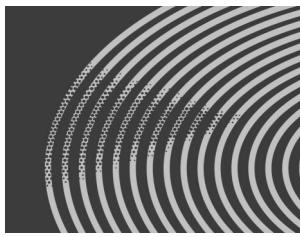
Beispiele zu möglichen Schäden



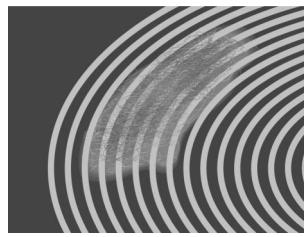
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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

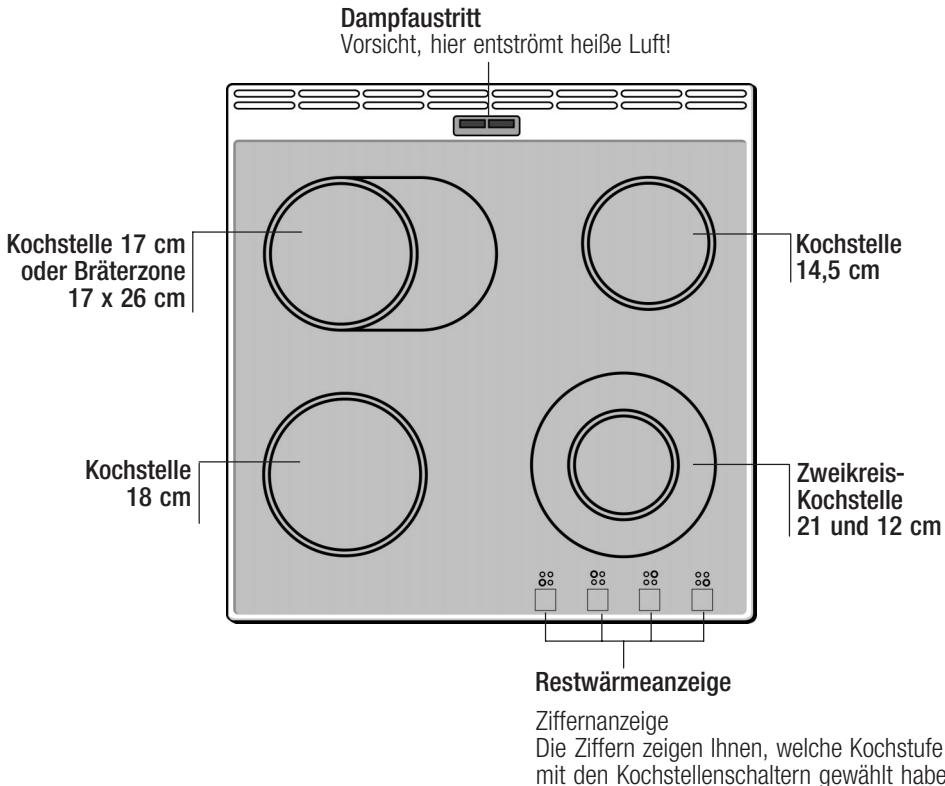


Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Kochfeld



Restwärme-Anzeige

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

Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig. Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühl die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Stromausfall

Die Restwärme-Anzeige schaltet nach einem Stromausfall automatisch wieder ein. Die Anzeige blinkt ca. 30 Minuten lang. Das Blinken hört auf, wenn Sie die Kochstelle noch einmal kurz einschalten.

So stellen Sie ein

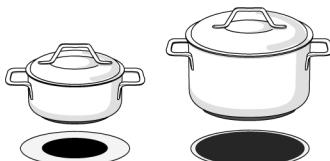
Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein. Die eingestellte Kochstufe sehen Sie in der Digitalanzeige auf dem Kochfeld.

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

Im Bereich 1 bis 9 können Sie Zwischenstufen wählen. Diese sind mit einem Punkt gekennzeichnet. Zwischen Stellung 3 und 4 ist ein leichter Widerstand.

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

◎ Zweikreis-Kochstelle ○ Kochstelle mit Bräterzone



Bei diesen Kochstellen 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 oder

○ = Bräterzone

nach rechts drehen. Dann gleich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Zurückschalten auf die kleine Fläche:

Kochstellenschalter auf 0 drehen und neu einstellen.

Achtung: Schalten Sie die 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	3-4. 6-7
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2-3
Dünsten	Fisch	4-5
Kochen	Reis Pellkartoffeln* Salzkartoffeln* Gemüse, frisch* Gemüse, tiefgekühlt Fleischbrühe Nudeln	2-3 3-4. 3-4. 3-4 3-4. 3-4 3-4.
Braten	Pfannkuchen (Flädle) Fischstäbchen Schnitzel	5-6 5-6 6-7
Schmoren	Schmorbraten Rouladen	3-4. 3-4.

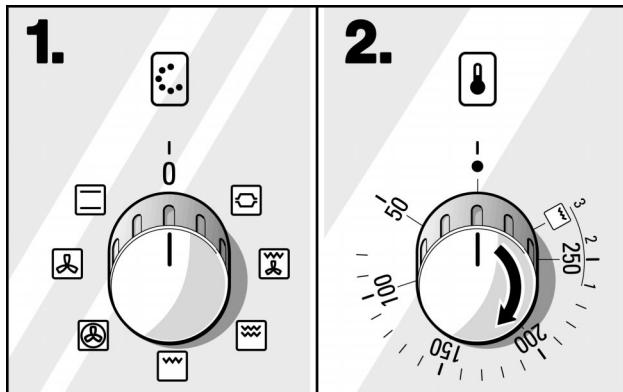
- * Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:
Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont.
Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Backofen einstellen

So stellen Sie den Backofen ein

Funktionswähler und Temperaturwähler sind in Ausstellung versenkbar. Auch den Drehknopf an der Elektronikuhr können Sie versenken. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie kurz auf den Schaltergriff bzw. den Drehknopf.

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.

...wenn der Backofen automatisch ausschalten soll

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste Dauer \rightarrow drücken.

In den nächsten sechs Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen.

4. Mit dem Drehknopf die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.

Der Backofen startet und die Uhrzeit erscheint wieder. Ist keine Uhrzeit eingestellt, läuft in der Anzeige die Zeit ab.

Hinweis

Korrektur der Dauer:
Einstellen wie in Punkt 3 und 4.

Löschen:
Funktionswähler ausschalten.

- Wie lange ihr Gericht noch dauert, können Sie zwischendurch abfragen, indem Sie die Taste Dauer  drücken. Die Zeit erscheint für 6 Sekunden.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein Signal. Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Wenn Sie das Signal stört, drücken Sie die Taste Wecker . Das Signal verstummt.

..wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll

Dies ist nur möglich, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.

Sie müssen dringend weg, das Essen soll trotzdem pünktlich auf dem Tisch stehen. Das ist ganz einfach.

Bereiten Sie Ihr Gericht vor und stellen Sie es in den Backofen. **Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Backofen stehen sollten.**

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Jetzt müssen Sie nur noch die Uhrzeit eingeben, zu der das Gericht fertig sein soll.

5. Taste Ende drücken.

In der Anzeige erscheint der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist. Diesen Zeitpunkt können Sie auf später verschieben. Beginnen Sie damit in den nächsten 6 Sekunden.

6. Mit dem Drehknopf den Zeitpunkt einstellen, zu dem das Gericht fertig sein soll.

Die aktuelle Uhrzeit erscheint nach einigen Sekunden wieder.

Der Backofen schaltet sich zur richtigen Zeit ein und aus.

Korrektur:
Stellen Sie ein, wie in Punkt 5 und 6.

Löschen:
Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

- Restdauer und Ende können Sie abfragen, indem Sie die Taste Dauer \rightarrow bzw. die Taste Ende \rightarrow drücken. Die Zeit erscheint für 6 Sekunden.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. ½ Minute ein Signal. Der Backofen schaltet aus.

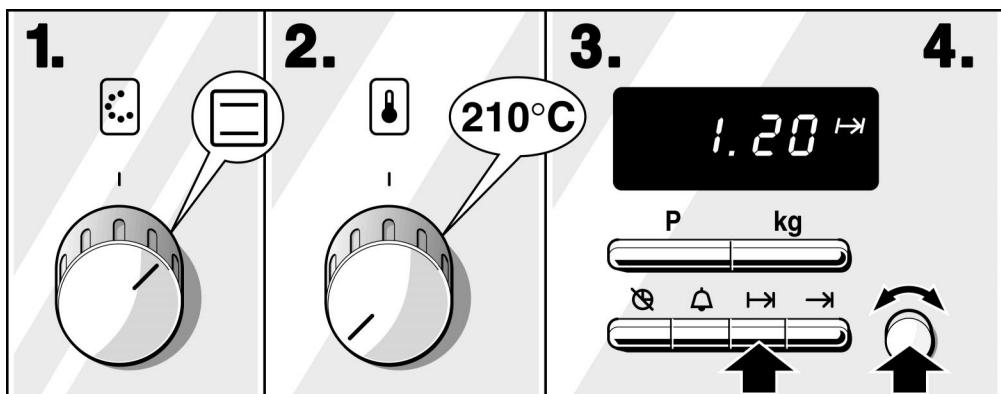
Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Beispiel:

Rinderschmorbraten aus der Tabelle Fleisch

Stellen Sie den geschlossenen Bräter mit 1 kg Schmorbraten auf den Rost in Höhe 2.

1. Funktionswähler auf \square stellen.
2. Temperaturwähler auf $210\text{ }^\circ\text{C}$ drehen.
3. Taste Dauer \rightarrow drücken.
4. Mit dem Drehknopf 1 Stunde 20 Minuten einstellen.



Nach 1 Stunde 20 Minuten ist der Schmorbraten fertig. Der Backofen schaltet aus.

Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

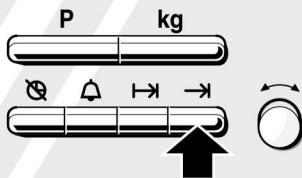
Es ist 9.30 Uhr. Sie haben noch einiges zu erledigen. Der Schmorbraten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Das ist kein Problem.

Vergewissern Sie sich, dass die Uhrzeit an der Elektronik-Uhr eingestellt ist.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4.

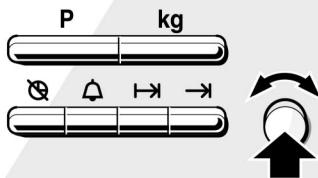
5.

10.50 →



6.

12.00 →



5. Taste Ende → drücken.

In der Anzeige erscheint 10.50 Uhr, der Zeitpunkt zu dem das Gericht fertig ist.

6. Mit dem Drehknopf innerhalb der nächsten sechs Sekunden 12.00 Uhr einstellen.

Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Der Backofen schaltet automatisch um 10.40 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus.

Sie können essen.

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.

So verwenden Sie das Zubehör

Backen auf einer Ebene:
Email-Backblech mit Haken in Höhe 3.

Backen auf zwei Ebenen:
Träger mit Backblech in Höhe 2
Email-Backblech mit Haken in Höhe 4.

Backen auf drei Ebenen:
Träger mit Backblech in Höhe 1
Universalpfanne in Höhe 3
Email-Backblech mit Haken in Höhe 4.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

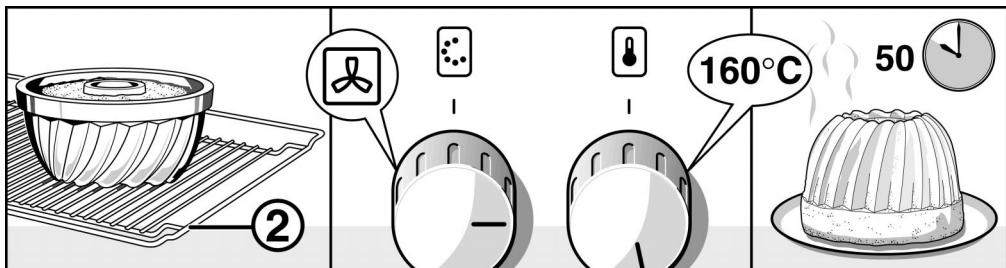
Tabellen

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 gleichmäßige 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		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		140-160	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform/Napfform	2		150-170	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		150-190	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag (z.B. Topfkuchen)	1 Blech 2 Bleche	3 2+4	 	160-180 150-170
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	1 Blech 2 Bleche	3 2+4	 	170-190 150-170
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	2		180-200
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3		170-190
				25-35

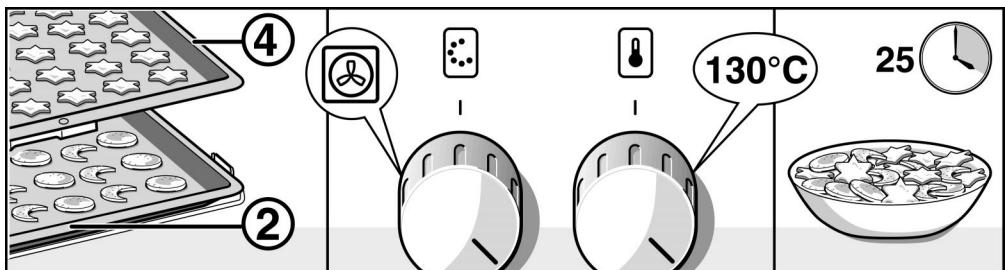
Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3	☒	150-170	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	1 Blech	3	☒	130-150	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2	☒	150-170	55-65
Pizza	1 Blech	3	☒	210-230	25-35
	2 Bleche	2+4	☒	160-180	40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

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)	1 Blech	3	☒	200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Beispiel: Plätzchen auf zwei Ebenen



Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Plätzchen	1 Blech	3	☒	140-160	10-25
	2 Bleche	2+4	☒	130-150	25-35
	2 Bleche + Universalpfanne*	1+3+4	☒	130-150	30-40
Baiser	1 Blech	3	☒	70-90	120-140
Windbeutel	1 Blech	2	☒	220-240	30-40

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Makronen	1 Blech	2		110-130	30-40
	2 Bleche	2+4		100-120	35-45
	2 Bleche + Universalpfanne*	1+3+4		100-120	40-50
Blätterteig	1 Blech	3		170-190	20-30
	2 Bleche	2+4		170-190	25-35
	2 Bleche + Universalpfanne*	1+3+4		170-190	35-45

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech 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 Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

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

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

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

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

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

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

Der Kuchen ist zu trocken.

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

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln 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. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

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

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

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

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  eingeschoben werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern. Wenden Sie Grillstücke nach zwei Dritteln der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.

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	geschlossen	2		210-230	80	
	1,5 kg		2		210-230	90	
	2 kg		2		210-230	120	
Rinderlende	1 kg	offen	2		200-220	70	
	1,5 kg		2		190-210	80	
	2 kg		2		180-200	90	
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		230-250	40	
Steaks, durchgegart Steaks, rosa			Rost***		Stufe 3	25	
			Rost***		Stufe 3	20	

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	  	180-200 170-190 160-180	100 140 160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	  	190-210 180-200 180-200	100 140 160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		220-240	70
Hackbraten	750 g	offen	2		160-180	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2 2	 	180-200 160-180	80 150
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		160-180	120

- * Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.
- ** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.
- *** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

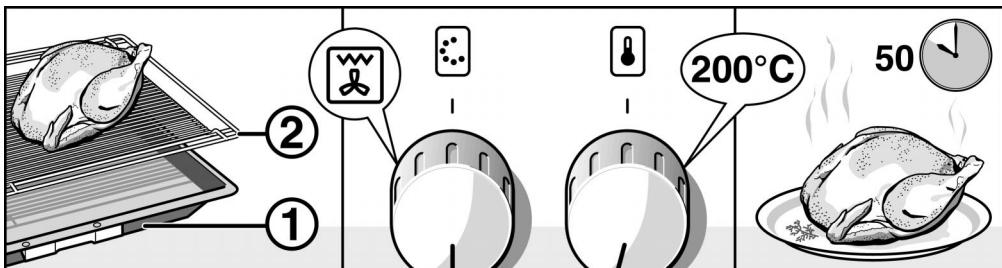
Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

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

Beispiel: 1 ganzes Hähnchen



Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälfte 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech*	2	☒	200-220	40-60
Hähnchenteile	je 250 g	Grillblech*	2	☒	200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost**	2	☒	200-220	50-80
Ente	1,7 kg	Grillblech*/ Rost**	2	☒	190-210	90-100
Gans	3 kg	Rost**	2	☒	160-180	120-140
Babypute	3 kg	Rost**	2	☒	170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2	☒	180-200	90-110

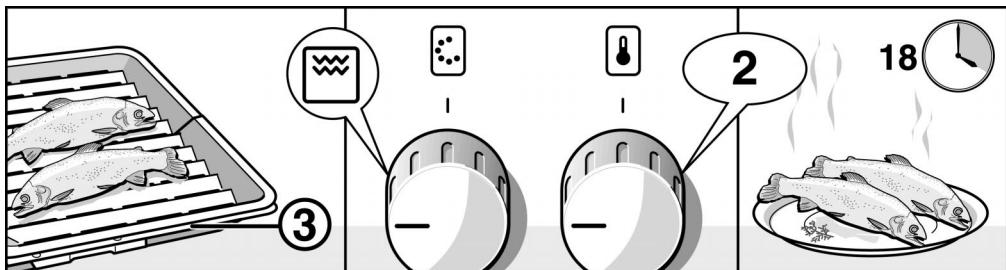
* Das Grillblech immer in die Universalpfanne legen.

** 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	Grillblech*	3		Stufe 2	18-20
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		180-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4		Stufe 3	20-25

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

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.

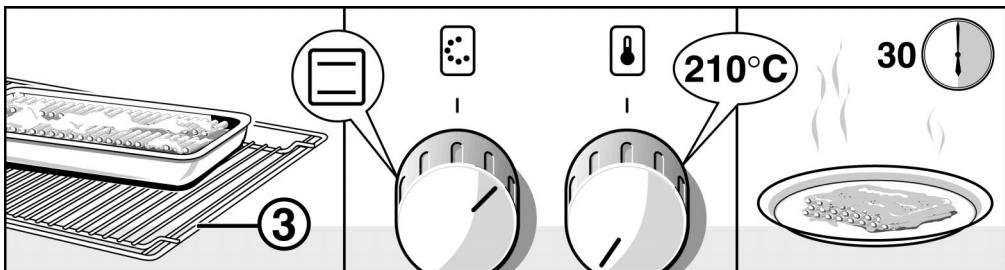
Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

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	■	180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	3	■	210-230	30-40
		3	■	210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2	☒	160-180	50-60
		2	☒	160-180	50-60
Toast bräunen	4 Stück	5	□	Stufe 3	6-7
	12 Stück	5	☒	Stufe 3	4-5
Toast überbacken	4 Stück	4	□	Stufe 3	7-10
	12 Stück	4	☒	Stufe 3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

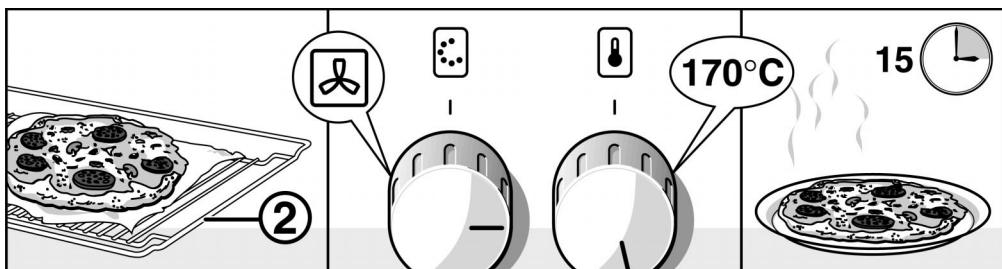
** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertiggerichte

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	Grillblech**	3	☒	240-250	25-30
Pizza*	Rost mit Backpapier	2	☒	170-190	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3	☒	190-210	15-20

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

** Das Grillblech immer in die Universalpfanne legen.

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.

Die Bratautomatik

für Schmorgerichte

Mit der Bratautomatik können Sie im geschlossenen Geschirr ohne Wenden und Begießen einen saftigen Braten oder auch ein leckeres Eintopfgericht zubereiten. Raffinierte Schmorgerichte gelingen Ihnen ohne viel Mühe. Der Backofen bleibt sauber.

Brattabelle

Die Brattabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	Programmtaste drücken	Programm- nummer	Gewichtstaste drücken	Gewichtsbe- reich
Rindfleisch durchgegart	●	1	●	0,5-3,0 kg
Rindfleisch, rosa	●	2	●	0,5-3,0 kg
Schweinefleisch, Kasseler	●	3	●	0,5-3,0 kg
Kalbfleisch	●	4	●	0,5-2,5 kg
Lammkeule ohne Knochen	●	5	●	0,5-2,5 kg
Hähnchen, Pute, Pouarde	●	6	●	0,5-2,5 kg
Putenkeulen mit Knochen	●	7	●	0,3-1,5 kg
Hammel, Hirsch, Wildschwein	●	8	●	0,5-2,5 kg
Reh, Kleinwild	●	9	●	0,5-3,0 kg
Hackbraten	●	10	●	0,3-3,0 kg*
Eintopf z. B. Szegediner Gulasch, Fleischgerichte z. B. Rouladen	●	11	●	0,3-3,0 kg**

* Bei Hackbraten das Gesamtgewicht einstellen.

** Bei Eintöpfen das Gewicht von Gemüse und Fleisch einstellen.

Gerichte tiefgefroren	Programmtaste drücken	Programm- nummer	Gewichtstaste drücken	Gewichtsbe- reich
Rindfleisch durchgegart	●	12	●	0,5-2,0 kg
Rindfleisch, rosa	●	13	●	0,5-2,0 kg

Gerichte tiefgefroren	Programmtaste drücken	Programm- nummer	Gewichtstaste drücken	Gewichtsbe- reich
Schweinefleisch, Kasseler	●	14	●	0,5-2,0 kg
Kalbfleisch	●	15	●	0,5-2,0 kg
Lammkeule ohne Knochen	●	16	●	0,5-2,0 kg
Hähnchen, Pute, Pouarde	●	17	●	0,5-2,0 kg
Putenkeulen mit Knochen	●	18	●	0,3-1,5 kg
Hammel, Hirsch, Wildschwein	●	19	●	0,5-2,0 kg
Reh, Kleinwild	●	20	●	0,5-2,0 kg

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

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

Gut geeignet ist Geschirr aus hitzebeständigem Glas, emailliertem Stahl, Glaskeramik, dunklem Aluminiumdruckguss und Gusseisen.

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

Das Geschirr sollte so groß sein, dass das Fleisch den Boden zu etwa $\frac{2}{3}$ bedeckt. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

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

Vorbereitung

Fleisch

- Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.
- Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab. Die Gewichtsangabe benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.
- Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Geschirr.

- Geben Sie soviel Flüssigkeit, z.B. Brühe oder Wein zum Fleisch, dass der Boden des Bratgeschirrs bedeckt ist.
- Schließen Sie die Bratform.
- Stellen Sie das Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Eintopfgerichte

Eine Besonderheit der Bratautomatik ist die problemlose Zubereitung von Eintopfgerichten. Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

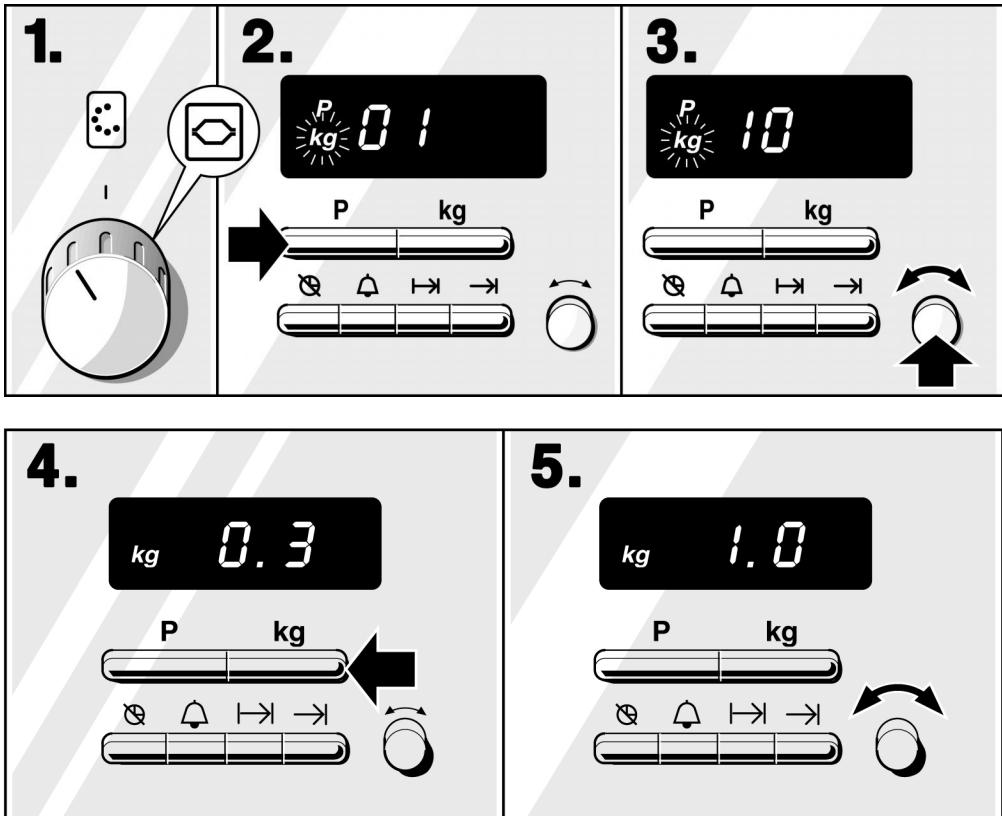
- Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke, Hähnchenteile können Sie unzerteilt verwenden. Das Verhältnis Fleisch zu Gemüse sollte 1:1 bis 1:2 sein; z.B. können Sie bei 0,5 kg Fleisch zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.
- Wiegen Sie Fleisch und Gemüse zusammen ab. Sie brauchen die Gewichtsangabe zum Einstellen der Bratautomatik.
- Gießen Sie etwa $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ltr. Flüssigkeit zu.
- Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Wenn Sie wissen wollen, wie lange Ihr Braten oder Eintopf dauert, müssen Sie einstellen wie in den folgenden Punkten beschrieben. Drücken Sie dann die Taste Dauer **I→I**. In der Anzeige erscheint für 6 Sekunden die Garzeit. Sie können das Programm wieder abbrechen, indem Sie den Funktionswähler ausschalten.

So stellen Sie ein

- 1.** Funktionswähler auf **□** stellen.
Der Temperaturwähler bleibt bei der Bratautomatik ausgeschaltet. In der Anzeige blinkt P.
- 2.** Taste Programm drücken.
Das Symbol P leuchtet, in der Anzeige erscheint 01 für Programm 1. Das Symbol kg blinkt.
- 3.** Die passende Programm-Nummer aus der Bratabelle auswählen und mit dem Drehknopf einstellen.

Beispiel: 1 kg Hackbraten



4. Taste Gewicht drücken.

Das Symbol kg leuchtet, das kleinstmögliche Gewicht erscheint. Wenn Sie dieses Gewicht verändern wollen, müssen Sie damit in den nächsten sechs Sekunden beginnen, sonst startet die Bratautomatik.

5. Mit dem Drehknopf das Gewicht Ihres Bratens oder Eintopfgerichtes einstellen.

Das Programm startet. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Wenn Sie wissen wollen, wie lange das Gericht dauert, drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Die Dauer erscheint für sechs Sekunden in der Anzeige.

Bitte beachten Sie:

Der Backofen heizt in den letzten 30 Minuten nicht mehr und die Backofenbeleuchtung schaltet aus. Das gilt für alle Programme. Diese 30 Minuten Nachgarzeit werden benötigt, damit Ihr Schmorgericht besonders saftig gelingt. Erst dann können Sie das Gericht aus dem Backofen nehmen.

Korrektur:

Funktionswähler ausschalten und neu einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein Signal. In der Anzeige blinkt das Symbol **P**. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Verwenden Sie dafür nur frisches Fleisch. Bitte lassen Sie es nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt ist Fleisch leicht verderblich.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** bis **5** beschrieben.

6. Taste Ende →↓ drücken.

In der Anzeige erscheint der Zeitpunkt zu dem das Programm ausschaltet. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie in den nächsten 6 Sekunden auf später.

7. Mit dem Drehknopf die neue Ausschaltzeit einstellen.

Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder. Der Backofen befindet sich im Wartezustand. Er schaltet zum richtigen Zeitpunkt automatisch ein und aus.

Korrektur:

Funktionswähler ausschalten und neu einstellen.

- Wollen Sie zwischendurch die Restdauer, das Garende, die eingestellte Programm-Nummer oder das Gewicht abfragen, drücken Sie die jeweilige Taste: Dauer ↑↓, Ende →↓, Programm oder Gewicht. Die gewünschte Information wird für sechs Sekunden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. ½ Minute ein Signal. In der Anzeige blinkt das Symbol **P**. Das Schmorgericht ist fertig. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

Tipps zur Bratautomatik

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

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

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

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

Der Braten ist von oben zu trocken.

Verwenden Sie Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Sie wollen mehrere Fleischstücke gleichzeitig schmoren.

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Stücke. Stellen Sie das Gewicht des schwereren Fleischstückes ein. Wollen Sie z.B. 2 Putenkeulen mit 1,5 kg und 1,6 kg braten, stellen Sie 1,6 kg ein.

Bei tiefgefrorenem Fleisch trennen Sie zusammengefrorene Fleischstücke mit warmem Wasser.

Sie wollen eine größere Fleischmenge zubereiten als in der Tabelle angegeben.

Schneiden Sie das Fleisch in zwei gleich große Stücke und legen Sie diese nebeneinander in einen passenden Bräter. Stellen Sie nur das Gewicht für ein Fleischstück ein.

Der Eintopf sieht gut aus, aber das Fleisch ist zu wenig gebräunt.

Schlichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in die Mitte.

Das Gemüse im Eintopf ist zu weich.

Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Gewicht von Fleisch und Gemüse ein. Wenn Sie das Gemüse etwas knackiger wollen, stellen Sie beim nächsten Mal nur das Fleischgewicht ein.

Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.

Edelstahlgeschirr ist für die Bratautomatik nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wollen Sie dennoch Ihren Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit der höchsten Grillstufe noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

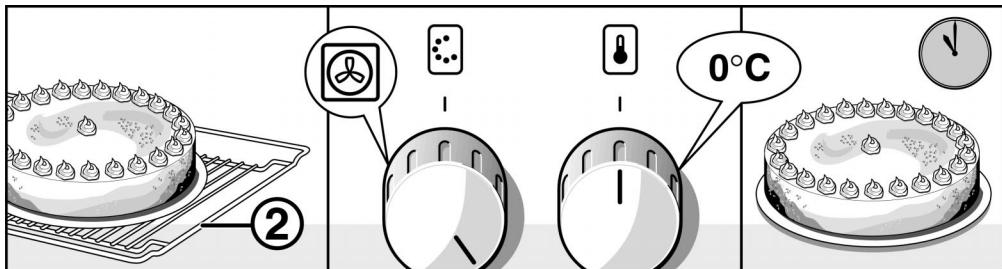
Auftauen

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	④	Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2	④	50 °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	2+4		50-80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		50-80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		50-80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		50-60	ca. 3

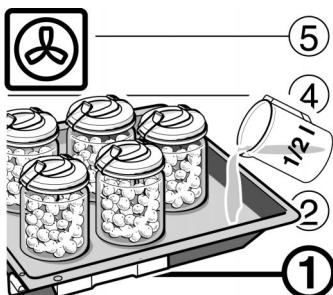
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörzte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 einhängen. 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. Backwagen schließen.
4. Funktionswähler auf  stellen.
5. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.

Einkochen von Obst

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

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

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

Einkochen von Gemüse

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

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

Gläser herausnehmen

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

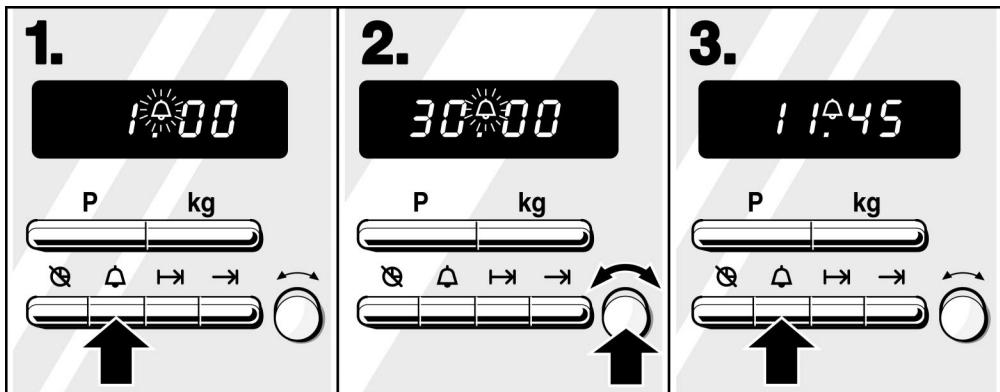
Der Wecker

Damit Sie den Wecker einstellen können, muss die Elektronik-Uhr eingeschaltet sein.

Der Wecker kann unabhängig von anderen Einstellungen ablaufen. Deshalb hat er einen besonderen Signalton. Sie können für Ihren Schmorbraten die Bratautomatik benutzen und zugleich mit dem Wecker die Kochzeit für die Nudeln einstellen.

So stellen Sie ein

1. Taste Wecker  drücken.
1.00 für eine Minute erscheint in der Anzeige.
2. Mit dem Drehknopf die Zeit einstellen.
Sie können auch Sekunden einstellen.
3. Taste Wecker  nochmals drücken.
Die Uhrzeit erscheint wieder. Ist kein Programm und keine Uhrzeit eingestellt, läuft die Weckerzeit sichtbar in der Anzeige ab.



Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. 1/2 Minute ein Signal. Sie können es vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Wecker  drücken.

Löschen:

Zweimal kurz die Taste Wecker  drücken.

Hinweise

- Wenn Sie einstellen, erscheint in der Anzeige 1.00 für eine Minute. Wollen Sie Sekunden einstellen, drehen Sie den Drehknopf zurück. Wenn Sie über eine Stunde einstellen, erscheint nach 59.00 Minuten in der Anzeige 1h.00 für eine Stunde.
- Wollen Sie zwischendurch die restliche Dauer wissen, drücken Sie einmal die Taste Wecker Δ. Die Dauer erscheint für 6 Sekunden in der Anzeige.
- Sie können maximal 9 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

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

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

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

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.

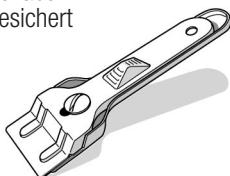
Vorsicht, die Klinge ist sehr scharf!

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.

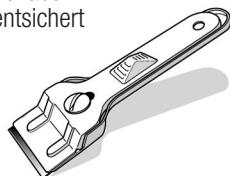
Nach der Benutzung des Glasshabers sichern Sie bitte immer die Klinge.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasshaber bei.

Schaber gesichert

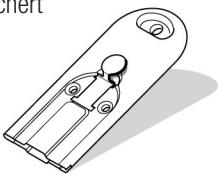


Schaber entsichert

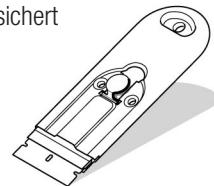


Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.

Schaber gesichert



Schaber entsichert



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

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

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

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobbymärkte, Elektrofachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
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 Reinigungslootion, 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.

Kochfeldrahmen

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

Backofen

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

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

- können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .
- können Sie den Backwagen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

Reinigung der Rückwand

Die Rückwand des Backofens ist mit selbstreinigendem, katalytischem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens verschwinden. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

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

Benutzen Sie auf keinen Fall Backofenreiniger.

Reinigung der übrigen Emailflächen

Den leicht verschmutzten Backofen wischen Sie mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

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

- Nur im kalten Backofen benutzen.

- Das Mittel 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 Bakofenlampe

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 emailieren 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. Speisereste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

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

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.
In der Uhranzeige blinken drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit oder das Programm neu ein.
Die Elektronik-Uhr lässt sich nicht einstellen.	Uhranzeige ist dunkel.	Drücken Sie die Taste Uhr  Jetzt können Sie einstellen.
Die Uhranzeige ist plötzlich dunkel.	Sie haben versehentlich die Taste Uhr  gedrückt und damit die Elektronik-Uhr weggeschaltet. Alle Eingaben sind gelöscht, aber der eingestellte Backofenbetrieb läuft weiter.	Der Backofen schaltet erst dann aus, wenn Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler ausschalten.
Die Endezeit lässt sich nicht verschieben.	Sie haben keine Uhrzeit eingestellt.	Stellen Sie eine Uhrzeit ein.
Die Restwärmeanzeige blinkt.	Stromausfall	Die Anzeige blinkt 30 Minuten lang. Das Blinken hört auf, wenn Sie die Kochstelle noch einmal kurz einschalten.

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

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

Hinweise

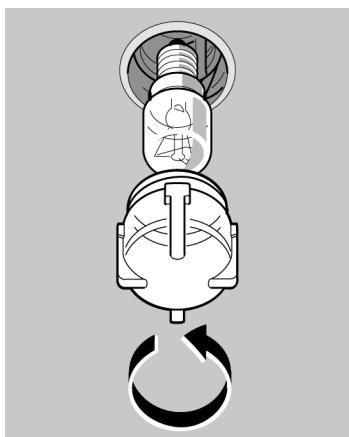
- Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Die einzelnen Kochstellen können unterschiedlich hell leuchten. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Kochstelle hinausscheinen.
- Die Heizung unter der Kochstelle regelt sich durch Ein- und Ausschalten. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höchster Stufe nur selten.
- Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

Backofenlampe auswechseln

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

So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Backwagen herausnehmen. 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 und Backwagen einschieben.



7. Sicherungen wieder einschalten und Uhrzeit einstellen.

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.

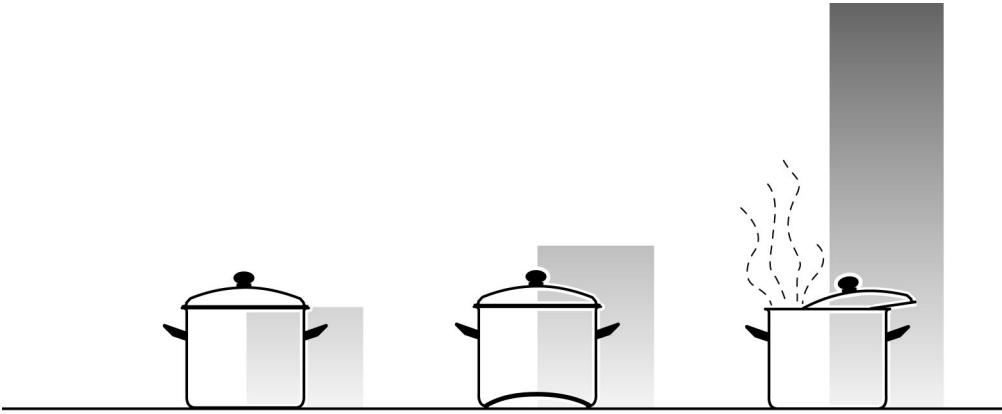
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

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
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ausschalten. <input type="checkbox"/> Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen. <input type="checkbox"/> Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist. <input type="checkbox"/> Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf. <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> 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	1 Blech	3		130-150	20-30
	2 Bleche	2+4		140-160	35-45
	2 Bleche + Universalpfanne*	1+3+4		140-160	40-50
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	1 Blech	3		180-200	15-25
	1 Blech	3		150-170	10-25
	2 Bleche	2+4		150-170	20-30
	2 Bleche + Universalpfanne*	1+3+4		150-170	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefeblechkuchen	1 Blech	3		170-190	40-50
	2 Bleche	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	1 Rost + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm***	1		170-190	65-80
	2 Roste** + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-90

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

** Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Notizen

Notizen

Notizen